



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 397/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10878 – CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS) ⁽¹⁾	1
2022/C 397/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10816 – ADNOC / ADQ / RIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 397/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10866 – F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES) ⁽¹⁾	3
2022/C 397/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10833 – FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS) ⁽¹⁾	4
2022/C 397/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10820 – BERKSHIRE / ALLEGHANY) ⁽¹⁾	5

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 397/06	Euroátváltási árfolyamok — 2022. október 14.	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 397/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 397/08	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	9
2022/C 397/09	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	15
2022/C 397/10	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	20
2022/C 397/11	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	26
2022/C 397/12	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele	34
2022/C 397/13	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	39
2022/C 397/14	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	46

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10878 – CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/01)

2022. október 10-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10878 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10816 – ADNOC / ADQ / RIL / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/02)

2022. szeptember 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10816 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

—————

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10866 – F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/03)

2022. szeptember 27-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10866 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10833 – FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/04)

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

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10833 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10820 – BERKSHIRE / ALLEGHANY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/05)

2022. szeptember 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10820 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. október 14.

(2022/C 397/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9717	CAD Kanadai dollár	1,3426
JPY Japán yen	143,63	HKD Hongkongi dollár	7,6278
DKK Dán korona	7,4378	NZD Új-zélandi dollár	1,7302
GBP Angol font	0,86823	SGD Szingapúri dollár	1,3852
SEK Svéd korona	11,0035	KRW Dél-Koreai won	1 398,50
CHF Svájci frank	0,9757	ZAR Dél-Afrikai rand	17,6932
ISK Izlandi korona	140,50	CNY Kínai renminbi	6,9952
NOK Norvég korona	10,3323	HRK Horvát kuna	7,5266
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 031,50
CZK Cseh korona	24,587	MYR Maláj ringgit	4,5689
HUF Magyar forint	418,24	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,375
PLN Lengyel zloty	4,8328	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9335	THB Thaiföldi baht	37,109
TRY Török líra	18,0614	BRL Brazil real	5,1177
AUD Ausztrál dollár	1,5493	MXN Mexikói peso	19,5032
		INR Indiai rúpia	79,9695

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 397/07)

1. 2022. október 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Alpha Private Equity Funds Management Company S.à r.l. irányítása alá tartozó Alpha Private Equity Funds 7 (SCA) SICAR (a továbbiakban: Alpha, Luxemburg),
- a Peninsula Capital S.à r.l. irányítása alá tartozó Peninsula Investments S.C.A (a továbbiakban: Peninsula, Luxemburg),
- Prima Industrie S.p.A (a továbbiakban: Prima Industrie, Olaszország).

Az Alpha and Peninsula az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fognak szerezni a Prima Industrie egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Alpha az európai középpiaci kivásárlások terén, elsősorban az ipari gyártási, a fogyasztói és szabadidős, a divat- és formatervezési, a szolgáltatási és a forgalmazási ágazatokban működő magántőke-befektetési társaság,
- a Peninsula hosszú távú befektetések realizálásával foglalkozó vállalat, amely különböző ágazatokban hajt végre tőkebefektetéseket, különösen az iparban, az egészségügyben, a kiskereskedelemben, a technológia, az üzleti szolgáltatások és a pénzügyi technológiák terén,
- a Prima Industrie lézergépeket és fémlemez-megmunkáló gépeket, ipari lézerforrásokat és additív gyártórendszereket előállító, a milánói Euronext-en jegyzett részvénytársaság.

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

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

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

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

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

M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 397/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Panciu”

PDO-RO-A1584-AM02

Az értesítés időpontja: 2022. július 22.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**Választható jelölések**

A termékleírás a borok címkéjén szereplő, egyedi termelési módszerekre utaló választható jelölésekre vonatkozó további rendelkezésekkel egészül ki (a borok egyedi érzékszervi tulajdonságait biztosító, világszerte alkalmazott borkészítési gyakorlatokat jelölő, és a fogyasztók számára a minőséggel, érettséggel és érleléssel kapcsolatos releváns információkat biztosító kifejezések használata).

Ennek megfelelően módosult a termékleírás V. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Panciu

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. A fehér- és rozé borok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői

⁽¹⁾ HLL 9., 2019.1.11., 2. o.

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborokra az aromák széles skálája jellemző; rózsailat, élénkséget és frissességet adó citrusos és gyógynövényes felhangok (Şarba), közepes savasság mellett markáns frissesség és édeskés trópusi vagy szőlővirág-aromák, finom almaaromák és virágos jegyek (Fetească regală), vajaroma és trópusi aromák optimális savasság (Chardonnay) és enyhe friss gyümölcsös jegyek kíséretében.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. *Fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők – vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A közepesen testes vörösborok málna, szilva és piros ribizli jegyeit mutatják; aromapotenciáljuk a zöldpaprika aromáitól a túlérett fekete ribizli jegyeiig terjed (Cabernet Sauvignon), illetve érett piros bogyósok aromáit foglalja magában mazsolát és borsot idéző jegyek, éréssel együtt erősödő színintenzitás és optimális alkoholtartalom kíséretében; az elsősorban száraz és félszáraz borok fajtára jellemző kifinomultságot és aromát mutatnak (Fetească neagră).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Különleges borászati eljárások*1. *Művelési gyakorlatok*

Művelési gyakorlat

- legalább 3 000 szőlőtőke/hektár,
- öntözés: ha a talajviszonyok és éghajlati körülmények miatt szükséges, csepegtető öntözési rendszereket használnak és újabbak telepítését tervezik; e rendszerek használata nem gyakorol kedvezőtlen hatást a szőlő minőségére.

5.2. Maximális hozamok

1. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb
15 000 kg szőlő/hektár
2. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz
16 500 kg szőlő/hektár
3. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian
19 000 kg szőlő/hektár
4. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot
16 500 kg szőlő/hektár
5. Băbească neagră, Burgund mare
17 500 kg szőlő/hektár
6. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie
21 000 kg szőlő/hektár
7. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb
116 hektoliter hektáronként
8. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz
127 hektoliter hektáronként
9. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian
146 hektoliter hektáronként
10. Plăvaie
162 hektoliter hektáronként
11. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot
127 hektoliter hektáronként
12. Băbească neagră, Burgund mare
135 hektoliter hektáronként
13. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă
162 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Vrancea megye:

- Települések: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Települések: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni
- Települések: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

- Települések: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Települések: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- Települések: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
- Települések: Păunești, Viișoara
- Települések: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești
- Települések: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Babeasca gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay W – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszőlő

Galbenă de Odobești W – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Fehér, Strafraube

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (fehér rizling)

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Șarba B

8. A kapcsolat(ok) leírása

Kapcsolat a körülhatárolt területtel

A földrajzi területre vonatkozó részletek

Kőzettani aljzat: hegyaljai glaci a negyedidőszaki hordalékkúpok egybefonódó sorozatának eredményeként, amelyek a Kárpátokat és Előkárpátokat átvágó folyók általi lerakódásuk sorrendje szerint kelet felé egyre alacsonyabbak és fiatalabbak. Ezek a lerakódások felhalmozott kavicsból és homokból állnak, negyedidőszaki agyagos löszüledékek rétegével borítva, amely pliocén tengeri üledékek (márga, agyag és homok) tetején fekszik.

Topográfia: a következő két hegyaljai funkcionális alegységre oszlik: magas hegyaljai síkvidék (alsó és középső pleisztocén) és alacsony hegyaljai síkvidék (késő pleisztocén – holocén), amely a jelenlegi Siret folyó árteréig nyúlik. E területeken nagy fejlődést mutat a szőlőtermesztés, különösen a magasságkülönbségeknek és a lejtőkiettségeknek köszönhetően.

Éghajlat: a mérsékelt kontinentális éghajlat erdőssztyeppeire jellemző, hatással vannak rá az északról érkező skandináv-balti légtömegek, amelyek a délről érkező meleg, mediterrán, trópusi légtömegekkel egyesülnek. Ez ideális feltételeket biztosít a jó minőségű szőlő termesztéséhez, főleg a napsütési és hőmérsékleti eltérésnek és a kedvező csapadéknak köszönhetően. Az éves átlaghőmérséklet, az átlagos éves csapadékmennyiség és különösen a sugárzási áramlás és a napsugarak beesési szöge optimális szőlőtermesztési feltételeket biztosít. Talajok: a szőlőültetvény talajszerkezete a legkedvezőbb fizikai-kémiai és hidrofizikai jellemzőket biztosítja a szőlő termesztéséhez: porozitás, levegőztetés, dielektromos állandó, glomeruláris szerkezet és az esővíz jó vertikális elvezetése, mindezek pedig korlátozzák a kriptogram betegségeket és segítik a szőlőültetvények viszonylag könnyű megmunkálását. Típus szerint a (kambikus és agyagos-illuviális) molliszolok és az erdőtalajok vannak túlsúlyban. A kambikus csernozjom az összes kedvező kémiai-biológiai és trofikus tulajdonságot egyesíti magában.

Termékadatok

A fehérborok esetében kiemelkedő extrakciós jelleget, kiegyensúlyozott struktúrát és jó savasságot a délkeleti fekvésű lankák mellett a mérsékelt termésszinteket biztosító termesztési eljárások adják.

A vörösborok jellemzői a kifinomultság, a könnyű tanninok és az élénk szín.

A térségben feltárt régészeti emlékek arra utalnak, hogy a Romániának ebben térségében élő szabad dákok foglalkoztak szőlőtermesztéssel; ezt igazolják a szőlőfüzérés díszítő motívumokat tartalmazó régészeti leletek is. Georg von Reichersterffer, Habsburg Ferdinánd Petru Rareș moldvai fejedelemhez küldött megbízottja már az 1527-ben kelt úti beszámolójában említést tesz a területen található, akkoriban Podgoria Crucilor néven ismert szőlőültetvényről. A *Codex Bandinus* egy további hivatkozást is tartalmaz, amikor azt rögzíti, hogy „Moldva teljes déli részén olyan sok bort készítenek, hogy egy *vadră* [csöbör] borért a szüreti időszak során négy *paralt* [centet], télen pedig hat vagy hét centet kérnek”.

Meghatározó tényezők

A magasságváltozások és lejtőkiettségek miatt a magas hegyaljai síkvidék (alsó és középső pleisztocén) és az alacsony hegyaljai síkvidék (késő pleisztocén – holocén), amely a jelenlegi Siret folyó árteréig nyúlik, optimális a szőlő és különösen a vörösbort adó fajták termesztéséhez.

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

Címkézés és forgalmazás

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshöz kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

Nincsenek kiegészítő rendelkezések

Területen kívüli termelés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Bizonyos éghajlati viszonyok között – amelyek egyes fajták potenciáljának köszönhetően kedvezően hatnak a körülhatárolt terület ültetvényein leszüretelt szőlő hozamszintjeire – a körülhatárolt területen kívül is végezhető feldolgozás a szomszédos terület borászati központjaiban, ahol kiváló létesítmények biztosítják a gyors borkészítést, az ellenőrzött hőmérséklet melletti erjesztést, illetve a fajták aroma- és színpotenciáljának megőrzését. E terület Vrancea megye körzeteiben található:

- Odobești, Jariște,tea,
- Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Választható jelölések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshöz kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

Egyes termelési módszerekre utaló jelölések is használhatók önkéntes alapon a címkén/kiszerelesen, az alábbiak szerint:

- a „fermentat in barrique” [hordóban erjesztett], a „maturat in barrique” [hordóban érlelt], a „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával erjesztett] és a „maturat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával érlelt] román nyelvű megjelöléseket fel lehet tüntetni a címkén, vagy nemzetközi kommunikációs nyelvű kifejezések használhatók a fogyasztó tájékoztatására arról, hogy az említett eljárást alkalmazzák, például az alábbi megjelölések bármelyike:
- „fume” vagy „smoked” (füstölt) vagy „toasted” (pörkölt) kifejezés angol nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „light” (enyhe), „medium” (közepes) vagy „heavy” (intenzív) kifejezések egészíthetnek ki,
- „fumé” „fumée” francia nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „légère”, a „moyenne”, a „forte” vagy a „petite fumé”, a „demi fumé”, az „intense fumé” kifejezések egészíthetnek ki.

Ezeket a megjelöléseket bármely más nemzetközi kommunikációs nyelven vagy – ha a bortermelő úgy dönt – annak az országnak a nyelvén is fel lehet tüntetni, amelyben a borászati terméket forgalmazni kívánják, tájékoztatva a fogyasztót az egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borok előállítására világszerte alkalmazott gyakorlatok alkalmazásáról.

A borseprőn érlelt borok címkéjén szerepelhetnek olyan kifejezések, mint a „sur lie”, a „bâtonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt).

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvppv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_cf_cererii_485_02.03.2022_no_track_changes.pdf

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

(2022/C 397/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Goranski medun”

EU-szám: PDO-HR-02617 – 2020.7.7.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Goranski medun”

2. Tagállam vagy harmadik ország

HORVÁT KÖZTÁRSASÁG

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Goranski medun” olyan méz, amelyet az őshonos méhfaj, a krajnai mézelő méh (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) állít elő harmatmézből, egy édes folyadékából, amely megfelelő körülmények között leggyakrabban túlevelű (jegenye, luc) és lombhullató fákön (tölgy, bükk, juhar) található meg.

A „Goranski medun” összetétele és minősége révén magasan kiemelkedik a piacon megtalálható legtöbb méz közül. A „Goranski medun” több ásványi anyagot tartalmaz, ennek köszönhetően nagyobb elektromos vezetőképességgel rendelkezik, és sajátos érzékszervi tulajdonságokkal bír (íz, illat, tapintás és vizuális tulajdonságok).

A „Goranski medun”-t pergetéssel extrahálják, folyékony és kristályos formában jelenik meg, és sajátos érzékszervi, fizikai-kémiai és pollenjellemzőkkel rendelkezik.

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Fizikai-kémiai tulajdonságok	Érték
Víztartalom	Max. 18,00 %
Elektromos vezetőképesség	Min. 0,9 mS/cm
Hidroxi-metil-furfurol (HMF)	Max. 15 mg/kg

A fizikai-kémiai tulajdonságokat olyan minősített laboratóriumok állapítják meg, amelyek igazolni tudják módszereik akkreditálását minden egyes releváns paraméter tekintetében (ISO 17025); a megállapításokat ellenőrzés céljából eljuttatják a Meduni Termelők Szövetségéhez.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Az egyéb fizikai-kémiai paraméterek, mint például a fruktóz- és glükóztartalom (ezek összessége), a szacharóz, a vízben oldhatatlan anyagok, a szabad savak és a diasztáz-aktivitás értékeinek meg kell felelniük a mézről szóló, 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelv II. mellékletében és a mézről szóló 2001/110/EK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2014. május 15-i 2014/63/EU európai parlamenti és tanácsi irányelvben meghatározott kritériumoknak.

VIRÁGPOR-ANALÍZIS	
Jellemző	Leírás
Mézharmat-indikátorok	A melisszopalinológiai szabályoknak megfelelően meghatározott mézharmat-indikátorok (gombaspórák, fonal részek, zöld algák) erőteljes jelenléte.
A virágpor összetétele	A termékleírás 3. fejezetében leírt, a meghatározott területre jellemző leggyakoribb növényfajok és -családok (nektártermelő és nektárt nem termelő fajok) a melisszopalinológiai szabályok szerint kerülnek meghatározásra (szezonális eltérések előfordulhatnak). A legelterjedtebb nektártermelő családok és nemzetségek pollenspektruma: – Erős jelenlét: <i>Apiaceae</i> , <i>Asteraceae</i> – Kísérő jelenlét: <i>Rhamnaceae</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Ranunculaceae</i> , <i>Asteraceae</i> T, <i>Rosaceae</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Fabaceae</i> , <i>Castanea sativa</i> A legelterjedtebb, nektárt nem termelő családok és nemzetségek pollenspektruma: – <i>Poaceae</i> , <i>Plantago</i> spp., <i>Filipendula</i> spp., <i>Quercus</i> spp., <i>Fagus</i> n., <i>Artemisia</i> spp., <i>Salix</i> spp., <i>Helianthemum</i> spp.

A virágpor-analízist olyan laboratóriumok végzik, amelyek igazolni tudják, hogy személyzetük rendelkezik a méz virágpor-analízisének elvégzéséhez szükséges képesítéssel; a megállapításokat ellenőrzés céljából eljuttatják a Meduni Termelők Szövetségéhez.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK	
Érzékszervi jellemzők	Leírás
Vizuális jellemzők (halmazállapot, szín)	Halmazállapot: kristályos vagy folyékony állapot, enyhén opálos tónusokkal; a kristályosodott minták valamivel világosabb árnyalatúak, mint a kristályosodott mézből vett minták. Szín: többnyire a sötét bézstől a sötét borostyánsárgán át a vörösesbarnáig terjed, a szerkezetben esetleg gyöngy hatású árnyalatokkal és a folyékony mézből vett minták esetében zöldes színű felületi tükröződéssel. Az évjáráttól függően a „Goranski medun” színe sötétebb árnyalatú is lehet, a barnától a sötétbarnáig vagy majdnem feketéig terjedhet, gyakran olajszerű zöldes sávokkal.
Szaglási jellemzők	Illat: közepesen markáns, balzsamos, vaníliaszzerű, karamellre, gyantára, száraz levelekre és elszenesedett fára emlékeztető jegyekkel.
Ízlelési jellemzők	Íz: viszonylag enyhe édesség jellemzi (a nektármézekhez képest), amelyet a malátára utaló, mérsékelten intenzív aroma kísér, és amely a fent említett szaglási jellemzőket idézi.
Tapintási jellemzők	Tapintási jellemzők: a folyékonytól a finoman kristályosodottig terjed, esetenként ragadós kristályok formájában.

Az érzékszervi jellemzőket egy olyan szakértői testület állapítja meg, amely tudja igazolni az érzékszervi elemzők Horvát Mézkóstoló Szövetség képzési előírásainak megfelelő, speciális képesítését; a megállapításokat ellenőrzés céljából eljuttatják a Meduni Termelők Szövetségéhez.

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

A méhek legelése során tilos a méhcsaládokat táplálni.

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

A „Goranski medun” előállításának valamennyi műveletét a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, a következők szerint:

1. méhlegelő;
2. a méhek begyűjtik a mézharmatot, hozzáadják saját anyagaikat, lerakják, vizet vonnak ki belőle, és méhsejtekben tárolják, amíg harmatmézzé nem érik;
3. a „Goranski medun” extrahálása;
4. a „Goranski medun” szűrése, fölözése és tárolása.

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

A méz extrahálását és a mézedények tárolását olyan módon végzik, hogy megőrizzék a „Goranski medun” minőségét, és megakadályozzák a termék minőségét esetlegesen veszélyeztető idegen szagok, szennyeződések vagy potenciális adalékanyagok bekerülését. Ezért a töltés a meghatározott földrajzi területen történik, és a „Goranski medun”-t, amelyet ömlesztett tartályokban tárolnak (amelyeket a kristályosodás megakadályozása érdekében 40 °C-ig lehet melegíteni), 720 ml-es, 370 ml-es vagy 210 ml-es, fémkupakkal lezárt üvegekbe töltik.

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

Forgalomba hozatalkor a „Goranski medun”-t az alkalmazandó szabályozásnak megfelelően címkézik. A „Goranski medun” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel együtt fel lehet tüntetni a gazdaság nevét vagy a méhészet helyét, de csak akkor, ha a végtermék a 4. pontban meghatározott földrajzi területen, egy prominens helyszínen található méhészet területén begyűjtött mézharmatból származik.

A termék egyvirágú botanikai eredetének feltüntetése megengedett, ha ez az állítás dokumentumokkal és elemzéssel alátámasztható. Ha a „Goranski medun”-t a 3.5. pontban említett üvegedények valamelyikében forgalomba hozzák, a „Goranski medun” eredetmegjelölésnek egyértelműen ki kell tűnnie a felirat (tipográfia) mérete, típusa és színe tekintetében az egyéb feliratok, a logó vagy a termelő pecsétje közül. A termelőt megnevező felirat nem lehet nagyobb a „Goranski medun” eredetmegjelölés méretének 75 %-ánál. A címkén az előállítás évét is fel kell tüntetni.

Mindegyik csomagoláson fel kell tüntetni a „Goranski medun” eredetmegjelölés logóját. A termékleírásnak megfelelő terméket forgalmazó, az oltalom alatt álló eredetmegjelölést használó valamennyi szereplő azonos feltételekkel jogosult a logó használatára. A „Goranski medun” eredetmegjelölés kör alakú logója egy több különböző zöld színárnyalatú füves területen álló sötétzöld fenyő absztrakt ábrázolását tartalmazza, a háttérben tiszta halványkék égbolt, kontrasztos fehér hegyi alakzatokkal. A kör alakú forma alatt zöld nagybetűkkel a „GORANSKI MEDUN” felirat látható, a „GORANSKI” szó kisebb méretű, mint a „MEDUN”. A „Goranski medun” eredetmegjelölés logója fekete-fehér változatban is használható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Goranski medun” előállítására a Primorje-Gorski Kotar megyéhez tartozó Gorski Kotar földrajzi területen, valamint a Karlovac megyéhez tartozó Ogulin-Plaški-alföld földrajzi területén történik. A terület Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar és Ogulin, valamint Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški és Saborsko települések közigazgatási határain belül helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Eltérő földrajzi tulajdonságaik miatt Gorski Kotar és az Ogulin-Plaški-alföld határvidék jellegű, egymást átfedő jellemzőkkel rendelkezik. A két terület Horvátország hegyvidéki területének peremén fekszik az Adriai-tenger irányában, s viszonylag rövid távolságon belül nagymértékben összefüggő részt alkot. A Primorje-Gorski Kotar megye részét képező Gorski Kotar hagyományosan erdős, dombos és hegyvidéki terület. Bár a legmagasabb csúcsok nem érik el az 1 500 méteres magasságot, a terület kifejezetten alpesi jellegű. Hatalmas erdőterületekből áll, amelyeket kisebb karsztos tájak szakítanak meg. Fiziognómiáját tekintve Gorski Kotar jelentősen különbözik a szomszédos területektől (Primorje, Notranjska Szlovéniában és a Lika-fennsík többi része), ahol a hegyvidéki jellegzetességek kevésbé hangsúlyosak.

A meghatározott földrajzi terület éghajlatát hűvös, friss és esős tavasz, mérsékelt meleg és nedves nyár, csapadékos és ködös őszi és hideg tél jellemzi bőséges havazással, illetve a melegebb hőmérsékletet és esőt hozó déli szelek hirtelen megjelenése, majd a Bora és az északi szél, amely közepes vagy erős hideget és havazást hoz. Az éghajlati instabilitás, a bőséges csapadék és az alacsony átlaghőmérséklet olyan feltételeket teremt, amelyekben a helyi növényközösségek jól fejlődnek.

A harmatméz sajátossága, hogy nem nektárból, hanem mézharmatból készül. A mézharmat olyan édes folyadék, amely a megfelelő körülmények között a túlevelű fákon (jegenye, lucfenyő) és a lombhullató fákon (tölgy, bükk, juhar) egyaránt megtalálható. Ezt rovarok (általában levéltetvek és pikkelyes rovarok) állítják elő, amelyek a növényi sejteket a fullánkjukkal átszúrják, hogy hozzájussanak a növényi nedvekhez, amelyekből nitrogéntartalmú anyagokat vonnak ki, a többi pedig mézharmatként kiválasztják.

A „Goranski medun” méz különleges jellemzői elsősorban a Gorski Kotar és az Ogulin-Plaški-alföld fő növényállományának koncentrációjától függenek: A jegenyefenyő (*Abies alba* Mill.) és a lucfenyő (*Picea abies* L.) bükk (*Fagus sylvatica* L.) és juhar (*Acer* spp.) állományokkal együtt fordul elő. Ezek a fák adnak otthont a mézharmatot előállító levéltetveknek és pikkelyes rovaroknak, a mézharmatot ezután a méhek összegyűjtik, majd mézzé alakítják. A mézharmat leggyakoribb forrása a jegenyefenyő hajtásaihoz tapadó zöld csíkos jegenyefenyő levéltetű, amely meleg és nedves időjárás esetén egész nyáron jelen lehet. A lucfenyő olyan túlevelű fa, amelyen jellemzően nagy mennyiségű mézharmat képződik, ezt különféle levéltetvek és pikkelyes rovarok választják ki. A jegenyefenyőtől eltérően a lucfenyő sekély gyökerekkel rendelkezik, ami magyarázatot adhat arra, hogy a száraz július és augusztus hónapokban miért nem termelődik rajtuk mézharmat. A lucfenyőkön májusban és júniusban termelődik a legnagyobb mennyiségű mézharmat, amikor is a mézharmat fő forrásainak számtalán nagy lucfenyőpajzstetűnek és más pikkelyes rovaroknak adnak otthont. A méhészet szempontjából a túlevelűek közül a jegenyefenyő bír a legnagyobb jelentőséggel. A jegenyefenyőkön termelődő bőséges mézharmat a különféle pikkelyes rovaroknak és a fent említett zöld csíkos jegenyefenyő levéltetűnek tudható be.

A pikkelyes rovarok és a levéltetvek jól fejlett szájszervvel rendelkeznek, amely lehetővé teszi számukra, hogy áthatoljanak a növényi sejteken, elérjék a növényi szállítószövetet és kiszívják a nedveket. Mivel a fa nedvei jelentős kapilláris nyomás alatt vannak, a levéltetvek/pikkelyesek számottevő mennyiségben szívják fel azokat; a felesleges mennyiségű nedv áthalad a rovarok emésztőrendszerén, és a kiválasztott mézharmat a szomszédos ágakon, túleveleken, a leveleken és a talajon cseppek formájában jelenik meg. Bár a jegenyefenyőkön viszonylag ritkán (öt-hét évente) képződik tetemes mennyiségű mézharmat, a szokásos mézharmatmennyiség is határozottan jelentősen több a jegenyefenyőkön, mint ami más növényeken található. A jegenyefenyők általában minden évben termelnek mézharmatot, a mennyiség azonban nagyban függ az éghajlati és talajviszonyoktól. Azokon a területeken, ahol domináns a jegenyefenyők jelenléte, főként júliusban és augusztusban termelődik a mézharmat, de ez szeptemberben is folytatódhat.

Kémiai összetétele miatt a mézharmat olyan különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek számos szempontból megkülönböztetik azt a virágmézeztől. A mézharmat magas ásványianyag-tartalommal rendelkezik, és hajlamos gyorsabban kristályosodni, mint néhány más mézfajta. A „Goranski medun” a harmatmézek különleges kategóriáját képezi, és Horvátország egyik leghíresebb mézfajtája. Ez a méz jellegzetes tulajdonságai révén Gorski Kotar és az Ogulin-Plaški-alföld egyik legnevezetesebb márkájává vált, és sajátos nevet vívott ki magának („medun”).

A „Goranski medun” a harmatmézek különleges kategóriáját képezi, amely jellegzetes tulajdonságainak köszönhetően (18,00 %-os maximális nedvességtartalom, 15 mg/kg maximális HMF-tartalom, 0,9 mS/cm minimális elektromos vezetőképesség) különbözik más mézfajtáktól. A „Goranski medun” pollenspektruma magában foglalja a mézben található mézharmat-indikátorokat (gombaspórák, fonal részek, zöld algák) és az előállítás időpontjában a területen előforduló növényfajok virágporát. Ez, valamint jellegzetes érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságai jelentős mértékben megkülönböztetik más mézfajtáktól.

A „Goranski medun”-t semmilyen körülmények között nem szabad intenzív hőhatásnak kiténi. A „Goranski medun” kristálytalanítása legfeljebb 40 °C hőmérsékleten megengedett, ez még nem változtatja meg a meghatározott területen belül élő növények mézharmata által a terméknek kölcsönzött tulajdonságokat.

A „Goranski medun” elválaszthatatlan kapcsolatot jelent az előállítási terület földrajzi jellemzői és az általa jelölt termék között. A jegenyefenyő és lucfenyő, valamint a bükk és juhar növénytársulásai, azok entomofaunája és a mézharmattermelés közötti kapcsolat közvetlenül függ a meghatározott terület földrajzi és topográfiai jellemzőitől, ami közvetlenül befolyásolja a „Goranski medun” jellegzetességeit és különlegességét.

A „Goranski medun” olyan méz, amely általában mézharmatforrások (ezek ásványi anyagokban természetes módon gazdag összetevők) keverékéből származik. Nagyrészt lucfenyőről és jegenyefenyőről származó mézharmatot tartalmaz, amely a lombhullató bükkről és juharról származó mézharmattal keveredik.

A mézharmat leggyakoribb forrásának, a zöld csíkos jegenyefenyő levéltetűnek köszönhetően a mézharmat olykor vöröses árnyalatot kap. A mézharmat származhat levéltetvekből is, ilyenkor sötétebb, a barnától a sötétbarnáig terjedő, vagy majdnem fekete árnyalatot vesz fel, gyakran olajszerű zöldes sávokkal. Ki kell emelni, hogy a juharállományokban a mézharmat legtermékenyebb előállítója a közönséges platán levéltetű. Ez különösen igaz a platánra (*Acer pseudoplatanus* L.), a korai juharra (*Acer platanoides* L.) és a mezei juharra (*Acer campestre* L.), amelyek viszonylag nagy mennyiségű mézharmatot és virágport adhatnak, különösen április végén és májusban. A fent említett tipikus növényfajok biztosítják a 4. pontban meghatározott földrajzi terület meghatározó jellemzőit. A kiterjedt erdőtakaró és a zöld táj a meghatározott terület legfontosabb általános növényzeti jellegzetességei közé tartozik. Az erdőtakaró főként a környező és magasabban fekvő területekre terjed ki, amelyek a méhészek szempontjából a legfontosabb.

A méhészet hosszú múltra visszatekintő története Gorski Kotarban azon helyi lakosok gyakorlati tudásának és készségeinek köszönhető, akik évszázadok óta űzik a mesterséget ezen a területen. Szakértelmük és készségeik közé tartozik a hegyvidéki terület sajátos morfológiájának egyedülálló ismerete, a helyi mézelő növények, az uralkodó éghajlati viszonyok és a megfelelő méhészeti technológiák átfogó ismerete ezen a különleges területen. A „Goranski medun” előállítása több mint százéves hagyományos méhészeti eljárásokkal történik. Az egyik ilyen eljárás a mozgatható kaptárkeretekkel rendelkező kaptárok, leggyakrabban az Alberti-Žnidaršič (AŽ) vagy a Langstroth-Root (LR) kaptárok használata. Ez a két kaptártípus a legelterjedtebb Gorski Kotarban, és a gyakorlatban ezek bizonyultak a leghatékonyabbnak. A méhészeti technikák, mint például a kaptárok elhelyezése és a technológiai eljárások, amelyek célja a méhlegelő hozamának maximalizálása, a méhek védelme a kártevőktől, a rajzás megelőzése stb. a „Goranski medun” földrajzi előállítási területének éghajlati és időjárási viszonyait tükrözik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjena11082021.pdf

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

(2022/C 397/10)

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

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

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

„Colline di Romagna”

EU-szám: PDO-IT-0211-AM02 – 2022.2.16.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Organizzazione di Produttori Associazione Regionale Produttori tra Olivicoltori dell'Emilia-Romagna [Emilia-Romagna régió olajbogyó-termelőinek termelői szervezete] – Società Cooperativa Agricola [korlátozott felelősségű mezőgazdasági termelői szövetkezet], bejegyzett székhely: Via XXIII Settembre 1845 No 112/a – 47921 Rimini (RN); Tel.: +39 0541/741762; E-mail: a.r.p.o@libero.it; Hitelesített e-mail-cím: arporimini@legalmail.it

Az „ARPO” termelői szövetkezet jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i rendelete 13. cikkének alapján.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

4. A módosítás(ok) típusa

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

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

- A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti, amely az érzékszervi jellemzőkről, konkrétan az aromáról és az összes savtartalomról szól.

A jelenlegi szöveg:

„Aroma: közepes vagy néha intenzív gyümölcsösség, amelyet fűre vagy levelekre emlékeztető jegyek kísérhetnek.

Íz: gyümölcsösség enyhén keserű és/vagy csípős érzettel, amelyhez mandulára, articsókára vagy paradicsomra emlékeztető jegyek társulhatnak; kóstolói csoport teszt pontszáma: ≥ 7 .

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;”

a következőképpen módosult:

„Aroma: közepes vagy néha intenzív gyümölcsösség (medián > 3 -tól ≤ 7 -ig), amelyhez fűre (vagy levelekre) és/vagy mandulára, articsókára vagy paradicsomra emlékeztető jegyek társulhatnak.

Íz (illat és íz): az olajbogyó gyümölcsössége jellemzi, amelyhez esetleg fűre és/vagy mandulára, articsókára vagy paradicsomra emlékeztető jegyek társulhatnak, enyhén/közepesen keserű és csípős érzettel (medián $> 1,5 <= 6$).

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,4 g/100 g olaj.”

Az érzékszervi jellemzők tekintetében a termékleírást hozzáigazították a vonatkozó uniós jogszabályokhoz azáltal, hogy bevezették a 796/2002/EK rendeletben előírt módszer jellemző mutatóinak mediánértékeit. A korábban alkalmazott, immár értelmét veszített érzékszervi elemzési módszert, és a kóstolói csoport tesztjén kapott ≥ 7 pontszámot törölték.

Az olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom legfeljebb 0,4 %-ra csökkent. A csökkentés célja a minőség javítása.

A származás igazolása

- A termékleírás jelenlegi változata nem tartalmaz a származási igazolásról szóló cikket. A szöveget ezért a következő bekezdéssel egészítették ki:

„8. cikk – Származás:

A termék származásának garانتálása érdekében az előállítási folyamat minden egyes szakaszát nyomon kell követni, és az egyes szakaszokhoz tartozó inputokat és outputokat rögzíteni kell. Ez a folyamat, amelynek keretében az ellenőrző szerv nyilvántartást vezet az olajbogyó termesztésére szolgáló kataszteri parcellákról, az engedéllyel rendelkező mezőgazdasági termelőről, az olajsajtólóról és az akkreditált csomagolókról, a termesztett mennyiségeknek az ellenőrző szerv felé történő rendszeres bejelentésével együtt biztosítja a termék nyomonkövethetőségét.”

Az előállítás módja

- A módosítás a termékleírás 4. cikkét (Művelésmódok), konkrétan a betakarítási időszakról szóló bekezdést érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A »Colline di Romagna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó betakarítási időszaka minden év október 20-a és december 15-e közé esik.”

a következőképpen módosult:

„A »Colline di Romagna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó betakarítási időszaka minden évben az érés kezdetétől december 15-ig tart.”

Ez a módosítás a sajátos időjárási viszonyoknak tudható be, amelyeket az 1961 és 2018 közötti napi éghajlati elemzésekből származó időjárási adatok dokumentálnak, amelyek szerint az elmúlt években a »Colline di Romagna« extraszűz olívaolaj előállítási területén egyértelműen emelkedett a hőmérséklet.

Ezek az éghajlati viszonyok hatással vannak az extraszűz olívaolaj előállítására, mivel befolyásolják az olajbogyó érési idejét. A betakarítás időpontját ezért törölték, és azt a szezonális tendenciákhoz, és így az érés kezdetéhez kapcsolták, amely ideális a betakarítás megkezdése és az olívaolaj optimális minőségének biztosítása szempontjából.

Kapcsolat

- A környezettel való kapcsolat nem szerepel a jelenlegi termékleírásban, hanem csak a közzétett összefoglalóban. A termékleírás kiegészült egy külön cikkel, amely tartalmazza az összefoglalóban szereplő szöveget. Ez az összefoglaló 4.4. pontjának első bekezdéséből és a közzétett összefoglaló 4.6. pontjának szövegéből áll. Ezeket a részeket az egységes dokumentum 5. pontjába is bevezették.

A termékleírás szövege ezért a következőképpen egészül ki:

„10. cikk

Kapcsolat

A villanovai kortól a középkorig és a 20. század elejéig az egyházi és egyéb hivatalos feljegyzések számos utalást tartalmaztak mind a Romagna régió dombtságain található olajfákra, mind az olívaolajnak a helyi vidéki gazdaságban betöltött jelentőségére.

A 20. század elején az olajat – a tartomány 22 településén – helyben termesztett olajbogyóból nyerték ki. Az olajbogyó-termesztés különös érdeklődésre tartott számot, amint azt az »Ulivo e olio« című, 1901-ben Riminiben kiadott broszúra is bizonyítja. A 20. század első éveiben a »Rivista agraria romagnola« kiadványban is szerepelt egy állandó rovat, amely információkat és tanácsokat adott az olajbogyó-termesztéssel kapcsolatban. A mikroklíma a megfelelő termesztési módszerekkel kombinálva kiváló minőségű, rendkívüli kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező olajat eredményez.

A természeti tényezők két jellemzőt foglalnak magukban, ezek: a talaj és mindenekelőtt a mikroklíma, amelyek közvetlen hatással vannak az olaj kémiai és érzékszervi jellemzőire, mivel az olajbogyókat a teljes érettség elérése előtt betakarítják, biztosítva ezáltal az előállított olaj kiváló minőségét. A földterületet általánosságban közepes, agyagosba hajló talajok alkotják. A talajok magas mésztartalommal rendelkeznek, és jól strukturáltak ahhoz, hogy elősegítsék az olajfák növekedését. A mikroklíma, különösen a tavasszal és ősszel eső csapadék nagy része, valamint az alacsony éves átlaghőmérséklet, amely az áprilistól októberig tartó időszakra korlátozza a növények növekedését, az olajbogyók fokozatos és késői érését eredményezi, és ennek eredményeként kiváló kémiai és érzékszervi minőségű olívaolaj állítható elő. Az emberi tényezőt legjobban a helyi termelők által hagyományosan tanúsított, az olajbogyó-termesztéshez való kötődés, valamint az utóbbiak által e gyakorlatnak a területen való megőrzése érdekében bevezetett technikák szemléltetik.

Az olajbogyó-termesztés Rimini megye egész területén elterjedt, mindenekelőtt Forlì-Cesena megyében, a part menti területen túl található kis és közepes dombokon. Ezekben a területeken az olajbogyó-termesztés – a bortermelettel együtt – az egyetlen lehetséges gazdálkodási mód, mivel a meredek, marginális földterületeket nehéz megművelni. Következésképpen ez a vidéki táj egyik fő jellegzetessége.

A Correggiola fajta a terület legelterjedtebb olajfafajtája, és ez adja az olaj jellegzetes tulajdonságait. A fajta további előnye, hogy ellenálló a hideg időjárással szemben, jellemzően fokozatosan és későn ér, és ez a talaj és az éghajlat jellemzőivel együtt hozzájárul egy jellegzetes és nagyra értékelt olaj előállításához.”

A módosítás nem változtatja meg a kapcsolatot.

Egyéb: Ellenőrzések

- A termékleírás jelenlegi változata nem tartalmaz az ellenőrzésekről szóló cikket. Ezért a szöveg egy külön cikkel egészült ki.

Az új cikk szövege a következő:

„9. cikk

Ellenőrzések:

Az 1151/2012/EU rendelet 36. és 37. cikkének rendelkezéseivel összhangban a termék termékleírásnak való megfelelését egy ellenőrző szervezet ellenőrzi.

Ez az ellenőrző szerv a Kiwa Cermet Italia, cím: via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO) – Tel. + 39 051 4593111; Fax +39 051 763382; E-mail: info@kiwacermet.it.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Colline di Romagna”

EU-szám: PDO-IT-0211-AM02 – 2022.2.16.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Colline di Romagna”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály – Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Colline di Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj forgalomba kerülésekor az alábbi tulajdonságokkal írható le:

Szín: zöldtől aranyárgáig.

Aroma: közepes vagy néha intenzív gyümölcsösség (medián > 3-tól ≤ 7-ig), amelyhez fűre (vagy levelekre) és/vagy mandulára és/vagy articsókára és/vagy paradicsomra emlékeztető jegyek társulhatnak.

Íz: gyümölcsösség jellemzi, amelyhez esetleg fűre és/vagy mandulára és/vagy articsókára és/vagy paradicsomra emlékeztető jegyek társulhatnak, enyhén/közepesen keserű és csípős érzettel (medián > 1,5 ≤ 6).

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,4 g/100 g olaj.

Peroxidszám: ≤ 12 mEq O₂/kg

Olajsav: ≥ 72 %

Tokoferolok: ≥ 70 mg/kg

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

A „Colline di Romagna” OEM-et a következő olajfajtákból állítják elő: Correggiolo (olajfaültetvényenként legalább 60 %), Leccino (olajfaültetvényenként legfeljebb 40 %) és kevésbé jelentős fajták, például Pendolino, Moraiolo és Rossina (olajfaültetvényenként legfeljebb 10 %).

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

Az előállítás valamennyi műveletét (olajbogyó termesztése és betakarítása, olaj-előállítás) a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

A „Colline di Romagna” olívaolaj sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzése, valamint annak biztosítása érdekében, hogy a harmadik fél által végzett ellenőrzéseket az érintett termelők felügyelete mellett végezzék el, a „Colline di Romagna” extraszűz olívaolajat a 4. pontban említett előállítási területen belül kell csomagolni.

A „Colline di Romagna” extraszűz olívaolajat előrecsomagolt, hermetikusan lezárt, élelmiszer-ipari felhasználásra alkalmas tárolóedényekben kell forgalomba hozni, a következő méretekben: 0,10 liter, 0,25 liter, 0,50 liter, 0,75 liter, 1,00 liter, 3,00 liter és 5,00 liter.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Colline di Romagna” OEM elnevezését jól olvasható, nem eltávolítható betűkkel kell feltüntetni a címkén, hogy könnyen megkülönböztethető legyen a címkén szereplő összes többi információtól. A címkén fel kell tüntetni az olaj előállítására felhasznált olajbogyó termesztésének évét. A termőterületen belüli települések, községek vagy területek földrajzi vagy helységneveire való további utalások nem megengedettek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Colline di Romagna” extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó termesztésének és préselésének területe az Emilia Romagna régióban található Rimini és Forlì-Cesena megyék egy részét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A villanovai kortól a középkorig és a 20. század elejéig az egyházi és egyéb hivatalos feljegyzések számos utalást tartalmaztak mind a Romagna régió domboságain található olajfákra, mind az olívaolajnak a helyi vidéki gazdaságban betöltött jelentőségére.

A 20. század elején az olajat – a tartomány 22 településén – helyben termesztett olajbogyóból nyerték ki. Az olajbogyó-termesztés különös érdeklődésre tartott számot, amint azt az „*Ulivo e olio*” című, 1901-ben Riminiben kiadott brosúra is bizonyítja.

A 20. század első éveiben a „*Rivista agraria romagnola*” kiadványban is szerepelt egy állandó rovat, amely információkat és tanácsokat adott az olajbogyó-termesztéssel kapcsolatban.

A mikroklíma a megfelelő termesztési technikákkal kombinálva kiváló minőségű, rendkívüli kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező olajat eredményez.

A természeti tényezők két jellemzőt foglalnak magukban, ezek: a talaj és mindenekelőtt a mikroklíma, amelyek közvetlen hatással vannak az olaj kémiai és érzékszervi jellemzőire, mivel az olajbogyókat a teljes érettség elérése előtt betakarítják, biztosítva ezáltal az előállított olaj kiváló minőségét.

A földterületet általánosságban közepes, agyagosba hajló talajok alkotják. A talajok magas mésztartalommal rendelkeznek, és jól strukturáltak ahhoz, hogy elősegítsék az olajfák növekedését. A mikroklíma, különösen a tavasszal és ősszel eső csapadék nagy része, valamint az alacsony éves átlaghőmérséklet, amely az áprilistól októberig tartó időszakra korlátozza a növények növekedését, az olajbogyók fokozatos és késői érését eredményezi, és ennek eredményeként kiváló kémiai és érzékszervi minőségű olívaolaj állítható elő. Az emberi tényezőt legjobban a helyi termelők által hagyományosan tanúsított, az olajbogyó-termesztéshez való kötődés, valamint az utóbbiak által e gyakorlatnak a területen való megőrzése érdekében bevezetett technikák szemléltetik.

Az olajbogyó-termesztés Rimini megye egész területén elterjedt, mindenekelőtt Forlì-Cesena megyében, a part menti területen túl található kis és közepes dombokon. Ezekben a területeken az olajbogyó-termesztés – a bortermeléssel együtt – az egyetlen lehetséges gazdálkodási mód, mivel a meredek, marginális földterületeket nehéz megművelni. Következésképpen ez a vidéki táj egyik fő jellegzetessége.

A Correggiola fajta a terület legelterjedtebb olajfajfajtája, és ez adja az olaj jellegzetes tulajdonságait. A fajta további előnye, hogy ellenálló a hideg időjárással szemben, jellemzően fokozatosan és későn ér, és ez a talaj és az éghajlat jellemzőivel együtt hozzájárul egy jellegzetes és nagyra értékelt olaj előállításához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

vagy:

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

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

(2022/C 397/11)

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

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

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

„Robiola di Roccaverano”

EU-szám: PDO-IT-0024-AM03 – 2022.4.11.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Conorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano (a „Robiola di Roccaverano” sajt oltalmáért felelős konzorcium), székhelye: Via Roma 8, 14050 Roccaverano (AT); Hitelesített e-mail: robioladiroccaverano@pec.it

A „Robiola di Roccaverano” sajt oltalmáért felelős konzorciumot a „Robiola di Roccaverano” sajt termelői alkotják. Ez a társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. számú rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovat

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás(ok) típusa

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

Elnevezés(ek)

- Ez a módosítás a termékleírás 1. cikke szerinti elnevezés tekintetében az egységes dokumentum 1. pontja szerinti termékleírást és egységes dokumentumot érinti, amely a „Robiola di Roccaverano”-ról „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano”-ra változik, amelyek felcserélhetők. Ezért a termékleírás és az egységes dokumentum kiegészül a „Roccaverano” szóval a „Robiola di Roccaverano” mellett.

A jelenlegi szöveg:

„Robiola di Roccaverano,”

a következőképpen módosult:

„Robiola di Roccaverano« / »Roccaverano«”

A „Robiola di Roccaverano” vagy (alternatív névként javasolt) „Roccaverano” termék annyira ismertté és elismertté vált a fogyasztók körében, hogy az önmagában a „Roccaverano” elnevezéssel azonosítható; a „robiola” előtag ezért már nem szükséges a termék és tulajdonságai azonosításához. El kell ismerni az agrár-élelmiszeripari gazdasági szereplők (termelők, forgalmazók, vendéglátóipar) és a fogyasztók általi jelenlegi használatot, mivel ők már megszokásból használják a Roccaverano elnevezést a termékre való hivatkozáskor. A „Roccaverano” OEM elnevezés hozzáadása egyértelműbben bizonyítaná a területtel való szoros kapcsolatot. Ez a gyakorlat még elterjedtebbé vált annak érdekében, hogy jobban meg lehessen különböztetni a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” terméket a robiola néven értékesített különböző tejtermékektől, amelyek általában egy pasztörözött tehéntejsajtra utalnak, amely nagyon különbözik az OEM-mel ellátott terméktől.

Földrajzi terület

- A termékleírás 3. cikkének és az egységes dokumentum 4. pontjának módosítása. Cartosio település egészét felvették a földrajzi területet alkotó települések felsorolásába, amelyben a településnek jelenleg csak egy része szerepel.

A jelenlegi szöveg:

„A földrajzi terület a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Asti megye: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole és Vesime; Alessandria megye: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato, továbbá Cartosio településnek az Erro patak bal partján elterülő része.”

a következőképpen módosult:

„A földrajzi terület a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Asti megye: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole és Vesime; Alessandria megye: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti és Spigno Monferrato.”

Cartosio település teljes területének hozzáadása korrigálja az oltalom alatt álló eredetmegjelölés iránti eredeti kérelem benyújtásakor elkövetett hibát. Ami a domborzatot és a tájat illeti, Cartosio településen az Erro patak két partja nem tér el jelentős mértékben egymástól. Ezenkívül agronómiai szempontból, különös tekintettel a legelőkre, a takarmánynövényekre és a művelési gyakorlatokra, Cartosio egésze nem különbözik a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállítási területén található többi településtől.

Cartosio település összes mezőgazdasági hasznosítású területe elsősorban legelőkből áll (38 % vegyes rét), ami indokolja a kérelmet, tekintettel az ilyen célú tejtermelésre használt kecsketenyésztő gazdaságok állandó jellegére és alacsony intenzitására. Cartosio településen is van agronómiai és termelési kapcsolat. Számos gazdaság fő telephelye található a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállítási területén, amelyek a földterületeket vegyes rétként kezelik, azaz amelyeket a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállításához használt takarmánnyal azonos jellemzőkkel rendelkező takarmány előállítására szánnak, de Cartosio településnek a jelenlegi termékleírásban nem szereplő részén található.

Az előállítás módja

- A termékleírás 4. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának a felhasznált nyersanyag tekintetében történő módosítása.

A jelenlegi szöveg:

„4. cikk

Az előállítás módja

A »Robiola di Roccaverano« előállításához kizárólag az előállítási területről származó, a Roccaverano és a Camosciata Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó kecske teljes, nyers tejét, a Pecora delle Langhe fajtájú juh teljes, nyers tejét és a Piemontese és Bruna Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó tehén teljes, nyers tejét használják fel, az alábbi százalékos arányban: vagy kizárólag teljes, nyers kecsketej, vagy kecsketej és legfeljebb 50 % teljes, nyers tehéntej és/vagy juhtej keveréke, amelyet 24–48 óra alatt, egymást követő fejésekből nyernek. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a sajt készítéséhez felhasznált különböző tejfajták százalékos arányát. A juhok és kecskék takarmányozása március 1. és november 30. között legeltetéssel, továbbá friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik.

Az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, legelőket és erdőket. A tehén takarmányozása legeltetéssel, friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik. Az összes állat takarmányának több mint 80 %-ban az előállítási területről kell származnia. Silózott kukorica és zöld silótakarmány használata tilos. Az állatok takarmánya semmiképpen nem tartalmazhat géntechnológiával módosított szervezeteket. Nagyüzemi állattartásból származó tej használata nem megengedett.”

a következőképpen módosult:

„4. cikk

Az előállítás módja

A »Robiola di Roccaverano« / »Roccaverano« előállításához kizárólag az előállítási területről származó, a Roccaverano és a Camosciata Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó kecske nyers tejét használják fel. A tejet 24–48 óra alatt, egymást követő fejésekből nyerik. A kecskék takarmányozása március 1. és november 30. között legeltetéssel, továbbá friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik. Az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, legelőket és erdőket. Az állatok takarmányának több mint 80 %-ban az előállítási területről kell származnia. Silózott kukorica és zöld silótakarmány használata tilos. Az állatok takarmánya semmiképpen nem tartalmazhat géntechnológiával módosított szervezeteket. Nagyüzemi állattartásból származó tej használata nem megengedett.”

Az egymást követő korábbi tendenciák a félig extenzív kecsketenyésztés elterjedtségét mutatják a szóban forgó területen, az őshonos fajták, például a Roccaverano kecske jelentős és növekvő jelenlétével. A termékleírás szövegében a tiszta kecsketejre történő módosítás a valóságot tükrözi.

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállításához évtizedek óta nagyon kevés juhtejet és tehéntejet használnak fel, bár a felhasznált tej és az előállított sajt mennyisége nőtt. A vegyes tejtermelés csaknem nullára csökkent. A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállítási területén a tehén jelenlétének csökkenése – még a tejelő tehéneket és a szopós borjakat is figyelembe véve – és az anyajuhok rendkívüli ritkasága miatt nincs lehetőség jelentős vegyes tejtermelésre.

Ez a módosítás azt is kiemeli, hogy a kecsketenyésztés pozitívan járul hozzá az ökoszisztémához: a legelők és a gyepterületek jó állapotban tartása révén hozzájárul a jellegzetes és törekeny állattenyésztési környezet fenntartásához, valamint az erózió és a biológiai sokféleség csökkenésének kockázataival szembeni védelemhez.

Ez rávilágít a ritka Roccaverano kecskefajta fokozatos helyreállítására, amely a Camosciata mellett a termékleírásban elismert két kecskefajta egyike.

Kapcsolat

- A termékleírás 7. cikkének és az egységes dokumentum 5. pontjának a kapcsolat tekintetében történő módosítása. A módosítás konkrétan a földrajzi terület sajátosságaira vonatkozó rész utolsó bekezdését érinti. Az elnevezés megváltoztatásán kívül a módosítás ezt a pontot hozzáigazítja a nyersanyagra vonatkozó módosításhoz azáltal, hogy törli a juhokra és tehenekre való utalásokat.

A jelenlegi szöveg:

„[...] Ezek a takarmánynövények, amelyekben a tápanyagok – a szénhidrátok, a fehérje és a vitamin – aránya természetes egyensúlyban van, jó minőségű táplálékot nyújtanak a juh és a kecske, valamint a szarvasmarha számára. A növényzet sajátos jellemzői, a különféle illatok és aromák átmennek a tejbe is, ezért a »Robiola di Roccaverano« sajt olyan illatú, amely minden más sajtól megkülönbözteti.

A juhek és a kecskék az erdőkben is legelnek, ahol az állatok menedéket találnak a nyári hőség elől, és ezáltal a talajt is kímélik.”

a következőképpen módosult:

„[...] Ezek a takarmánynövények, amelyekben a tápanyagok – a szénhidrátok, a fehérje és a vitamin – aránya természetes egyensúlyban van, jó minőségű táplálékot nyújtanak a kecskék számára. A növényzet sajátos jellemzői, a különféle illatok és aromák átmennek a tejbe is, ezért a »Robiola di Roccaverano« / »Roccaverano« sajt olyan illatú, amely minden más sajtól megkülönbözteti.

A kecskék az erdőkben is legelnek, ahol az állatok menedéket találnak a nyári hőség elől, és ezáltal a talajt is kímélik.”

Címkézés

- A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 3.7. pontjának módosítása. A módosítás oly módon változtatja meg a címkézésre vonatkozó pontot, hogy azt hozzáigazítja a névváltozáshoz és a felhasznált nyersanyagokkal kapcsolatos módosításhoz.

A jelenlegi szöveg:

Termékleírás

„Forgalomba hozatalakor a sajt csomagolására címkét kell ragasztani, amely lezárja a csomagolást, és tartalmazza az eredetmegjelölés stilizált »R« betűt ábrázoló logóját. A gesztenyebarna, nagy »R« betű grafikus ábrájában egy csipkepárkányos bátya látható, amelyet Roccaverano település közismert tornya ihletett; az »R« betű felső lyuka a »Robiola di Roccaverano« sajtot jelképezi, míg a betű szára alatt látható zöld és sárgászöld díszítés a mezőket és Langa dombjainak jellegzetes, kanyargós vonulatait idézi. Mindezt kör alakú, sötétzöld színű sáv veszi körül, amelyben fehér színnel, nagy betűkkel a »ROBIOLA DI ROCCAVERANO« felirat látható, alul középen pedig egy kis fehér színű, stilizált virág szerepel. A logó háttere fehér színű. Az eredetmegjelölés logója alatt található az előállító gazdaság azonosító kódja, valamint a címke sorozatszám, amelynek háttere a tisztán kecsketejből gyártott »Robiola di Roccaverano« esetén okkersárga, a kevert tejből készült sajtoknál pedig fehér. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a felhasznált különböző tejfajták százalékos arányát. A »Robiola di Roccaverano« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel csak a pecsét elhelyezését követően lehet forgalomba hozni a terméket.

Minden egyes sajt egészben, csomagolva és pecséttel ellátva kerül forgalomba. Ha a »Robiola di Roccaverano« sajtot csomagolatlanul szállítják az előállítási területen belül működő érlelőüzemekbe az érlelés folytatása érdekében, a sajtot olyan okmányoknak kell kísélnie, amely tartalmazza a következőket:

- a kecsketejből készült sajtok és/vagy a kevert tejből készült sajtok mennyisége
- a »Robiola di Roccaverano« szöveg
- a megfelelő uniós logók száma és sorozatszáma.”

Egységes dokumentum

„Forgalomba hozatalakor a sajt csomagolására címkét kell ragasztani, amely lezárja a csomagolást, és tartalmazza az eredetmegjelölés stilizált »R« betűt ábrázoló logóját. A gesztenyebarna, nagy »R« betű grafikus ábrájában egy csipkepárkányos bátya látható, amelyet Roccaverano település közismert tornya ihletett; az »R« betű felső lyuka a »Robiola di Roccaverano« sajtot jelképezi, míg a betű szára alatt látható zöld és sárgászöld díszítés a mezőket és Langa dombjainak jellegzetes, kanyargós vonulatait idézi. Mindezt kör alakú, sötétzöld színű sáv veszi körül, amelyben fehér színnel, nagy betűkkel a »ROBIOLA DI ROCCAVERANO« felirat látható, alul középen pedig egy kis fehér színű, stilizált virág szerepel. A logó háttere fehér színű. Az eredetmegjelölés logója alatt található az előállító gazdaság azonosító kódja, valamint a címke sorozatszám, amelynek háttere a tisztán kecsketejből gyártott »Robiola di Roccaverano« esetén okkersárga, a kevert tejből készült sajtoknál pedig fehér. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a felhasznált különböző tejfajták százalékos arányát. Minden egyes sajt egészben, csomagolva és pecséttel ellátva kerül forgalomba.”



a következőképpen módosult:

Termékleírás és egységes dokumentum

„Forgalomba hozatalakor a sajt csomagolására címkét kell ragasztani, amely lezárja a csomagolást, és tartalmazza az eredetmegjelölés logóját. Az eredetmegjelölés logója alatt található az előállító gazdaság azonosító kódja, valamint a címke sorozatszám. A »Robiola di Roccaverano« vagy »Roccaverano« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel csak a pecsét elhelyezését követően lehet forgalomba hozni a terméket. A címkén ezenkívül fel kell tüntetni az érlelő/csomagoló társaság nevét, vagy cégnevét és székhelyét; ezenkívül minden további, nem kifejezetten előírt minősítés használata tilos; használhatók nevek, cégnevek vagy márkanamevekre utaló hivatkozások, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. A hatályos jogszabályok szerint engedélyezett egyéb valós és ellenőrizhető hivatkozások is használhatók, amennyiben azok nem ütköznek e termékleírás céljaival és tartalmával.

Minden egyes sajt egészben, csomagolva és pecséttel ellátva kerül forgalomba. Ha a »Robiola di Roccaverano« / »Roccaverano« sajtot csomagolatlanul szállítják az előállítási területen belül működő érlelőüzemekbe az érlelés folytatása érdekében, a sajtot olyan okmányoknak kell kísélnie, amely tartalmazza a következőket: a »Robiola di Roccaverano« vagy »Roccaverano« szöveg, az előállított sajt mennyisége, a megfelelő uniós logók száma és sorozatszám.

Az OEM logó egy stilizált »R« betűből áll: a gesztenyebarna »R« betű grafikus ábrájában egy csipkeparkányos bástya látható, amelyet Roccaverano település közismert tornya ihletett; az »R« betű felső lyuka a »Robiola di Roccaverano« / »Roccaverano« sajtot jelképezi, míg a betű szára alatt látható zöld és sárgászöld díszítés a mezőket és Langa dombjainak jellegzetes, kanyargós vonulatait idézi. Mindezt kör alakú, sötétzöld színű sáv veszi körül, amelyben fehér színnel, nagy betűkkel a »ROCCAVERANO« felirat látható, alul középen pedig egy kis fehér színű, stilizált virág szerepel. A logó háttere fehér színű.”



EGYSÉGES DOKUMENTUM

„**Robiola di Roccaverano**” / „**Roccaverano**”

EU-szám: PDO-IT-0024-AM03 – 2022.4.11.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés(ek)**

„Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

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

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály – Sajtok

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

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott terméket egész évben gyártják. A sajtot tejalvadékból állítják elő, frissen, majd érlelésnek vetik alá.

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” OEM henger alakú, lapja sík felületű, enyhén recés, oldala kissé domború. Átmérője 10 és 14 cm közötti, oldalának magassága 2,5–4 cm. A sajt tömege 250 és 400 gramm közötti. Ezek a paraméterek a minimális ideig érlelt termékekre jellemzők.

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt zsír-, fehérje- és hamutartalomra vonatkozó paraméterei a következők:

zsiradék: a szárazanyagban legalább 40 %;

fehérjék: a szárazanyagban legalább 34 %;

hamu: a szárazanyagban legalább 3 %.

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt érzékszervi jellemzőit az érlelési foktól függően az alábbiak szerint különböztetjük meg:

prodotto fresco (friss sajt): 4–10 napig érlelt termék: kéreg: természetes módon fejlődő, alig észrevehető penész formájában jelenhet meg, vagy nincs; külső megjelenés: tejfehér vagy szalmasárga; sajtészta: tejfehér színű; szerkezet: krémes, lágy; íz és aroma: kellemes, ízes és/vagy enyhén savanykás;

prodotto affinato (érlelt sajt): legalább 11 napig érlelt termék: kéreg: természetes módon fejlődő penész borítja; külső megjelenés: krémszínű, szalmasárga vagy enyhén vöröses; sajtészta: tejfehér színű; szerkezet: lágy, az érlelés során kissé tömörebbé váló, a kéreg alatt ízes és krémes.

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajtban az aromák és ízek az érlelés során erősödnek és karakteressé válnak.

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

3.3.1. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” előállításához kizárólag az előállítási területről származó, a Roccaverano és a Camosciata Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó kecske nyers tejét használják fel. A tejet 24–48 óra alatt, egymást követő fejésekből nyerik.

3.3.2. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

A kecskék takarmányozása március 1. és november 30. között legeltetéssel, továbbá friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik. Az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, legelőket és erdőket. Az összes állat takarmányának több mint 80 %-ban az előállítási területről kell származnia. Silózott kukorica és zöld silótakarmány használata tilos. Az állatok takarmánya semmiképpen nem tartalmazhat géntechnológiával módosított szervezeteket. Nagyüzemi állattartásból származó tej használata nem megengedett.

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

Azon állatok tartását, amelyek tejét a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt előállítása során felhasználják, a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A csomagolást az előállítási területen kell végezni, mivel a sajtészta friss és lágy, továbbá a kéreg hiánya miatt a sajt dehidratálódhat, oxidálódhat, valamint fennáll a lipidek és más összetevők megváltozásának veszélye. Továbbá – mivel a sajtnak nincs kérgé – a gyártás során nem lehet a sajtot eltávolíthatatlan módon megjelölni.

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

Forgalomba hozatalakor a sajt csomagolására címkét kell ragasztani, amely tartalmazza az eredetmegjelölés logóját. Az eredetmegjelölés logója alatt található az előállító gazdaság azonosító kódja, valamint a címke sorozatszám. A „Robiola di Roccaverano” vagy „Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel csak a pecsét elhelyezését követően lehet forgalomba hozni a terméket. A címkén ezenkívül fel kell tüntetni az érlelő/csomagoló társaság nevét, vagy cégnevét és székhelyét; ezenkívül minden további, nem kifejezetten előírt minősítés használata tilos; használhatók nevek, cégnevek vagy márkanevek utaló hivatkozások, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. A hatályos jogszabályok szerint engedélyezett egyéb valós és ellenőrizhető hivatkozások is használhatók, amennyiben azok nem ütköznek e termékleírás céljaival és tartalmával.

Minden egyes sajt egészben, csomagolva és pecséttel ellátva kerül forgalomba. Ha a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajtot csomagolatlanul szállítják az előállítási területen belül működő érlelőüzemekbe az érlelés folytatása érdekében, a sajtot olyan okmányoknak kell kísélnie, amely tartalmazza a következőket: a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” szavak, az előállított sajtok mennyisége, a vonatkozó uniós logók száma és sorozatszám.

Az OEM logó egy stilizált „R” betűből áll: a gesztenyebarna, nagy „R” betű grafikus ábrájában egy csipkeparkányos bástya látható, amelyet Roccaverano település közismert tornya ihletett; az „R” betű felső lyuka a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajtot jelképezi, míg a betű szára alatt látható zöld és sárgászöld díszítés a mezőket és Langa dombjainak jellegzetes, kanyargós vonulatait idézi. Mindezt kör alakú, sötétzöld színű sáv veszi körül, amelyben fehér színnel, nagy betűkkel a „Roccaverano” felirat látható, alul középen pedig egy kis fehér színű, stilizált virág szerepel. A logó háttere fehér színű.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Asti megye: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole és Vesime; Alessandria megye: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti és Spigno Monferrato.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátos jellemzői*

A talaj agyagos jellegű, márgás alapon, bizonyos térségekben a talajsüllyedési mozgásoknak köszönhetően a terület jellegzetesen üledékes, nagyon mély agyagos réteggel, magas víztartalommal és rendkívül magas termőképességgel. Az éghajlat jellegzetesen kontinentális, amelyre télen erős fagyok, bőséges havazás, gyakori, egymást követő fagyos és olvadási időszakok jellemzők, míg nyáron, június végére, egy viharos átmenetet követően a hőmérséklet igen magas értékeket ér el. A légköri csapadék mennyisége alig változik: az évi átlagos csapadékmennyiség 300 mm, a tavaszi és nyári időszakban rendkívül kevés, ezért előfordulhatnak nagyon aszályos évek. Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok a mezőkről és rétekről származó, jellegzetes takarmány előállítását eredményezték. A rétek vegyes

állományúak, amelyekben többségben vannak a pázsitfűfélék (körülbelül 75 %) és a hüvelyesek (körülbelül 25 %), és ezekhez számos aromás és gyógynövény társul. A fő pázsitfűfélék a következők: a perje (*Lolium* spp.), a csomós ebír (*Dactylis glomerata*), a csenkesz (*Festuca* spp.), a Poa-fajok (*Poa* spp.) a borjúpázsit stb. A fő hüvelyesek a következők: a hegyi here (*Trifolium montanum*), a szarvaskerep (*Lotus corniculatus*), a cickafark fajok (*Achillea* spp.) stb. Az aromás és illatos növények között a borjúpázsiton kívül számos erna virágzatú növényt említhetünk meg, ilyen a vadmurok (*Daucus carota carota*), a mezéi aszat (*Cirsium arvense*), az orvosi zsálya (*Salvia officinalis*), a levendula (*Lavandula latifolia*), számos kakukkfű faj (*Thymus* spp.), a kerti ruta (*Ruta graveolens*), a gyepúrózsa (*Rosa canina canina*) stb. Ezek a takarmánynövények, amelyekben a tápanyagok – a szénhidrátok, a fehérje és a vitamin – aránya természetes egyensúlyban van, jó minőségű táplálékot nyújtanak a kecskék számára. A kecskék az erdőkben is legelnek, ahol az állatok menedéket találnak a nyári hőség elől, és ezáltal a talajt is kímélik.

5.2. A termék sajátosságai

A „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” kis méretű, lágy, kéreg nélküli sajt. Jellegzetessége a fehér, lyukak nélküli tézsza. Állaga a bársonyos, tézszerű és a tömör, sűrűbb textúra között változik, amely a szájban elolvadva kellemes zamatot, valamint állagtól függően a zöld fűvet és gyógynövényeket idéző, vagy markásabb és karakteresebb, pörkölt mogyoróra és kecskesajtra emlékeztető utóíz hagy maga után.

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 „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt jellegzetes érzékszervi tulajdonságait a felhasznált nyerstej minősége határozza meg. A tej minősége az állatok által fogyasztott kiváló minőségű takarmánynak köszönhető.

A növényzet sajátos jellemzői, a különféle illatok és aromák átmennek a tejbe is, ezért a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt olyan illatú, amely minden más sajttól megkülönbözteti.

Pistone atya egy 1899. évi írásában leírja a roccaveranói parókia és a hozzá tartozó települések 960 és 1860 közötti történetét. A politikai jellegű történelmi adatok között gazdasági elemek is megtalálhatók, amelyek hangsúlyozzák a „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” fontosságát, mint például azt a tényt, hogy Roccaverano településen évente öt vásárt is tartottak. Ilyen alkalmakkor exportra árusították a „kiváló Robiola sajtokat”; és valóban kifejezetten exportálásra van szó, mivel a Robiola már azokban az időkben nemcsak Olaszországban, hanem Franciaországban is ismert sajt volt. Következésképpen a „Robiola” sajtot már akkor sem tartották átlagos sajtnak, mivel az összes többi sajttól eltérő jellemzőkkel rendelkezett. A kézműves úton előállított „Robiola di Roccaverano” / „Roccaverano” sajt üvegekben, olajban, vagy a sajtot szalma közé helyezve akár hat hónapig is eltartható.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

vagy:

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

**Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában
említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás
közzétételére való hivatkozásnak a közzététele**

(2022/C 397/12)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Terras do Navia”

PGI-ES-02787

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.7.23.

1. Bejegyzendő elnevezés

Terras do Navia

2. A Földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok általában friss és selymes érzetet keltenek a szájban, áttetszőek és csillogóak, határozott aromákkal rendelkeznek, és jól érezhető bennük a szőlő íze, amelyből készülnek. Mérsékelt alkoholtartalmú, virágos és gyümölcsös aromájú és kiegyensúlyozott savtartalmú borok.

A fehérborok színe sárga, zöldes árnyalatokkal. Virágokra és érett friss gyümölcsökre emlékeztető intenzív aromákkal rendelkező, jól strukturált, testes, üde borok, citrusos jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,9
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2. Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok általában friss és selymes érzetet keltenek a szájban, áttetszőek és csillogóak, határozott aromákkal rendelkeznek, és jól érezhető bennük a szőlő íze, amelyből készülnek. Mérsékelt alkoholtartalmú, virágos és gyümölcsös aromájú és kiegyensúlyozott savtartalmú borok.

A vörösborok színe a közepestől a mélyvörösig terjed, lilás árnyalatokkal. Érett gyümölcsöket (szedret, cseresznyét, a szamócafa gyümölcsét és tőzegáfonyát) idéző aromákat hordoznak, ízük elsősorban piros gyümölcsökre emlékeztet, enyhén tanninos lecsengéssel. Az alkoholtartalom és a savtartalom közötti megfelelő egyensúly miatt ezek a borok alkalmasak a fahordóban történő érlelésre.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	17,9
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

1.

Művelési gyakorlat

A szőlőt szüretelődésébe vagy az illetékes hatóság által engedélyezett más tároló alkalmatlanságba kell gyűjteni.

2.

Különleges borászati eljárás

100 kilogramm szőlőből legfeljebb 68 liter bor állítható elő.

b) Maximális hozamok

1. FEHÉR FAJTÁK

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

68 hektoliter hektáronként

3. VÖRÖS FAJTÁK

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

54,40 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A borok készítéséhez felhasznált szőlő kizárólag a termő- és feldolgozási területen található szőlőültetvényekről származhat, amely magában foglalja a szőlőtermesztésre alkalmas földterületet is. A terület a következőkön húzódik keresztül: A Fonsagrada településen Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de

Suarna és Vilar da Cuiña községeken; Navia de Suarna településen A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro és A Ribeira községeken; és Negueira de Muñiz település egészén. A terület egésze Galicia autonóm közösség Lugo tartományában fekszik.

Galicia autonóm közösség jogrendszerében a községek elismert területi egységek, amelyek a települések alapvető alegységeit alkotják. Térképi határaik pontosak és jól meghatározottak.

7. Fontosabb borszőlőfajták

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az e földrajzi árujelző bejegyzése iránti kérelem a borok egyedi minőségén alapul, amely az előállítás alábbiakban ismertetett földrajzi környezetéhez kapcsolódik.

A körülhatárolt terület éghajlata a mediterrán éghajlatba átmenő, alacsony éves átlaghőmérsékletű tengeri éghajlat. Július és augusztus a legmelegebb hónapok, az átlaghőmérséklet 21 °C, az éjszaka és a nappal közötti jelentős a hőmérséklet-ingadozás és a nyarak különösen szárazak, ami még inkább mediterrán jellegű éghajlatot eredményez, amint azt az olyan fajok széles körű jelenléte is bizonyítja, mint a földieper és paratölgy. Január a leghidegebb hónap, 7,5 °C az átlaghőmérséklet. A legközelebbi meteorológiai állomások szerint a 450 méteres tengerszint feletti magasságban a becslést éves csapadékmennyiség 650 milliméter.

A körülhatárolt területen belül a szőlőtermesztésre szánt földterület szinte teljes egészében 200–500 méterrel a tengerszint felett helyezkedik el, és a terület több mint 1 000 méter tengerszint feletti magasságig emelkedő hegyek között húzódik meg. A főként déli és délnyugati fekvésű szőlőültetvényeket északon az Ancares, az Uría és az Acebo hegyek lejtői védik, amelyek fontos gátat képeznek a tengeri légáramlatokkal szemben.

A talaj általában mérsékelten savas és jó vízáteresztő képességű, legfelső rétegét alacsony vízmegtartó képesség és korlátozott szervesanyag-tartalom jellemzi. Túlnyomó részt olyan régi talaj, amely kellően mély és elegendő napfényt kap, ami alkalmassá teszi a szőlőtermesztésre.

Geológiai szempontból a Navia-medencét az alsó-paleozoikum korból származó, metamorfózis során kialakult üledékes kőzetek, túlnyomórészt homokos sziklák és kristályos palák alkotják. A litológiai szubsztrátum döntően a herciniai korszakban képződött palakőből, kvarcitból és gránitkibúvásokból, továbbá enyhén átalakult üledékes kőzetekből áll. A talaj mérsékelten szemcsés, ezáltal igen jó vízáteresztő képességű és könnyen művelhető. Legjellemzőbb a könnyű szerkezetű, jó vízelvezető képességű és kellő légáteresztő képességű agyagos vagy homokos-agyagos talaj.

A borok általában áttetszőek és csillogóak, friss és selymes érzetet keltenek, virágos és gyümölcsös aromákat hordoznak, mérsékelt alkoholtartalommal és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkeznek. A fehérborok színe sárga, zölde árnyalatokkal. Jellegzetes, virágokra és érett friss gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkező, strukturált, testes, üde borok, citrusos lecsengéssel. A vörösborok színe a középeستől a mélyvörösre terjed, lilás árnyalatokkal. Érett gyümölcsöket idéző aromákat hordoznak, ízük elsősorban piros gyümölcsökre emlékeztet, enyhén tanninos lecsengéssel.

Ezek a borok pontosan tükrözik a terület hőmérsékletének, csapadékmennyiségének és termesztési feltételeinek hatásait. Ezekhez hozzáadódik az emberi tényező is, amelyet a következők határoznak meg:

- szőlőtelepítés kedvező tájolású területeken, ahol a talaj meleg, jó a vízáteresztő képessége és alacsony a szervesanyag-tartalma, ahogyan az erre a földrajzi területre jellemző. A hagyományos művelési és metszési módszerek során fejművelésű tőkét használtak. Ez – valamint a fatámasz és a közepes ültetési távolság – lehetővé teszi a helyi környezethez való jobb alkalmazkodást, ami kiegyensúlyozott, harmonikus, kiváló aromás tulajdonságokkal és kedvező eltarthatósággal rendelkező borokat eredményez,
- a helyi viszonyokhoz alkalmazkodott őshonos fajták kiválasztása, amelyek nem nagyon találhatók meg más szőlőtermő területeken. A Branco Lexítimo külön említést érdemel, mivel ezen a területen teljes mértékben ki tudnak bontakozni a benne rejlő lehetőségek. Kiegyensúlyozott savtartalma és alkoholtartalma, valamint a jelentős mennyiségű terpén biztosítja a fehérborok erős intenzitását és aromás minőségét. A vörös szőlőfajták közül kiemelkedik a Merenzao, bár nem ezzel a szőlőfajttával van betelepítve a legnagyobb terület. A helyszín lehetővé teszi, hogy a lehető legteljesebb mértékben ki tudjanak bontakozni az e szőlőfajtában rejlő lehetőségek, így magas színintenzitású, ugyanakkor kifinomult borokat lehet termelni, amelyek nagyon stabil savtartalommal, az almasav és a borkősav közötti jó egyensúllyal, megfelelő alkoholtartalommal rendelkeznek és nagy mennyiségű antocianint tartalmaznak,
- szüretelőláda vagy az illetékes hatóság által engedélyezett más tároló alkalmazása használata, ami elengedhetetlen a szőlő minőségének megőrzéséhez a szőlőültetvényről a borászatba történő szállítás során, ezáltal csökkentve a borok érzékszervi tulajdonságait befolyásoló szabályozatlan áztatás vagy erjesztés kockázatát.

Ami a természetes termesztési környezet hatását illeti, érdemes megemlíteni a térség mediterrán éghajlatba átmenő éghajlatát, amelyet a különösen száraz nyarak, valamint az éjszaka és a nappal közötti jelentős hőmérséklet-ingadozás jellemez. Ez közvetlen hatással van a szőlőszemek minőségét befolyásoló másodlagos metabolitok, például a fenolos és illékony vegyületek felhalmozódására, amelyek hozzájárulnak a szőlő és a bor színének, aromájának és ízének, és ezáltal minőségének alakításához.

Ezenkívül a vegetációs időszakban a kellő napsütésnek köszönhetően viszonylag magas a hőmérséklet ezen a területen, és ez nagyon pozitív hatással van a fotoszintézisre, ami viszont növeli a szőlő cukortartalmát. A területre jelentős hőmérséklet-ingadozás is jellemző, ami elősegíti az antocianinok és terpének felhalmozódását a szőlőszemekben.

A lejtők fekvése és tájolása döntő tényező, mivel lehetővé teszi a szőlőtermesztést nehéz éghajlati viszonyok között is, és javítja a termés minőségét. A földrajzi területen a déli/délnyugati tájolás ideális a szőlő és a bor minősége szempontjából. A hegyek is kedvező hatást fejtenek ki, gátat képeznek a tengeri légáramlatokkal szemben.

Az is fontos, hogy milyen tengerszint feletti magasságon folyik a szőlőtermesztés, mivel a nagy tengerszint feletti magasságon alacsony a levegő hőmérséklete, ami befolyásolja a szőlőszemek fenolos érettségét.

A talaj szempontjából a szőlőtermesztés ideális feltételeit a mély, jó vízelvezetésű, közepes termőképességű és mérsékelt vízmegtartó képességű talajok jelentik, amelyek megfelelnek a terület adottságainak. A talaj savas is, és a területen termesztett szőlőfajták jól alkalmazkodnak ehhez a talajtípushoz.

Összefoglalva, az e területéről származó borok különleges tulajdonságai a helyi szőlőtermesztők évszázados szakértelmének eredményeként alakultak ki, akik az évek során kiválasztották az adott természeti környezethez leginkább alkalmazkodó szőlőfajtákat, és kifejlesztették a legmegfelelőbb termesztési technikákat. Az ortalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott szőlőfajták, amelyeket hagyományosan a termőterületen termesztettek, de más szőlőtermő területeken sokkal kevésbé elterjedtek, sajátos minőségi jellemzőket és egyedi tulajdonságokat kölcsönöznek az ezekből előállított boroknak. A szóban forgó fajtákkal kapcsolatban végzett különböző tanulmányok azt mutatták ki, hogy ezek a szőlőfajták nagy aromapotenciállal rendelkeznek, amelyet a terpének jellemeznek, különösen a fehér fajták esetében.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A bor termesztése és palackozása a körülhatárolt földrajzi termőterületen történik. A bornak a borkészítési területen kívülre történő szállítása és ottani palackozása veszélyeztetné a minőséget, mert a bor oxidáció és redukció hatásának, hőmérséklet-változásoknak és egyéb hatásoknak lenne kitéve. Minél távolabbra szállítják a bort, annál nagyobb a kockázat. A származási területen történő palackozással biztosítható, hogy a termék megőrizze jellegzetes karakterét és minőségét. Az említettek, valamint a helyi termelők által az idők során a borok különleges jellemzőit illetően megszerzett tapasztalat és mélyreható tudás a származási területen való palackozást indokolják, amelynek révén megőrizhető a borok összes fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzője.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A palackokat az illetékes hatóság által biztosított számozott címkével kell ellátni, és azt a pincészetben fel kell helyezni. A címkén fel kell tüntetni a földrajzi jelzés logóját.

A termékleíráshoz vezető link

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condicionos-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf

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

(2022/C 397/13)

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

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

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

„Estepa”

EU-szám: PDO-ES-0341-AM02 – 2021.11.15.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Estepa” [Az „Estepa” Oltalom Alatt Álló Eredetmegjelölés Termékszabályozó Tanácsa]; cím: Polígono Industrial Sierra Sur, Avda. del Mantecado 7, 41560 Estepa (Seville), tel.: 955912630–607436353, e-mail-cím: secretaria@doestepa.es

Az „Estepa” Oltalom Alatt Álló Eredetmegjelölés Termékszabályozó Tanácsa Andalúzia kormányának a halászatról és az élelmiszerminőségről szóló, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvénye 13. cikke (2) bekezdésének a) pontjának megfelelően jogképességgel rendelkezik arra és jogos érdeke fűződik ahhoz, hogy benyújtsa ezt a módosítás iránti kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

4. A módosítás(ok) típusa

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

5.1. A termékleírás B. Az olajok fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai szakasza és az egységes dokumentum 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása pontja a következőképpen módosul

- Kiegészítés a K_{268} analitikai módszerrel.

K_{270} vagy K_{268} : $\leq 0,18$

Indokolás:

A K_{268} elemzési módszert a termékleírásban jelenleg szereplő K_{270} módszerrel egyenértékűnek kell tekinteni, az olívaolaj és az olívaamaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló, 1991. július 11-i 2568/91/EGK bizottsági rendeletnek megfelelően ⁽²⁾.

- Kiegészítés az A.B.T. skála szerinti 2/1, 2/2, 2/6, 3/1, 3/2, 3/6, 4/1, 4/2, 4/3, 4/4, 4/5, 4/6, 4/7, 4/8, 4/9, 4/10, 5/1, 5/2, 5/3, 5/4, 5/5, 5/6, 5/7, 5/8, 5/9, 5/10, 6/1, 6/2, 6/3, 6/4, 6/5, 6/6, 6/7, 6/8, 6/9, 6/10, 7/1, 7/2, 7/3, 7/4, 7/5, 7/6, 7/7, 7/8, 7/9 és 7/10 értékekkel.

Indokolás:

Ezen új értékek bevezetésével a termékleírás oly módon kerül kiegészítésre, hogy kiterjedjen az új ültetvények és az éghajlatváltozás miatt jelenleg az „Estepa” OEM földrajzi területén előállított extraszűz olívaolajokra, amelyek kiváló minőségűek, de jelenleg nem esnek a színtartományba, ezért nem használhatják a megjelölést.

- Új mértékegységek a polifenolok és a tokoferolok esetében és az elemzési módszerek pontos meghatározása.

Polifenolok: ≥ 405 mg/kg mindegyik olajtípus esetében, kivéve az egyetlen fajtájú olajbogyóból előállított Arbequinát, amelynek esetében a követelmény ≥ 250 mg/kg.

Tokoferolok: $\leq 261,1$ mg/kg.

Elemzési módszerek.

Polifenolok: folyadékkromatográfia ultraibolya diódasoros detektálással (mg/kg) vagy ultraibolya spektrofotometriát alkalmazó kolorimetria mg/kg kávésavban mérve.

Tokoferolok: folyadékkromatográfia fluoreszcenciás detektálással (mg/kg).

Indokolás:

A polifenolok és tokoferolok jelenlegi mértékegysége – azaz a ppm – helyébe az egyenértékű mg/kg mértékegység lép, amely a jogszabályokban és a tudományos szakirodalomban leggyakrabban használt mértékegység.

- A Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla fajták keverékéből készült olajokban felhasznált olajbogyófajták százalékos arányának kiigazítása.

A jelenlegi termékleírás szövege:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla:

- Hojiblanca: legalább 35 %
- Arbequina: legalább 15 %
- a többi fajta: legalább 5 %.

A termékleírás szövege a módosítás után:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla:

A Hojiblanca fajtához tartozó, kizárólag novemberben szüretelt olajbogyónak legalább 35 %-ot kell kitennie.

Indokolás:

A másodlagos fajták (Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín) jelenlegi minimális százalékos arányát törölni kell az olaj érzékszervi jellemzőire gyakorolt korlátozott hatásuk és a megfelelés ellenőrzésének nehézsége miatt. A Hojiblanca olajbogyójának a korai, novemberben törtendő betakarítása, valamint az a tény, hogy ez a fajta teszi ki a keverék több mint 35 %-át, határozza meg az olaj jellemzőit; a többi fajta csupán aromás árnyalatokat ad hozzá.

⁽²⁾ HL L 248., 1991.9.5., 1. o.

5.2. *A termékleírás C. Földrajzi terület szakasza és az egységes dokumentum 4. A földrajzi terület tömör meghatározása pontja a következőképpen módosul*

A földrajzi terület kiegészül egy szomszédos településsel, Martín de la Jarával, valamint Écija település több (33., 34., 35., 36., 37. és 38. számú) kataszteri poligonjával és Osuna település több (17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 29., 30., 31., 32., 33., 96., 97., 102., 104. és 105. számú) kataszteri poligonjával.

Indokolás:

Az „Estepa” OEM földrajzi területét ki kell terjeszteni, mivel a szóban forgó településeken termesztett olajfafajták, valamint éghajlati, talajtani és termesztési feltételeik hasonlóak a meglévő területéhez, ami lehetővé teszi az okozati kapcsolatnak és az „Estepa” OEM extraszűz olívaolajok jellemzőinek fenntartását.

5.3. *A termékleírás D. A termék a területről való származásának igazolása szakasza a következőképpen módosul*

Az 1. pont harmadik bekezdésében „A gazdasági év előtt és folyamán” szövegrész helyébe „Az egész év folyamán...” szöveg lép.

A 4. pont negyedik bekezdésében „a laboratórium által kiállított jóváhagyás” szövegrész helyébe „a minőségért felelős alkalmazottak vagy az olajmalom vezetősége által kiállított jóváhagyás” szövegrész lép, amely helyesebb megfogalmazás.

Az ötödik és a hatodik bekezdés helyébe továbbá a következők szerinti szöveg lép, mivel a jelenlegi szöveg egy sor olyan papíralapú feladatot magában foglaló folyamatot ismertet, amelyeket akkor használtak, amikor az IT-rendszer és a nyomon követhetőségi eszközök kevésbé fejlettek és kevésbé digitálisak voltak:

„A Minőségügyi és Laboratóriumi Osztály meghatározza a tétel összetételét, amelyben fel kell tüntetni a kilók számát a tételben szereplő valamennyi referencia esetében. Az egyes tételeknek az olajmalomból a csomagolóüzembe történő továbbítását számítógépesített nyomonkövetési rendszerben kell rögzíteni.

A nyomon követhetőség biztosítása érdekében a kombinált olajmalom és csomagolóüzem raktáraiban az extraszűz olívaolaj helyét, azonosítását, nyilvántartását és jelölését számítógépesített nyomon követhetőségi eljárás alkalmazásával kell rögzíteni.”

Az 5. pontban „A Termékszabályozó Tanács által kiállított tanúsító címkék száma...” szövegrész helyébe „A Termékszabályozó Tanács által kiállított vagy allokkált tanúsító címkék száma...” szövegrész lép.

5.4. *A termékleírás E. Az előállítás módja, a.1) Szüret szakaszát a következő, szabályoktól való eltérésekkel kell kiegészíteni*

A jelenlegi termékleírás szövege:

Az Arbequina olajbogyók esetében a szüret december 30-ig, a többi fajta esetében pedig január 15-ig kiterjeszhető.

A termékleírás szövege a módosítás után:

A szüret az Arbequina olajbogyók esetében december 30-ig, a többi fajta esetében pedig január 15-ig történik. Ez az időszak január 31-ig meghosszabbítható, amennyiben az időjárási feltételek megakadályozzák a szüretet, vagy jelentős növekedés következik be a szüret volumenében, amely miatt nem lehet betartani a megállapított határidőket. A Termékszabályozó Tanács feladata az olajbogyószüret időtartama meghosszabbításának jóváhagyása és az összes gazdasági szereplő tájékoztatása.

Indokolás:

Az olajbogyószüret időtartamát január 31-ig meg kell hosszabbítani, mivel megállapítást nyert, hogy a január 31-ig betakarított olajbogyókkal lehetséges folytatni a termékleírásban a fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők tekintetében előírt minőségű extraszűz olívaolajok előállítását. A Termékszabályozó Tanács feladata a határidő meghosszabbításának jóváhagyása abban az esetben, ha az időjárási feltételek megakadályozzák a szüretet vagy jelentős növekedés következik be a szüret volumenében, és valamennyi gazdasági szereplőt előre tájékoztatni kell.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Estepa”

EU-szám: PDO-ES-0341-AM02 – 2021.11.15.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (oem vagy ofj)

„Estepa”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az olajfa (*Olea europaea*, L.) alább felsorolt fajtáinak gyümölcséből készült extraszűz olívaolaj. Négy fajta olaj létezik:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla
- Hojiblanca és Arbequina
- Hojiblanca
- Arbequina

Az extraszűz olívaolajokat kivétel nélkül kizárólag mechanikai és fizikai eljárásokkal nyerik, amelyek nem módosítják a minőséget, így az olajok megőrzik az ízüket, az aromájukat és a készítésükhöz felhasznált gyümölcs jellemzőit.

Az olívaolajok közvetlenül a fáról szedett, a jellemzőik révén gyümölcsös olajok kinyerésére alkalmas érettségi fokú, engedélyezett fajtákból származnak.

Az eredetmegjelölés kizárólag olyan extraszűz olívaolajokhoz használható fel, amelyek a pincében való érlelés után megfelelnek az alábbi követelményeknek:

Gyümölcsösségi középérték: $\geq 4,5$;Keserűségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6 ;Csípősségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6 ;Savasság (%): $\leq 0,3$;Peroxidérték (mEq O₂/kg): ≤ 15 ;Ibolyántúli sugarak elnyelése (K₂₇₀ vagy K₂₆₈): $\leq 0,18$ mEq aktív oxigén/1 kilogramm olaj;Természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %): ≥ 405 (mg/kg);Természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %) az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 250 (mg/kg);Oxidációs stabilitás (Rancimat-rendszer): óra (100 °C-on vagy 120 °C-on 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás): $\geq 43,6$ h 100 °C-on és ≥ 7 h 120 °C-on;Tokoferolok: $\leq 261,1$ mg/kg.

Az olaj színe az A.B.T. skálán a következő értékek között változhat: 2/1, 2/2, 2/3, 2/4, 2/5, 2/6, 3/1, 3/2, 3/3, 3/4, 3/5, 3/6, 4/1, 4/2, 4/3, 4/4, 4/5, 4/6, 4/7, 4/8, 4/9, 4/10, 5/1, 5/2, 5/3, 5/4, 5/5, 5/6, 5/7, 5/8, 5/9, 5/10, 6/1, 6/2, 6/3, 6/4, 6/5, 6/6, 6/7, 6/8, 6/9, 6/10, 7/1, 7/2, 7/3, 7/4, 7/5, 7/6, 7/7, 7/8, 7/9 és 7/10.

A korai szüretelésnek köszönhetően ezeknek az olajoknak a gyümölcsössége inkább a zöld és nem az érett olajbogyóra jellemző, általában a zöld és az érett olajbogyó között van.

Az olajok jellemzői a felhasznált olajbogyófajták szerint különbözőek:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla

A Hojiblanca fajtához tartozó, kizárólag novemberben szüretelt olajbogyónak legalább 35 %-ot kell kitennie.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, közepes intenzitással. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

– Hojiblanca és Arbequina

Az olaj 20–80 %-ban a Hojiblanca olajbogyóból, 80–20 %-ban pedig az Arbequina olajbogyóból származó extraszűz olajból készül.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

– Hojiblanca

100 % extraszűz Hojiblanca olívaolaj, azaz kizárólag a Hojiblanca olajbogyóból készült olaj.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre.

A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

– Arbequina

100 % extraszűz Arbequina olívaolaj, azaz kizárólag az Arbequina olajbogyóból készült olaj.

Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező Arbequina extraszűz olívaolajra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, a szájban egyenlő mértékben kesernyés és csípős ízzel.

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

Nem alkalmazandó.

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

Termesztés és olajkészítés.

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

Nem alkalmazandó.

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

A címkéken és a tanúsító címkéken kötelező feltüntetni a *Denominación de Origen Protegida* „Estepa” [„Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelölés] szöveget.

Az egyes bejegyzett vállalkozók kereskedelmi címkéinek a Termékszabályozó Tanács által jóváhagyottnak kell lenniük.

Minden olyan csomagoláson, amelyben az olajat a fogyasztói piacon forgalomba hozzák, szerepelnie kell a Minőségi és Eljárási Útmutatóban megadottak szerinti garanciajegynek és a Termékszabályozó Tanács által kiadott számozott címkének vagy tanúsító címkének, amelyet a raktárban, a bejegyzett olajútőben vagy palackozó üzemben oly módon ragasztanak fel, hogy újra felhasználása ne legyen lehetséges.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület Sevilla tartomány 12 településének egész területét foglalja magában – Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio és Martín de Jara –, valamint Écija település 33–38. kataszteri poligonját, Osuna település 17–33., 96., 97., 102., 104. és 105. poligonját, továbbá Córdoba tartomány egy településének, Puente Genil településnek egy földterületét, nevezetesen a Miragenil néven ismert területét.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület egyedi jellemzői*

Estepa vidéke meszes talajokban gazdag, vízben szegény, éghajlata kontinentális, vagyis a nyarak melegek, a telek hidegek. Ezeknek a tényezőknek köszönhetően az olajbogyók gyorsabban érnek.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta talaj elősegíti egy, táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidáns, a tokoferol, különösen az alfa-tokoferol magasabb koncentrációját (> 90 %), amely messze a fő antioxidáns.

Ebben a földrajzi környezetben, ahol hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (Estepa vidékén a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-a a fogyasztásra szánt olajbogyót feldolgozó iparágnak megy), a hagyományos szüretelés nagyon korán indul. Ez elsősorban a természeti tényezők eredménye, mivel a talajviszonyoknak és az éghajlati feltételeknek köszönhetően a gyümölcs gyorsabban érlik, másodsorban pedig a „folyamatos szedésnek” nevezhető gyakorlatnak az eredménye, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő szüretelési folyamat összeér az olajnak szánt olajbogyó szedésével, és azzal folytatódik.

Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

5.2. A termék sajátosságai

- Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajokat különleges keserűség jellemzi, 3 és 6 közötti középértékkel.
- Gyümölcsösségük egyedülálló, meghaladja a 4,5-ös gyümölcsösséget, amely az Európai Unióban az egyik legnagyobb követelmény.
- Más fajtákból, illetve a más területeken termesztett azonos fajtákból nyert olajokhoz képest gazdagabbak fenolos vegyületekben.
- Nagy oxidációs stabilitással rendelkeznek.
- Az olívaolaj pigment-, így klorofill- és karotinkoncentrációja is magasabb (A.B.T. skála).

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

Két ilyen tényező létezik, egyrészt a termesztés ökoszisztémájának természeti tényezői, másrészt az emberi tényező. Ezek azok az agrológiai tényezők, melyek szerepet játszanak a nyert olajoknak a termékleírásban leírt magasabb polifenol- és tokoferoltartalmában.

A terület talaja szerves anyagban szegény és a tájat túlnyomórészt a mészkő jellemzi. Ez határozza meg termesztendő növényeket, ebben az esetben az olajfaültetvényt és néhány ellenálló növényfajtát, amelyek mindennél jobban alkalmazkodnak ezekhez a feltételekhez. Estepa vidékén a mezőgazdasági területek 95 %-a olajfaültetvény.

Ez a tény – vagyis az olajfaültetvények nagy mennyiségének a létezése, különösen a Hojiblanca fajtának, de más ismert fajtáknak is, a mérszartalmú talajon – teszi lehetővé, hogy a fajták jellemzőinek adottsága miatt érzékszervileg egyértelműen eltérő, sokkal gyümölcsösebb olajokat állíthassanak elő.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta meszes talaj elősegíti egy, táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidáns, a tokoferol fokozottabb koncentrációját.

Az olajainkat jellemző másik természetes és jellegzetes tényező a helyi éghajlat; az Estepa vidék vízhiánya az ezen a vidéken termelt olajbogyókból kinyert olaj keserűségét is befolyásolja, ami a máshol termelt olajokhoz viszonyítva fokozottabb, ideértve az azonos, de más területen termesztett fajtából származó olajokat is.

Ugyanígy a szomszédos területekhez képest enyhébb nyarakkal járó éghajlati tényezőhöz kapcsolódó, a kontinentális éghajlatra jellemző kevés csapadék miatt az olajbogyók gyorsabban érnek, ezért a szüretelésük is hamarabb történik.

Végezetül az emberi tényező is döntő befolyással bír. Amiatt a tény miatt, hogy Estepa vidékén hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-a a fogyasztásra szánt olajbogyót feldolgozó iparágnak megy), a hagyományos szüretelés korábban indul, mint a világ bármely más területén. Ez elsősorban a természeti tényezők eredménye, mivel a talajviszonyoknak és az éghajlati feltételeknek köszönhetően a gyümölcs gyorsabban érlik, másodsorban pedig a „folyamatos szedésnek” nevezhető gyakorlatnak az eredménye, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő szüretelési folyamat összeér az olajnak szánt olajbogyó szedésével, és azzal folytatódik.

Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado2.pdf>

vagy elérhető az alábbiak szerint navigálva a Regionális Mezőgazdasági, Halászati és Fenntartható Fejlődési Minisztérium honlapján (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>): Areas de actividad [„Tevékenységi területek”], majd Industrias y Cadena Agroalimentarias [„Agrár-élelmiszeripari ágazatok és lánc”], majd Calidad [„Minőség”], ezután Denominaciones de Calidad [„Minőségi rendszerek”] és végül Aceite de Oliva Virgen Extra [„Extraszűz olívaolaj”].

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 397/14)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Odobesti”

PDO-RO-A1586-AM02

Az értesítés időpontja: 2022. július 21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Választható címkézési jelölések hozzáadása

A termékleírás további rendelkezésekkel egészül ki a borok címkézésén szereplő, bizonyos termelési módszerekre utaló választható jelölések tekintetében (világszerte alkalmazott olyan borászati eljárásokra utaló kifejezések használata, amelyek a fogyasztók számára a minőség, az érettség és az érlelés szempontjából fontos egyedi érzékszervi jellemzőket kölcsönöznek bornak).

Ennek megfelelően módosult a termékleírás VI. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Odobesti

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *A fehér- és rozé borok analitikai és érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok virágos, édes és egzotikus vagy citrusos jegyeken keresztül hordozzák magukon a terület egyediségét. Egyes borok közepes vagy magas savtartalmat, markáns frissességet és – a gyógynövényektől az édes trópusi gyümölcsökig terjedő – széles aromaskálát mutatnak, amelyben gyakori a szőlővirág aromája.

A finom és aromák szempontjából semleges fehérborokban almaaroma és virágos jegyek (Fetească regală), az érés során pezsmás, mazsolás és mézes jegyekkel társuló édes rózsaaroma (Tămâioasă românească), vagy a virágos aromák és a friss gyümölcsök diszkrét aromája mellett élénkséget és frissességet adó citrusos és gyógynövényes felhangok érezhetők (Crâmpoșie).

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A színes tanninok és az aromakoncentráció megemelkedett szintjét mutató vörösborokra gyümölcsös felhangok és a felhalmozódott cukrok miatt jó egyensúly, hosszan megmaradó íz, finom jelleg és friss jegyek jellemzők.

A vörösborok kezdetben vad, fás jegyeket, majd zöldpaprikát idéző aromapotenciálja mellé az érés során társuló aromák napon aszalt szilvára (Fetească neagră), túlérett szőlőre és fekete ribizlire (Cabernet Sauvignon), illetve – érett cseresznyés és piros gyümölcsös jelleg mellett – mazsolára, dohányra vagy borsra emlékeztetnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Termesztési jellemzők és eljárások

Termesztési gyakorlat

- minimum 3 300 növény/hektár a meglévő ültetvényeken,
- művelési mód: a fajtától, talajtól és éghajlati viszonyoktól függően a termelő választja meg.

5.2. Maximális hozamok

1. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

15 000 kilogramm szőlő/hektár

2. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

16 500 kg szőlő/hektár

3. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
17 500 kg szőlő/hektár
4. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești
19 000 kg szőlő/hektár
5. Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon
19 000 kg szőlő/hektár
6. Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt
21 500 kg szőlő/hektár
7. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz
115 hektoliter/hektár
8. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris
127 hektoliter/hektár
9. Fehérborok készítése a következő fajtákból: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
135 hektoliter/hektár
10. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești
146 hektoliter/hektár
11. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
129 hektoliter/hektár
12. Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon
146 hektoliter/hektár
13. Plăvaie
165 hektoliter/hektár
14. Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt
159 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Vrancea megye

- Odobești település – Unirea község,
- Jariștea körzet – Jariștea, Pădureni, Scânteia és Vărsătura községek,
- Bolotești körzet – Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna és Ivănești községek,
- Broșteni körzet – Broșteni, Pitulușa és Arva községek.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera N

Babeasca gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B
Donaris B
Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka
Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii
Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal
Frâncușă B – Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață
Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo
Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă
Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő
Merlot N – Bigney rouge
Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux
Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc
Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Fehér, Strafraube
Nebbiolo N
Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir
Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero
Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (fehér rizling)
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B – Green sauvignon
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Semillon B – Semillon blanc
Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer
Traminer aromat alb B
Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau
Șarba B

8. A kapcsolat(ok) leírása

Kapcsolat a körülhatárolt területtel

A földrajzi területre vonatkozó részletek

Kőzettani aljzat – proluviális-deluviális homok és kavics, löszös üledékkel borítva, amelyet pliocén tengeri márga, agyag és homok egymással váltakozó rétegein nyugvó töredékes pleisztocén kőzetcsoport alkot.

Felszínrajz: a viszonylag egyenletes – nyugaton 300 méteres, keleten 100 méteres – dőlésű deluviális-proluviális glaciis és az Odobești hegygerinc lejtője aljának egységes szintje a Román-alföldhöz csatlakozó domboldalon. Geomorfológiai szempontból a területet a nyugati/keleti iránnyal párhuzamos széles folyóközök jellemzik. A magasság és a kitértség morfológiai különbségei miatt a szőlőfajták széles skálája természetű a szőlőültetvényeken.

Éghajlat: mérsékelt kontinentális, a kelet-európai légtömegek és a nyugatról és észak-nyugatról egész évben, de főleg az átmeneti évszakok során érkező atlanti légtömegek miatti szélsőséges hatásokkal. A teljes napsugárzás értékei 120 kcal/cm² feletti éves átlagot mutatnak 110 (északi lejtők) és 140 (déli lejtők) közötti szórásértékek mellett.

Az Odobești Kutatóállomás adatai szerint az utóbbi 40 évben az éghajlat melegebbé észlelhető a térségben.

Talajok: a terület és a nagyobb kiterjedések molliszol talajaira a bortermőhely keleti és középső részén uralkodó iszapolt (kambikus és agyagos-illuviális) csernozjomok, a nyugati részen pedig a szürke talajok jellemzők. A közepes és könnyű szerkezetnek köszönhető áteresztő képesség, vízelvezetés, illetve értékes fizikai és technológiai tulajdonságok, valamint a kedvező kémiai összetétel és a jelentős humusz- és tápanyagtartalom miatt szőlőtermesztésre különösen alkalmasak a talajok.

Termékadatok:

A fehérborok színe a bor típusától és korától függ; jellegzetességük a kiváló aroma (öregebb boroknál palackbuké) és ízjellemzők, az ízek és illatok harmóniája és a simaság. Jellemző tulajdonságaik, nevezetesen a magasabb színintenzitás a földrajzi területnek, pontosabban a bőséges napsugárzásnak és a könnyű szerkezetű talajoknak köszönhető. Mindezt az Előkárpátok lábánál található, átlagosan 200 méteres tengerszint feletti magasságú Odobești terület elhelyezkedése segíti. E terület biológiai, talajtani és éghajlati szempontból a Román-alföldhöz, genetikailag pedig az Előkárpátokhoz tartozik, de egyébként a szőlőtermesztésnek kedvező ökológiai sajátosságokkal rendelkező, különálló szomszédos térségnek számít.

E szőlőültetvény a 17. század óta egyre nagyobb hírnévnek örvend. Dimitrie Cantemir „Descriptio Moldaviae” című munkája minőség szempontjából az országos harmadik helyen említi az Odobești szőlőültetvényeket. Nem véletlen tehát, hogy Moldva fejedelmei, Iași metropolitái, illetve Roman és Radăuți püspökei birtokolták e térségben a szőlőültetvényeket.

Annyira jó minőségű volt a térségi bor, hogy évekig szállították Lengyelországba és Oroszországba az ottani uralkodók kérésére (1456-ban Kázmér lengyel király azt kérte Petru Rareș moldvai fejdelemtől, hogy erről a területről küldjön neki bort).

Ok-okozati összefüggés

Az éghajlati viszonyoknak és az erősen savas talajoknak köszönhető az elkészült borok sokak által kedvelt friss és gyümölcsös jellege.

Az évente átlagosan mintegy 2100 napsütéses óra optimális feltételeket biztosít a szőlőben lévő cukrok és aromaanyagokéréséhez és koncentrációjához, amelyeknek aztán a borok elsődleges aromáikat köszönhetik. Az éves átlaghőmérséklet 9–10 °C körül alakul, a hőmérsékletingadozás (hőmérsékleti amplitúdó) mértéke átlagos.

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

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Nincsenek kiegészítő rendelkezések.

Választható címkézési jelölések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A bizonyos termelési módszerekre utaló egyes jelölések önkéntes alapon is használhatók, az alábbiak szerint:

- a „*fermentat in barrique* [hordóban erjesztett]”, „*maturat in barrique* [hordóban érlelt]”, „*fermentat în prezența așchiilor de stejar* [tölgyfaforgács jelenlétében erjesztett]” és „*maturat în prezența așchiilor de stejar* [tölgyfaforgács jelenlétében érlelt]” jelölések román nyelven is feltüntethetők a címkén, vagy fogyasztók az említett eljárás alkalmazásáról a nemzetközileg használt nyelveken meglévő kifejezések, például az alábbi jelölések bármelyike útján is tájékozathatók,
- az angol „*fume*” vagy „*smoked*” vagy „*toasted*” szavak attól függetlenül, hogy ezeket kiegészítik-e a felhasznált tölgyfa esetében alkalmazott hőkezelés intenzitását leíró olyan kifejezéssel, mint például a „*light*”, „*medium*” vagy „*heavy*”,
- a francia „*fumé*” vagy „*fumée*” szavak attól függetlenül, hogy ezeket kiegészítik-e a felhasznált tölgyfa esetében alkalmazott hőkezelés intenzitását leíró olyan kifejezéssel, mint például a „*légère*”, „*moyenne*”, „*forte*” vagy „*petite fumé*”, „*demi fumé*”, „*intense fumé*”,

E jelölések bármely más nemzetközileg használt nyelven vagy – ha a bortermelő úgy dönt – annak az országnak a nyelvén is feltüntethetők, amelyben a borászati terméket forgalmazni kívánják, ily módon tájékoztatva a fogyasztót azon világszerte ismert gyakorlatok alkalmazásáról, amelyek célja a sajátos érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borok előállítása.

Az érlelt vagy seprőn érlelt borok esetében a címkén olyan kifejezések szerepelhetnek, mint a „*sur lie*”, „*bâtonnage*” vagy „*aged on the lees*”.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU