



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 410/01 Euroátváltási árfolyamok — 2022. október 25. 1

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 410/02 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 22022/C 410/03 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 32022/C 410/04 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 42022/C 410/05 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 52022/C 410/06 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 62022/C 410/07 A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 7⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 410/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
2022/C 410/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10800 – AHLSELL / SANISTAL) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	10

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 410/10	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	12
2022/C 410/11	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	27

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. október 25.

(2022/C 410/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9861	CAD Kanadai dollár	1,3537
JPY Japán yen	146,84	HKD Hongkongi dollár	7,7407
DKK Dán korona	7,4387	NZD Új-zélandi dollár	1,7321
GBP Angol font	0,87143	SGD Szingapúri dollár	1,4050
SEK Svéd korona	10,9728	KRW Dél-Koreai won	1 417,50
CHF Svájci frank	0,9888	ZAR Dél-Afrikai rand	18,2211
ISK Izlandi korona	142,90	CNY Kínai renminbi	7,2072
NOK Norvég korona	10,3910	HRK Horvát kuna	7,5315
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 407,12
CZK Cseh korona	24,472	MYR Maláj ringgit	4,6697
HUF Magyar forint	413,70	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,988
PLN Lengyel zloty	4,7770	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9036	THB Thaiföldi baht	37,758
TRY Török líra	18,3508	BRL Brazil real	5,2254
AUD Ausztrál dollár	1,5599	MXN Mexikói peso	19,6353
		INR Indiai rúpia	81,6530

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/02)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Alghero – Roma Fiumicino és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/03)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Alghero – Milano Linate és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/04)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Cagliari – Roma Fiumicino és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/05)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Cagliari – Milano Linate és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/06)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Olbia – Roma Fiumicino és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

A Bizottság közleménye a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdésében meghatározott eljárás alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/07)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonal	Olbia – Milano Linate és vissza
A szerződés időbeli hatálya	2023. február 17-től 2024. október 26-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. december 27.
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, illetve a pályázati felhívással és a közszolgáltatás elnyerésével összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 706067331 Fax +39 706067309 Internetcím: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/08)

1. 2022. október 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- InfraVia Capital Partners (a továbbiakban: InfraVia, Franciaország),
- Liberty Global plc (a továbbiakban: Liberty Global, Egyesült Királyság),
- Telefónica S.A. (a továbbiakban: Telefónica, Spanyolország),
- Liberty Global Investment JVco Limited (a továbbiakban: Opal, Egyesült Királyság).

Az InfraVia, a Liberty Global és a Telefónica az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az Opal felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az InfraVia egy független befektetési társaság, infrastrukturális és technológiai befektetési alapok kezelője,
- a Liberty Global az általa üzemeltetett kábelhálózatokon televíziós szolgáltatásokat, széles sávú internetet, vezetékes telefóniát és mobiltávközlési szolgáltatásokat kínál több európai országban, többek között a Telefónicával közös irányítása alatt álló VMED O2 UK Limiteden (a továbbiakban: Virgin Media O2) keresztül az Egyesült Királyságban,
- a Telefónica vezetékes és mobil hírközlő hálózatokat üzemeltető globális távközlési vállalat, amely mobil-, vezetékes, internetes és televíziós szolgáltatásokat kínál számos márkanév alatt, többek között az Egyesült Királyságban a Liberty Globallal közös irányítása alatt álló Virgin Media O2-n keresztül.

3. Az Opal üzleti tevékenysége a következő lesz: lakossági üvegszál hálózat kiépítése és nagykereskedelmi üzemeltetése a Virgin Media O2, harmadik fél internetszolgáltatók és üzleti ügyfelek számára az Egyesült Királyságban.

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

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

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

5. 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.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL

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.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10800 – AHLSELL / SANISTAL)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 410/09)

1. 2022. október 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. (a továbbiakban: CVC, Luxemburg) irányítása alá tartozó Ahlsell Danmark ApS (a továbbiakban: Ahlsell, Dánia),
- Sanistål A/S (a továbbiakban: Sanistål, Dánia).

Az Ahlsell az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Sanistål felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása és a 2022. május 24-én meghirdetett nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a CVC egy nagy globális befektetéskezelő, amely tevékenységét magántőke-befektetésekre, másodlagos ügyletekre és hitelekre összpontosítja,
- az Ahlsell a CVC-alap portfólióvállalkozása, főként szakmai ügyfeleknek szánt szerelvények, szerszámok és építőanyagok kiskereskedelmével és forgalmazásával foglalkozik a skandináv régióban,
- a Sanistål termékek széles körét értékesíti Dániában és a balti országokban, leginkább vízvezeték-szerelési, fűtési, szellőztetési, légkondicionálási termékeket, szerszámokat és építőanyagokat, valamint ipari és építőipari védőfelszereléseket.

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

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

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.10800 – AHLSELL / SANISTAL

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 410/10)

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

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

EU-szám: PDO-IT-0009-AM01 – 2021.7.6.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” oltalmával és promóciójával foglalkozó termelői szövetség [*Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana*], bejegyzett iroda: Bergamo Chamber of Commerce [Bergamói Kereskedelmi Kamara], Largo Belotti 16 – 24121 Bergamo. Tel.: +39 0354524880. Fax: +39 0354524881. E-mail: formaidemutavbdop@gmail.com. Hitelesített e-mail: formaidemut@pec.it.

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” sajt termelőiből álló termelői szövetség a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében módosításra irányuló kérelem benyújtására jogosult.

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

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Címkézés
- Egyéb: a termékleírás formájának módosítása olyan módon, hogy az a rendeletnek megfelelően cikkebe legyen rendezve; kiegészítés az ellenőrző szervvel kapcsolatos információkkal; csomagolás.

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.

5. Módosítás(ok)

Bevezetés

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” oltalom alatt álló eredetmegjelölést az 1996. június 12-i 1107/96/EK rendelettel (OEM) jegyezték be a 2081/92/EGK rendelet 17. cikke alapján.

Az EB-nél a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában közzétett dokumentumok egyetlen fájlból állnak, amely egy történelmi feljegyzést, a földrajzi környezet leírását és az átalakulási folyamat rövid leírását tartalmazza, valamint térképek kísérik és kiegészül az 1995. február 22-i 0039 345 81377. számú műszaki dokumentációval, amely a következő (számozatlan) bekezdéseket tartalmazza:

- A termék leírása
- Földrajzi terület
- Történet
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi környezettel
- Ellenőrző szerv.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés (*denominazione di origine controllata* – DOC) termékleírását az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet hagyta jóvá, és az *Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének* (GURI) 1986. május 16-i 112. számában tették közzé; a termékleírás négy cikkből áll, amelyek a jelenlegi ellenőrzési terv alapját képezik.

A fent felsorolt dokumentumok képezik a módosítási kérelem alapját.

Ezzel a módosítási kérelemmel az új termékleírást az Agrárpolitikai Minisztérium által meghatározott szerkezeti felépítésnek megfelelően állították össze. Konkrétan:

- A termékleírásban továbbra is szerepel az „Elnevezés” című 1. cikk és az „Előállítási terület” című 3. cikk.
- Az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet 2. cikkét felbontottuk, és létrehoztuk az új, „A termék leírása” című 2. cikket és az „Az előállítás módja” című 5. cikket.
- A termékleírás kiegészült az „A származás igazolása” című, új, 4. cikkel.
- A termékleírás kiegészült a „Kapcsolat a földrajzi környezettel” című új, 6. cikkel.
- A termékleírás kiegészült az „Ellenőrzések” című új, 7. cikkel és a „Címkézés” című 8. cikkel.

A termék leírása

- Ez a módosítás pusztán elírás javításán alapul és a jelenlegi termékleírás (az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet) 1. cikkét érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« sajt eredetmegjelölése ezennel elismerésre kerül és használata az e rendeletben a feldolgozási módszerekre, valamint az alábbi 3. cikkben meghatározott előállítási területnek tulajdonítható érzékszervi és termékjellemzőkre vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő termék számára van fenntartva.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„1. cikk – Elnevezés

A »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« sajt eredetmegjelölése ezennel elismerésre kerül és használata az e termékleírásban a feldolgozási módszerekre, valamint az alábbi 3. cikkben meghatározott előállítási területnek tulajdonítható érzékszervi és termékjellemzőkre vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő termék számára van fenntartva.”

Indokolás:

A nagyobb egyértelműség érdekében a GURI 1986. május 16-i 112. számában közzétett, 1985. szeptember 10-i rendeletre utaló „e rendeletben” kifejezés helyébe az „e termékleírásban” kifejezés lép.

- Ez a módosítás a jelenlegi termékleírás (az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet) 2. cikkét, valamint az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« eredetmegjelölés olyan sajt számára van fenntartva, amely a következő jellemzőkkel rendelkezik: Zsíros, félig hevített tésztájú sajt, amelyet kizárólag egy vagy két napi fejésből származó, alacsony természetes savtartalmú teljes tehéntejből készítenek. Az érlelési szakasz legalább 45 napig tart. Ha legalább 6 hónapig érlelik, asztali sajtaként használják. A következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Alak: egyenes vagy enyhén domború henger, sík vagy félig sík felületű alsó és felső oldalakkal.

Méret: a sajt átmérője 30 cm és 40 cm közötti, az oldalmagasság 8 cm és 10 cm közötti, a minimális és maximális értékek a gyártás során fennálló technikai feltételektől függően változnak.

A korong súlya: a feldolgozás során fennálló technikai feltételektől függően 8 kg és 12 kg közötti, a minimális és maximális értékek legfeljebb 10 %-os eltéréssel.

Külső réteg: vékony, kemény, természetes kéreg, szalmasárga színű, az érés előrehaladtával a sötét színhez közelít.

A sajtészta színe: elefántcsontszínű, enyhén szalmasárga.

A sajtészta állaga: tömör, rugalmas, elszórtan lyukak találhatóak benne, amelyeknek az átmérője az 1 mm-esztől az ún. »occhio di pernice«-ként (tyúkszem) ismert méretűig terjed.

Íz: kellemes, illatos, nem nagyon sós, enyhe, jellegzetes aromával.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 45 %.

A sajt jellemzői az érlelési időszaktól függően változnak, amely az egy évet is meghaladhatja.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„2. cikk – A termék leírása

A »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« eredetmegjelölés olyan sajt számára van fenntartva, amely a minimális érlelési idő leteltét követően a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Zsíros, félig hevített tésztájú sajt, amelyet kizárólag alacsony természetes savtartalmú, nyers teljes tehéntejből készítenek.

Alak: egyenes vagy enyhén domború henger, sík vagy félig sík felületű alsó és felső oldalakkal.

Méret: a sajt átmérője 30 cm és 40 cm közötti, az oldalmagasság 8 cm és 10 cm közötti, a minimális és maximális értékek a gyártás során fennálló technikai feltételektől függően változnak.

A korong súlya: a feldolgozás során fennálló technikai feltételektől függően 8 kg és 12 kg közötti, a minimális és maximális értékek legfeljebb 10 %-os eltéréssel.

Külső megjelenés: vékony, kemény, természetes kéreg, szalmasárga, az érés előrehaladtával egyre markánsabbá válik.

A sajtészta színe: elefántcsontszínű, enyhén szalmasárga.

A sajtészta állaga: tömör, rugalmas, elszórtan lyukak találhatóak benne, amelyeknek az átmérője az 1 mm-esztől az ún. »occhio di pernice«-ként (tyúkszem) ismert méretűig terjed; kis repedések jelenléte a sajtésztaiban megengedett.

Íz: kellemes, illatos, nem nagyon sós, enyhe, jellegzetes aromával.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 42 %.

Az érlelési szakasz legalább 45 napig tart. A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« sajton feltüntethető a »Riserva« kiegészítő jelölés, ha az érlelési szakasz meghaladja a 6 hónapot.»

Indokolás:

- Töröltük az egy vagy két napi fejből származó tej használatára vonatkozó követelményt. A gazdaságok hanyatlása mellett a tejtermelő gazdaságok nem mindig képesek fenntartani a napi tejbegyűjtés gyakorlatát. Ebben az esetben kis volumenű hegyvidéki termelésről van szó, és az évek során a tejtermelő gazdaságoknak át kellett szervezniük önmagukat a begyűjtési költségek csökkentése, az útvonalak optimalizálása és a begyűjtések időzítésének megváltoztatása érdekében, és előfordulhat, hogy a begyűjtés többé nem napi szinten történik. A gazdaságok természetesen rendelkeznek az ahhoz szükséges berendezésekkel, hogy az egynél több fejből származó tejet a lehető legjobb feltételek mellett tárolják. A termelői szövetség kísérleti tejtermelő gazdaságok bevonásával igazolta, hogy az eltérő napokon történő tejbegyűjtés nem idéz elő változást a sajt tulajdonságaiban.
- A termékleírás most már előírja, hogy a sajt tulajdonságai a legalább 45 napos érlelési idő végén jellemző tulajdonságokra vonatkoznak.
- A „Külső réteg” kifejezés helyébe a „Külső megjelenés” kifejezés lépett, amely egyértelműbb. Az „az érés előrehaladtával a szürke színhez közelít” szövegrész helyébe „az érés előrehaladtával egyre markánsabbá válik” szövegrész lép, mivel ez pontosabb.
- A termékleírást azzal is kiegészítettük, hogy „a kis repedések jelenléte a sajtésztaiban megengedett”. A repedések (vagy hasadások) az alacsony természetes savtartalmú tej használatának tudhatók be, amely támogatja a környezetben (legelő, szarvasmarha-istállók, sajtüzem) jelen lévő természetes mikroflórát, annak jelentős biológiai sokféleségével együtt. Jellegzetes erjedést okoznak, amely távolról sem rontja a sajt jellemzőit és minőségét, hanem valójában javítja azokat.
- A szárazanyag minimális zsírtartalmát 45 %-ról 42 %-ra csökkentettük. A tehének etetése hagyományos módon történik, ami azt jelenti, hogy a táplálékuk nem mindig állandó az egész évben. Időnként, különösen a száraz takarmányról a zöldtakarmányra való áttérés során vagy a zöldtakarmányról a száraz takarmányra való áttérés során, vagy a takarmány tápértékbeli jellemzőit csökkentő, rendellenes időjárási viszonyok esetén, vagy amikor maguk az állatok a hőmérséklet hirtelen változásainak vannak kitéve, az hatással lehet a bendőben végbemenő erjedésre, aminek következtében jelentősen csökkenhet a tej és így a sajt zsírtartalma. A sajt a „zsíros sajt” besorolását mindazonáltal megtartja.
- A „Ha legalább 6 hónapig érlelik, asztali sajtként használják.” mondatot töröltük, mivel nem tükrözi a jelenlegi fogyasztói szokásokat. Ezenkívül az „asztali sajt” kifejezés általános jellegű, és nem elegendő a termék jellemzőinek leírásához. Ehelyett annak érdekében, hogy a fogyasztók számára nagyobb egyértelműséget biztosítsunk, az érlelési folyamatra vonatkozó rendelkezést kívánunk bevezetni, amely lehetővé tenné a több mint 6 hónapig érlelt sajtok azonosítását a „Riserva” kifejezés használatával. Helyénvalóbb különbséget tenni két érlelési osztály között: a 45 nap és 6 hónap közötti, illetve a 6 hónapnál hosszabb ideig tartó érlelési osztály között. A „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” sajátos előállítási folyamatának köszönhetően ugyanis alkalmas a hosszú érlelési folyamatra, amely a rövidebb érlelési folyamatokhoz képest markánsabb érzékszervi és aromajellemzőket kölcsönöz a sajtnak. Ezt a különbségtételt a fogyasztók javára vezettük be, akik így jobb helyzetben vannak ahhoz, hogy a személyes ízlésüknek leginkább megfelelő terméket választhassanak.

A származás igazolása

- A termékleírás a „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” sajt származási igazolásáról szóló, új 4. cikkel egészült ki.

Az új cikk szövege a következő:

„4. cikk – A származás igazolása

A termelőket felveszik az ellenőrző szerv által vezetett különleges jegyzékekbe, és ők felelősek az általuk vezetett, az ellenőrző szerv által ellenőrizhető nyilvántartások révén a 3. és 5. cikkben említett »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« előállítási szakaszaira vonatkozó származási igazolás biztosításáért. A termék nyomonkövethetőségét a terméklánc valamennyi résztvevőjének az ellenőrző szerv által vezetett külön jegyzékekbe való felvételével és az előállított mennyiségek bejelentésével biztosítják.

Az ellenőrző szerv a termékleírásnak és a kapcsolódó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi az adott jegyzékekbe felvett összes természetes és jogi személyt.

Az előállított sajtokat az alvadék formázása során azonosítják. A sajt egyik megfordítása során az előállítás időpontját és a tejtermelő üzem EK-bélyegzőjét a sajt palástjára kell nyomtatni.”

Az előállítás módja

- Ez a módosítás a jelenlegi termékleírás (az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet) 2. cikkét, valamint az egységes dokumentum a szarvasmarhák takarmányáról szóló 3.3. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A szarvasmarhák takarmányának az előállítási területen található rétekről, legelőkről, legeltetésre használt rétekről vagy vegyes legelőkről származó zöldtakarmányból és/vagy szénából kell állnia. Gabonafélék keverékével és télen kukoricával vagy fűszilázzsal egészíthető ki.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„5. cikk – Az előállítás módja

A tehének takarmányának a rétekről, legelőkről vagy legeltetésre használt rétekről származó zöldtakarmányból és/vagy szénából kell állnia; a takarmány nagy részének (legalább 50 %) a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Gabonafélékkel, koncentrált takarmánnyal és/vagy fehérjepogácsával kiegészíthető. Asványianyag- és vitaminkiegészítők használata megengedett.”

Indokolás:

A takarmányok eredetét, amelyek nagy részének (legalább 50 %-nak) a meghatározott földrajzi területről kell származnia, pontosabban meghatároztuk. A hegyvidéki területek elnéptelenedése az erdőterületek progresszív növekedését eredményezte a legelők és legeltetésre használt rétek rovására. A völgszínterületen elterülő néhány alacsonyan fekvő területen továbbá jelentős urbanizáció ment végbe, amely csak a nehezebben megközelíthető, nehezen művelhető és a szarvasmarhák legeltetésére gyakran nem is használható területeket hagyta érintetlenül. Ennek eredményeként csökkentek a helyi takarmányforrások, és ez egyes gazdaságokat arra kényszerített, hogy a területen kívülről szerezzenek be takarmányt. Sajnálatos módon a vadon élő nem őshonos fajok, például a vaddisznók közelmúltbeli megjelenése is az egyre kisebb fennmaradó legelők kárára megy végbe, mivel az állatok által a gyepetakaróban okozott károk tovább csökkentik a helyi takarmánytermelést. Ezenkívül, mint ismeretes, az erdőterületek folyamatosan teret hódítanak, mivel a munkaerőhiány miatt a mezőgazdasági termelők területgazdálkodási erőfeszítései nem elegendők a rétek fenntartásához. Szükségesnek ítéltük továbbá a tehének szilázzsal való takarmányozásának megszüntetését, tekintettel arra, hogy a szilázs a Clostridium spórák potenciális hordozója, így használata problematikus a sajt készítési és -érlelési folyamat során. E lehetőség megszüntetése szükségessé teheti a származási területen kívülről származó koncentrált takarmányok bevitelét a szilázs által biztosított tápanyagbevitel helyettesítése érdekében.

Javasoljuk a tehének kiegészítőikkel történő etetésének lehetőségét is. A genetikailag egészséges tehének kiegyensúlyozott étrendje, amely táplálkozási szükségleteiket kielégíti, segít megőrizni az állatok jóllétét és egészségi állapotát, amely kedvező hatással van a tej minőségére. A kiegyensúlyozott étrend olyan tejet eredményez, amelynek a zsír- és fehérjetartalma megfelelő és amelynek a szomatikus sejt száma alacsony, ezáltal alkalmasabb a sajt készítésre és jobb minőségű sajtot lehet készíteni belőle.

- Ez a módosítás a jelenlegi termékleírás (az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet) az előállítás módjáról szóló, 2. cikkét érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A sajt előállítása az egész év folyamán történik.

A tejet 35 °C és 37 °C közötti hőmérsékleten kell koagulálni, és az alvadék előállításához 30 percen belül hozzá kell adni a tejtöltőt. A sajtot hagyományos módszerek alkalmazásával kell elkészíteni; a feldolgozás során az alvadékat először összetörjük, majd a keveréket 45–47 °C-ig hevítjük, majd leveszik a tűzről és keverik. Ahhoz, hogy a savó lecsöpögessen, megfelelő prések használatával megfelelő préselésnek kell alávetni. Ezután megfelelő öntőformákat, úgynevezett »fassere«-ket használnak.

A sózás történhet száraz sózással vagy sós lében történő sózással, amely műveletet 8–12 napig minden második napon megismételnek.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« előállítása az egész év folyamán történik.

A tejet 35 °C és 37 °C közötti hőmérsékleten kell koagulálni, és az alvadék előállításához körülbelül 30 percen belül hozzá kell adni a szarvasmarha-oltóenzimet. Természetes savós oltó vagy válogatott minőségű élesztő hozzáadható.

A sajtot hagyományos módszerek alkalmazásával kell elkészíteni; a feldolgozás során az alvadékat először összetörlik, majd a keveréket 43–50 °C-ig hevítik, majd leveszik a tűzről és keverik. Ezután megfelelő öntőformákat, úgynevezett »fassere«-ket használnak.

Ahhoz, hogy a savó lecsöpögessen, megfelelő prézésnek kell alávetni.

A sózás történhet száraz sózással vagy sós lében történő sózással.”

Indokolás:

Meghatároztuk, hogy a felhasznált oltónak szarvasmarha-oltónak kell lennie, mint általában, annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a piacon elérhető egyéb típusú oltók használata. Ami az alvadék képződésének időtartamát illeti, a szöveg kiegészült a „körülbelül” határozószóval, mivel az oltó által kifejtett enzimaktivitás időtartamát könnyen befolyásolhatják a nyersanyag természetes tulajdonságai és annak a környezetnek a feltételei, amelyben az bekövetkezik.

Bevezetésre került a természetes savós oltó vagy válogatott minőségű élesztő használatának lehetősége. Ez nem szerepelt az előző változatban. Ez a kiegészítés annak tudható be, hogy a gazdaságok egészségügyi és higiéniai körülményeinek, a fejési feltételeknek és a tejtárolási feltételeknek a javulása következtében az évek során jelentősen csökkent a tejfeldolgozóba érkező tej baktériumszáma. Az alacsonyabb baktériumszám azt jelenti, hogy a sajt készítő kádban lévő tej kevésbé reaktív a gyors savasodás szükségességét illetően, amely az alvadék megfelelő dehidratálásához és a sajt készítési folyamatra káros mikroorganizmusok kialakulásának megakadályozásához szükséges. A tehenek istállóiban és a tejtermelő gazdaságokban a környezetben jelen lévő természetes mikroflórát azonban a későbbi feldolgozási szakaszokban fenntartják és fokozzák, ami biztosítja a „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” sajt jellegzetes tulajdonságait, amely nyers tejből készült félig hevített sajt.

Ami az alvadék hevítéséhez szükséges hőmérséklet-tartomány 43 °C és 50 °C közötti tartományba történő emelését illeti, megjegyezték, hogy néha szükség van a hőmérséklet csökkentésére vagy növelésére a sajt készítési folyamat javítása, az alvadék megfelelő lecsepegtetésének lehetővé tétele és a sajt későbbi erjesztésének optimalizálása érdekében. Ennek szükségessége a takarmányban jelen lévő növények eltérő összetételéhez vagy az azt alkotó növények érettségéhez, valamint a környezet és a sajt készítő kádak eltérő szigetelőképességéhez kapcsolódik. A sajt készítő tapasztalatukat és jártasságukat használják fel az optimális paraméterekről való döntéshozzához, miközben egy elfogadható és a termékleírásban meghatározott, de a tej fizikai állapotára és a szélsőséges környezeti feltételekre tekintettel kevésbé korlátozó tartományon belül maradnak.

A „megfelelő prések” használatára vonatkozó kötelezettséget töröltük annak érdekében, hogy a kisüzemi sajt készítő – különösen a hegyvidéki legelőkön – más kézi eszközöket is használhassanak, amelyek képesek ugyanazt a funkciót betölteni, mint a prések. A savó lecsepegtetésére használt módszer szintén nem befolyásolja a hagyományos eljárást, bár a lecsöpögtetést megfelelően kell elvégezni annak érdekében, hogy a sajt megőrizhesse a termékleírásban meghatározott jellemzőket.

A sózás időtartamára való hivatkozást töröltük, mivel az előző hivatkozás általános jellegű volt, és csak a száraz sózásra vonatkozott, ami félreértésekhez vezethet a sós lében történő sózási eljárást illetően, amely technikailag nem végezhető el 8–12 napig minden másnap. Továbbá, tekintettel a két sózási technika között a sajtok forgatása és a sófelszívódási módok tekintetében fennálló különbségekre, lehetetlen konkrét javaslatot adni a termelők számára az alkalmazandó módszert illetően. Az ideális eredmény elérése érdekében minden termelőnek érdekében áll, hogy megfelelően sózza a terméket, a termék sózása szempontjából a lehető legjobb módszer és időzítés alkalmazásával, a saját tapasztalatuk és a termelési helyszín jellemzői alapján, amelyek befolyásolják a só felszívódását. Ezért minden termelő megválaszthatja a sózási eljárás típusát és időtartamát a lehető legjobb termék előállítása érdekében.

Kapcsolat

- Tekintettel arra, hogy a termékleírást át kell alakítani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott új szerkezeti felépítésnek való megfelelés érdekében a termékleírás egy új, 6. cikkel egészült ki, amely az egységes dokumentum 5. pontjának felel meg. Ez a cikk az EB nyilvántartásában és a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján közzétett, a nyilvántartásba vételt alátámasztó fájlban és az 1995. február 4-i 0039 34581377. sz. kiegészítő fájl 3. és 4. oldalán szereplő információk összefoglalásán, valamint a Brembana-völgyről szóló történelmi, műszaki és tudományos publikációkon alapul.

A kapcsolatról szóló szöveg a következő:

„6. cikk – Kapcsolat a földrajzi környezettel

A Felső-Brembana-völgy [*L'Alta Valle Brembana*] történetileg 1364 óta közigazgatási entitás, amely saját, jogszabályokon alapuló rendszerekkel rendelkezik, melyeket a velencei uralom időszaka alatt erősítettek meg és aktualizáltak. A »Formai de Mut« származási és előállítási földrajzi környezete Felső-Brembana-völgy Bergamo megyében. Jól körülhatárolt földrajzi terület, amelyet a Monte Ortighera és a Monte Menna hegyektől a Pizzo dei Tre Signori-ig és a Monte Venturosáig húzódó hegycsúcsok gyűrűje vesz körül, és amelyet keleten a Serina- és a Seriana-völgy, északon a Valtellina-völgy, nyugaton pedig a Taleggio- és Valsassina-völgy határol. A tengerszint feletti magasság a Lenna településen mérhető 440 métertől a Carona településen Pizzo del Diavolo di Tenda hegységénél mérhető 2 916 méterig terjed.

A fő erőforrások és a kapcsolódó tevékenységek évszázadok óta az erdőterülettel, a legelőkkel és a bányákkal kapcsolatosak. A Felső-Brembana-völgyet alkotó Bergamói-Alpok hegygerince nehezen megközelíthető csúcsokból és hágókból, valamint változatos tengerszint feletti magassági profillal és kitérítéssel rendelkező völgyek és lejtők alkotta összetett rendszerből áll, amelyek jelentős hatást gyakoroltak arra, ahogyan a népesség és a termelési rendszerek az idők során kialakultak és stabilizálódtak.

A Brembana-völgy főként a pásztorok és a sajt készítés völgye volt, amely a térségben a szarvasmarha-tenyésztés fő célja volt, amit számos történelmi dokumentum tanúsít. Ez a hagyomány ma is tükröződik a »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« jellegzetes helyi sajt előállításában.

A bergamói éghajlat egyik legfontosabb jellemzője a Földközi-tenger térségéből érkező nedves légáramlatoknak való kitérítés, amelyeknek az alpesi hegygerinc állít akadályt. Ez a jellemző az esőzést és a havazást illetően olyan csapadékszinteket eredményez, amelyek fokozatosan növekszenek a völgyfenéktől kiindulva egészen a völgyfőig és a lejtőkig. Ezek a feltételek kedvezőek a legelők kizöldüléséhez és így a tejlő szarvasmarhák tenyésztéséhez is. A feltételek azonban jelentősen változhatnak évről évre, ami jellemző a mérséklet éghajlatú régiókra.

A fent ismertetett környezeti és éghajlati jellemzők miatt Felső-Brembana-völgy hegyvidéki területét völgyek, lejtők és hegyi legelők jelenléte jellemzi, amelyek rendkívüli geológiai változatosságot és különösen sokféle növényt eredményeznek. Ezeket az évszázadok során szezonális hegyi legeltetéssel hasznosították az emberek, vertikális vándorlegeltetéssel, amely a nyári hónapok során a legelőkön történő legeltetést, valamint az év hátralevő részére, amikor a zordabb időjárás megérkezik, a völgybe való visszatérést jelenti. Ez a hagyomány különösen szembetűnő a »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« térszójának sajátos és jellegzetes színváltozásában, amely az annak következtében kialakult elefántcsontszínről, hogy a szarvasmarhákat télen szénával etetik, szalmasárga színűvé változik, amikor a szarvasmarhákat nyáron zöld fűvel táplálják.

A Brembana-völgyi legelőkön számos növényfaj fellelhető, amely fajok összetétele a helyszíntől, a környezeti feltételektől, a tengerszint feletti magasságtól és a vízforrásoktól függően változik.

A Bergamói-Alpok alpesi növényvilága az Alpok leggazdagabb és legérdekesebb növényvilágai közé tartozik; mind mennyiségét, mind minőségét tekintve fajok jelentős csoportjából áll, és számos, a jelentőségét és hírnevét tekintve kiemelkedő endemikus faj jelenléte jellemzi. A bergamói növényvilág felbecsülhetetlen jellege az e területen bekövetkezett történelmi és geológiai történésekre vezethető vissza. A glaciális fejlődés és visszahúzódás jelentős hatást gyakorolt a térség növényvilágának összetételére. A Bergamói-Alpok, különösen a Bergamaszki-Előalpok, számos alpesi faj számára menedékként szolgált, és ősi fajokat (paleoendemikus fajok) őrzött meg, ugyanakkor a földrajzi elszigeteltségnek köszönhetően új fajok (neoendemikus fajok) kialakulását ösztönözte.

A környezeti feltételek különleges képességet kölcsönöztek és kölcsönöznek továbbra is a szarvasmarháknak a tejtermelésre.

Minden hegyi legelőt, azaz az erdők felső határterülete felett található legelőterületeket, gyakran több »állomás«-ra osztanak, azaz olyan legelőterületekre, ahol megtalálhatók az embereket és a szarvasmarhákat segítő szükséges létesítmények. Az állatokat minden állomáson a takarmány és az állatok vízzel való ellátásához szükséges vízi erőforrások rendelkezésre állásának és minőségének megfelelően szakszerűen vezetik végig a legelők mentén. Az állomány mozgását és a legeltetés módját (amely a napi időjárási viszonyoktól és a különböző legelőterületek minőségétől, érettségi fokától és vonzerejétől függően változik) pontosan az alpesi pásztorok által nemzedékről nemzedékre megszerzett és továbbadott tapasztalata határozza meg annak érdekében, hogy a lehető legjobban ki lehessen használni a rendelkezésre álló takarmányforrásokat, és így a lehető legjobb sajtot lehessen nyerni.

A pásztorok úgynevezett »baite« hegyi pásztorokunyhókban szállnak meg, ahol a tej feldolgozása is történik. A sajt készítés során alkalmazandó optimális idő- és hőmérsékleti paraméterek megválasztásakor a sajt készítő a pásztorok tapasztalataira és jártasságára támaszkodnak, miközben a tradicionális tartományokon belül maradnak. A megfelelő értékek figyelembe veszik a gyártóüzemek szigetelését, azt a területet, ahol a tehenek legeltek, és olykor a tej sajátos kémiai és fizikai jellemzőit is, amelyeket magukat is a szélsőséges környezeti feltételek (a hőmérséklet hirtelen bekövetkező jelentős csökkenése, jégviharok és/vagy hóesés) határoznak meg.

Az állatok, miután az adott állomásnál az összes fűvet lelegelték, új legelők után kutatva tovább vándorolnak a következő állomásra, olykor a 2 000 méter feletti tengerszint feletti magasságot is elérve.

Az előállított sajtot a sajtérlelő helyiségben vagy »casera«-ban érlelik. Gyakran az összes alpesi legelőhöz mindössze egyetlen casera tartozik, amely logisztikai szempontból a legkedvezőbb helyszínen helyezkedik el. Az egyes caserákat úgy építik meg és úgy kezelik, hogy azok ideális hőmérsékleti feltételeket és páratartalmat biztosítsanak a jó minőségű termékek előállításához. A hőmérséklet és a páratartalom közötti kölcsönhatástól függően valamennyi sajt készítő úgy választja meg az időzítést, valamint a sajtok forgatásának és felületük bedörzsölésének módját, hogy kellően megérjenek és a »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« sajátos jellemzői kialakuljanak. A hegyi legeltetési időszak végén a hegyi legelőkön előállított sajtot leviszik a völgybe, ahol befejezik az érlelését, amely több évig is tarthat. Az állomány is visszatér a kiindulási helyére, ahol a legeltetésre használt rétek legfrissebb növekményére lel, valamint télen a mezőgazdasági üzemekben biztosított szénát fogyaszthatja.

Manapság a hegyi legeltetést és a hegyvidéki legelőkön történő abból következő termelést a hegyvidéki legelőkre vonatkozó regionális tervben feltüntetett hegyvidéki kunyhókban végzik május és október között, a környezeti és éghajlati feltételektől függően. A termelés további részét, amely január 1-je és december 31-e között végezhető, a völgyfenék szintjén végzik, de mindig a hegyvidéki területen belül.

Eredetileg széles körben elterjedt volt a vándorlegeltetés gyakorlata, amelynek során egyes pásztorok télen áthajtották állataikat a milánói síkságokra, nyáron pedig visszatértek a hegyvidéki legelőkre. Ezen a területen a pásztorokat »bergami«-ként ismerték, állományukat pedig »bergamina«-ként. Ezeket a kifejezéseket még ma is használják a helyi szókincs részeként. A szénakészítés másodlagos tevékenység volt, amely az állattenyésztés céljára volt szükséges. A réteket, amelyeket trágyával kezeltek, nyaranta kétszer lekaszálták.

Az egykori »bergami«-t felváltották a völgyben tevékenykedő pásztorok, akik a területükön lévő legelőket bérbé adták és saját állományukkal vagy bértartású állományokkal népesítették be azokat. Ez vezetett az elsősorban »helyi« vándorlegeltetés jelenségéhez, amelynek jellemzője, hogy az állományok a völgyfenékről a hegyvidéki legelőkre vándorolnak. Ennek eredményeként pedig a völgyfenék legeltetésre használt réjtjei, miközben a szarvasmarhák nem tartózkodnak ott, biztosítják a téli évszakra a szénát.

A körülhatárolt földrajzi terület sajátos biológiai sokféleségéhez kapcsolódó tényezők és a hagyományos tenyésztési módszerek együttese határozza meg a tej különleges minőségét, amit egyébként tovább fokoz az, hogy a sajt készítéséhez nyerstejet használnak. Ez pedig azt jelenti, hogy a származási terület biztosította valamennyi tápértékbeli, érzékszervi és mikrobiológiai tulajdonságot érintetlenül megőriznek a »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« termékben. A sajt érlelési időszaka alatt nevezetesen a sajt készítéséhez használt nyerstej és a termelési környezet természetes mikroflórája befolyásolja a sajt érését, és adja annak sajátos ízét.

A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«-t továbbá teljes tej felhasználásával készítik. A tej eredeti zsírtartalmának csaknem egésze, valamint azzal együtt a számos helyi esszenciákra jellemző zsírban oldható aromás molekula koncentráldódik a sajtban. Ez azt eredményezi, hogy az aromák és illatok a termelési környezetből jelentős mértékben átkerülnek a termékbe, és annak további jellegzetességévé válnak."

Címkézés

- Ez a módosítás a jelenlegi termékleírás (az 1985. szeptember 10-i elnöki rendelet) 4. cikkét, valamint az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

A jelenlegi szöveg:

„A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« sajtokon fel kell tüntetni a megfelelő jelöléseket vagy a sajt eredetmegjelölését igazoló egyéb különleges jelöléseket, valamint a következő rendelet adatait.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„8. cikk – Címkézés

A megfelelőségi jelölés a legalább 45 napig tartó érlelést követően a sajt két (alsó és felső) sík felületű oldalának egyikére erősített papírcímke, amelyen a január 1. és december 31. között a völgszinten készített termékek esetében piros jel (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – 1. kép), a május 20. és október 20. között a hegyvidéki legelőkön készített termékek esetében kék jel (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – 2. kép) látható. A jel kialakítását illetően a jel közepében egy harang stilizált rajza látható, melynek közepén egy olyan sajtkorong helyezkedik el, amelynek egy szelete elkülönül. A harang rajzolatának külső peremén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének írásos része, a »Formai de Mut D.O.P.« látható, míg a harangot körülölelő kör belső peremén az elnevezés többi része, a »dell’Alta Valle Brembana« olvasható, a nyilvántartásba vételre utaló »Reg. C.E. 1107/96« jogi hivatkozással együtt. A körvonal teljes külső kerülete mentén 22 stilizált harang helyezkedik el, amelyeket egy további kör határol. A kék jelben a 22 harang alatt húzódó kör helyett a »d’alpeggio« [a hegyvidéki legelőkről] ismételt szó olvasható (2. kép).

A 6 hónapnál tovább érlelt »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« esetében a jel a fent leírtakkal azonos tulajdonságokkal bír, azonban a 22 harang alatt húzódó kör helyett a »Riserva« felirat ismétlődik (3. és 4. kép).



1. kép



2. kép



3. kép



4. kép

A jel rögzítéséhez élelmiszeripari ragasztó használható.

A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« OEM minden egyes csomagolásán a forgalomba hozatalkor fel kell tüntetni a »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« OEM megjelölést és a fent leírt jelöléseket a jogszabályban előírt információkkal. Különleges nyomtatási igények esetén a jelölések fekete-fehér színnel vagy kontrasztosan is feltüntethetők.»

Indokolás:

A címkézési módszereket részletesebben ismertettük.

Egyéb

Ellenőrzések

- Tekintettel arra, hogy a termékleírást át kell alakítani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott új rendelkezéseknek való megfelelés érdekében, a szöveg kiegészült egy, az ellenőrzésekről szóló kikkkel, amely tartalmazza az ellenőrző szerv nevét és elérhetőségét.

A termékleírás a következő szöveggel egészül ki:

„7. cikk – Ellenőrzések

A termék termékleírásnak való megfelelésének ellenőrzését az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően a Certiprodot S.r.l. ellenőrző szerv végzi, – bejegyzett iroda: Via del Macello 26, Crema; adminisztratív hivatalok: Via del Commercio 29 – 26013 Crema (Cremona); telefon és Fax +39 0373229628; E-mail: info@certiprodot.it.”

Csomagolás

- Tekintettel arra, hogy a termékleírást át kell alakítani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott új rendelkezéseknek való megfelelés érdekében, az egységes dokumentum 3.5. pontja és a termékleírás 8. cikke kiegészült a forgalomba hozatal módjairól szóló szövegrésszel.

Az új szöveg a következő:

„A »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« OEM sajt egészben vagy darabolva hozható forgalomba. A darabolás és a csomagolás a származási területen kívül is elvégezhető.»

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

EU-szám: PDO-IT-0009-AM01 – 2021.7.6.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.3. osztály – Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” eredetmegjelölés olyan sajt számára van fenntartva, amely a minimális érlelési idő leteltét követően a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Zsíros, félig hevített tésztájú sajt, amelyet kizárólag alacsony természetes savtartalmú, nyers teljes tehéntejből készítenek.

Alak: egyenes vagy enyhén domború henger, sík vagy félig sík felületű alsó és felső oldalakkal>

Méret: a sajt átmérője 30 cm és 40 cm közötti, az oldalmagasság 8 cm és 10 cm közötti, a minimális és maximális értékek a gyártás során fennálló technikai feltételektől függően változnak.

A korong súlya: a feldolgozás során fennálló technikai feltételektől függően 8 kg és 12 kg közötti, a minimális és maximális értékek legfeljebb 10 %-os eltéréssel.

Külső megjelenés: vékony, kemény, természetes kéreg, szalmasárga, az érés előrehaladtával egyre markánsabbá válik.

A sajtészta színe: elefántcsontszínű, enyhén szalmasárga.

A sajtészta állaga: tömör, rugalmas, elszórtan lyukak találhatóak benne, amelyeknek az átmérője az 1 mm-estől az ún. „occhio di pernice”-ként (tyúkszem) ismert méretűig terjed; kis repedések jelenléte a sajtésztaiban megengedett.

Íz: kellemes, illatos, nem nagyon sós, enyhe, jellegzetes aromával.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 42 %.

Az érlelési szakasz legalább 45 napig tart. A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” sajton akkor tüntethető fel a „Riserva” kiegészítő jelölés, ha az érlelési szakasz meghaladja a 6 hónapot.

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

A tehének takarmányának a rétekről, legelőkről vagy legeltetésre használt rétekről származó zöldtakarmányból és/vagy szénából kell állnia; a takarmány nagy részének (legalább 50 %) a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Gabonafélékkel, koncentrált takarmánnyal és/vagy fehérjepogácsával kiegészíthető. Ásványianyag- és vitaminkiegészítők használata megengedett.

Az 50 %-os kvóta a következőképpen indokolható. A hegyvidéki területek elnéptelenedése az erdőterületek progresszív növekedését eredményezte a legelők és legeltetésre használt rétek rovására. A völgy szinten elterülő néhány alacsonyan fekvő területen továbbá jelentős urbanizáció ment végbe, amely csak a nehezebben megközelíthető, nehezen művelhető és a szarvasmarhák legeltetésére gyakran nem is használható területeket hagyta érintetlenül. Ennek eredményeként csökkentek a helyi takarmányforrások, és ez egyes gazdaságokat arra kényszerített, hogy a területen kívülről szerezzenek be takarmányt. Sajnálatos módon a vadon élő nem őshonos fajok, például a vaddisznók közelmúltbeli megjelenése is az egyre kisebb fennmaradó legelők kárára megy végbe, mivel az állatok által a gyeptakaróban okozott károk tovább csökkentik a helyi takarmánytermelést. Ezenkívül, mint ismeretes, az erdőterületek folyamatosan teret hódítanak, mivel a munkaerőhiány miatt a mezőgazdasági termelők

területgazdálkodási erőfeszítései nem elegendőek a rétek fenntartásához. Szükségesnek ítéltük továbbá a tehének szilázssal való takarmányozásának megszüntetését, tekintettel arra, hogy a szilázs a Clostridium spórák potenciális hordozója, így használata problematikus a sajtkészítési és -érlelési folyamat során E lehetőség megszüntetése szükségessé teheti a származási területen kívülről származó koncentrált takarmányok bevitelét a szilázs által biztosított tápanyagbevitel helyettesítése érdekében.

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

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” előállításához használt tejet adó szarvasmarhák tenyésztésével foglalkozó mezőgazdasági üzemeknek a meghatározott földrajzi területen belül kell elhelyezkedniük.

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 „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” OEM sajt egészben vagy darabolva hozható forgalomba. A darabolás és a csomagolás a származási területen kívül is elvégezhető.

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

A megfelelőségi jelölés a legalább 45 napig tartó érlelést követően a sajt két (alsó és felső) sík felületű oldalának egyikére erősített papírcímke, amelyen a január 1. és december 31. között a völgy szinten készített termékek esetében piros jel (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – 1. kép), a május 20. és október 20. között a hegyvidéki legelőkön készített termékek esetében kék jel (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – 2. kép) látható. A jel kialakítását illetően a jel közepében egy harang stilizált rajza látható, melynek közepén egy olyan sajt korong helyezkedik el, amelynek egy szelete elkülönül. A harang rajzolatának külső peremén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének írásos része, a „Formai de Mut D.O.P.” látható, míg a harangot körülölelő kör belső peremén az elnevezés többi része, a „dell’Alta Valle Brembana” olvasható, a nyilvántartásba vételre utaló „Reg. C.E. 1107/96” jogi hivatkozással együtt. A körvonal teljes külső kerülete mentén 22 stilizált harang helyezkedik el, amelyeket egy további kör határol. A kék jelben a 22 harang alatt húzódó kör helyett a „d’alpeggio” [a hegyvidéki legelőkről] ismételt szó olvasható (2. kép).

A 6 hónapnál tovább érlelt „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” esetében a jel a fent leírtakkal azonos tulajdonságokkal bír, azonban a 22 harang alatt húzódó kör helyett a „Riserva” felirat ismétlődik (3. és 4. kép).



1. kép



2. kép



3. kép



4. kép

A jel rögzítéséhez élelmiszeripari ragasztó használható.

A „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” OEM minden egyes csomagolásán a forgalomba hozatalkor fel kell tüntetni a „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” OEM megjelölést és a fent leírt jelöléseket a jogszabályban előírt információkkal. Különleges nyomtatási igények esetén a jelölések fekete-fehér színnel vagy kontrasztosan is feltüntethetők.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A fent említett sajt előállítási és érlelési területe az alább felsorolt települések teljes közigazgatási területét magában foglalja, amelyek mindegyike Bergamo megyéhez tartozik: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegra és Valtorta.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Felső-Brembana-völgy [*L'Alta Valle Brembana*] történetileg 1364 óta közigazgatási entitás, amely saját, jogszabályokon alapuló rendszerekkel rendelkezik, melyeket a velencei uralom időszaka alatt erősítettek meg és aktualizáltak. A „Formai de Mut” származási és előállítási földrajzi környezte Felső-Brembana-völgy Bergamo megyében. Jól körülhatárolt földrajzi terület, amelyet a Monte Ortighera és a Monte Menna hegyektől a Pizzo dei Tre Signori-ig és a Monte Venturosáig húzódó hegycsúcsok gyűrűje vesz körül, és amelyet keleten a Serina- és a Seriana-völgy, északon a Valtellina-völgy, nyugaton pedig a Taleggio- és Valsassina-völgy határol. A tengerszint feletti magasság a Lenna településen mérhető 440 métertől a Carona településen Pizzo del Diavolo di Tenda hegységénél mérhető 2 916 méterig terjed.

A fő erőforrások és a kapcsolódó tevékenységek évszázadok óta az erdőterülettel, a legelőkkel és a bányákkal kapcsolatosak. A Felső-Brembana-völgyet alkotó Bergamói-Alpok hegygerince nehezen megközelíthető csúcsokból és hágókból, valamint változatos tengerszint feletti magassági profillal és kitettséggel rendelkező völgyek és lejtők alkotta összetett rendszerből áll, amelyek jelentős hatást gyakoroltak arra, ahogyan a népesség és a termelési rendszerek az idők során kialakultak és stabilizálódtak.

A Brembana-völgy főként a pásztorok és a sajtkészítés völgye volt, amely a térségben a szarvasmarha-tenyésztés fő célja volt, amit számos történelmi dokumentum tanúsít. Ez a hagyomány ma is tükröződik a „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” jellegzetes helyi sajt előállításában.

A bergamói éghajlat egyik legfontosabb jellemzője a Földközi-tenger térségéből érkező nedves légáramlatoknak való kitettség, amelyeknek az alpesi hegygerinc állít akadályt. Ez a jellemző az esőzést és a havazást illetően olyan csapadékszinteket eredményez, amelyek fokozatosan növekszenek a völgyfenéktől kiindulva egészen a völgyfőig és a lejtőkig. Ezek a feltételek kedvezőek a legelők kizöldüléséhez és így a tejelő szarvasmarhák tenyésztéséhez is. A feltételek azonban jelentősen változhatnak évről évre, ami jellemző a mérséklet éghajlatú régiókra.

A fent ismertetett környezeti és éghajlati jellemzők miatt Felső-Brembana-völgy hegyvidéki területét völgyek, lejtők és hegyi legelők jelenléte jellemzi, amelyek rendkívüli geológiai változatosságot és különösen sokféle növényt eredményeznek. Ezeket az évszázadok során szezonális hegyi legeltetéssel hasznosították az emberek, vertikális vándorlegeltetéssel, amely a nyári hónapok során a legelőkön történő legeltetést, valamint az év hátralevő részére, amikor a zordabb időjárás megérkezik, a völgybe való visszatérést jelenti. Ez a hagyomány különösen szembetűnő a „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” térszójának sajátos és jellegzetes színváltozásában, amely az annak következtében kialakult elefántcsontszínről, hogy a szarvasmarhákat télen szénával etetik, szalmasárga színűvé változik, amikor a szarvasmarhákat nyáron zöld fűvel táplálják.

A Brembana-völgyi legelőkön számos növényfaj fellelhető, amely fajok összetétele a helyszíntől, a környezeti feltételektől, a tengerszint feletti magasságtól és a vízforrásoktól függően változik.

A Bergamói-Alpok alpesi növényvilága az Alpok leggazdagabb és legérdekesebb növényvilágai közé tartozik; mind mennyiségét, mind minőségét tekintve fajok jelentős csoportjából áll, és számos, a jelentőségét és hírnevét tekintve kiemelkedő endemikus faj jelenléte jellemzi. A bergamói növényvilág felbecsülhetetlen jellege az e területen bekövetkezett történelmi és geológiai történésekre vezethető vissza. A glaciális fejlődés és visszahúzódás jelentős hatást gyakorolt a térség növényvilágának összetételére. A Bergamói-Alpok, különösen a Bergamaszki-Előalpok, számos alpesi faj számára menedékként szolgált, és ősi fajokat (paleoendemikus fajok) őrzött meg, ugyanakkor a földrajzi elszigeteltségnek köszönhetően új fajok (neoendemikus fajok) kialakulását ösztönözte.

A környezeti feltételek különleges képességet kölcsönöztek és kölcsönöznek továbbra is a szarvasmarháknak a tejtermelésre.

Minden hegyi legelőt, azaz az erdők felső határterülete felett található legelőterületeket, gyakran több „állomás”-ra osztanak, azaz olyan legelőterületekre, ahol megtalálhatók az embereket és a szarvasmarhákat segítő szükséges létesítmények. Az állatokat minden állomáson a takarmány és az állatok vízzel való ellátásához szükséges vízi erőforrások rendelkezésre állásának és minőségének megfelelően szakszerűen vezetik végig a legelők mentén. Az állomány mozgását és a legeltetés módját (amely a napi időjárási viszonyoktól és a különböző legelőterületek minőségétől, érettségi fokától és vonzerejétől függően változik) pontosan az alpesi pásztorok által nemzedékről nemzedékre megszerzett és továbbadott tapasztalata határozza meg annak érdekében, hogy a lehető legjobban ki lehessen használni a rendelkezésre álló takarmányforrásokat, és így a lehető legjobb sajtot lehessen nyerni.

A pásztorok úgynevezett „baite” hegyi pásztorokunyhókban szállnak meg, ahol a tej feldolgozása is történik. A sajt készítés során alkalmazandó optimális idő- és hőmérsékleti paraméterek megválasztásakor a sajt készítő a pásztorok tapasztalataira és jártasságára támaszkodnak, miközben a tradicionális tartományokon belül maradnak. A megfelelő értékek figyelembe veszik a gyártóüzemek szigetelését, azt a területet, ahol a tehenek legeltek, és olykor a tej sajátos kémiai és fizikai jellemzőit is, amelyeket magukat is a szélsőséges környezeti feltételek (a hőmérséklet hirtelen bekövetkező jelentős csökkenése, jégviharok és/vagy hóesés) határoznak meg.

Az állatok, miután az adott állomásnál az összes füvet lelegelték, új legelők után kutatva tovább vándorolnak a következő állomásra, olykor a 2 000 méter feletti tengerszint feletti magasságot is elérve.

Az előállított sajtot a sajtérlelő helyiségben vagy „casera”-ban érlelik. Gyakran az összes alpesi legelőhöz mindössze egyetlen casera tartozik, amely logisztikai szempontból a legkedvezőbb helyszínen helyezkedik el. Az egyes caserákat úgy építik meg és úgy kezelik, hogy azok ideális hőmérsékleti feltételeket és páratartalmat biztosítsanak a jó minőségű termékek előállításához. A hőmérséklet és a páratartalom közötti kölcsönhatástól függően valamennyi sajt készítő úgy választja meg az időzítést, valamint a sajtok forgatásának és felületük bedörzsölésének módját, hogy kellően megérjenek és a „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” sajátos jellemzői kialakuljanak. A hegyi legeltetési időszak végén a hegyi legelőkön előállított sajtot leviszik a völgybe, ahol befejezik az érlelését, amely több évig is tarthat. Az állomány is visszatér a kiindulási helyére, ahol a legeltetésre használt rétek legfrissebb növekményére lel, valamint télen a mezőgazdasági üzemekben biztosított szénát fogyaszthatja.

Manapság a hegyi legeltetést és a hegyvidéki legelőkön történő abból következő termelést a hegyvidéki legelőkre vonatkozó regionális tervben feltüntetett hegyvidéki kunyhókban végzik május és október között, a környezeti és éghajlati feltételektől függően. A termelés további részét, amely január 1-je és december 31-e között végezhető, a völgyfenék szintjén végzik, de mindig a hegyvidéki területen belül.

Eredetileg széles körben elterjedt volt a vándorlegeltetés gyakorlata, amelynek során egyes pásztorok télen áthajtották állataikat a milánói síkságokra, nyáron pedig visszatértek a hegyvidéki legelőkre. Ezen a területen a pásztorokat „bergami”-ként ismerték, állományukat pedig „bergamina”-ként. Ezeket a kifejezéseket még ma is használják a helyi szókincs részeként. A szénakészítés másodlagos tevékenység volt, amely az állattenyésztés céljára volt szükséges. A réteket, amelyeket trágyával kezeltek, nyaranta kétszer lekaszálták.

Az egykori „bergamini”-t felváltották a völgyben tevékenykedő pásztorok, akik a területükön lévő legelőket bérbé adták és saját állományukkal vagy bértartású állományokkal népesítették be azokat. Ez vezetett az elsősorban „helyi” vándorlegeltetés jelenségéhez, amelynek jellemzője, hogy az állományok a völgyfenékről a hegyvidéki legelőkre vándorolnak. Ennek eredményeként pedig a völgyfenék legeltetésére használt réttei, miközben a szarvasmarhák nem tartózkodnak ott, biztosítják a téli évszakra a szénát.

A körülhatárolt földrajzi terület sajátos biológiai sokféleségéhez kapcsolódó tényezők és a hagyományos tenyésztési módszerek együttese határozza meg a tej különleges minőségét, amit egyébként tovább fokoz az, hogy a sajt készítéséhez nyerstejet használnak. Ez pedig azt jelenti, hogy a származási terület biztosította valamennyi tápértékbeli, érzékszervi és mikrobiológiai tulajdonságot érintetlenül megőriznek a „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” termékben. A sajt érlelési időszaka alatt nevezetesen a sajt készítéséhez használt nyerstej és a termelési környezet természetes mikroflórája befolyásolja a sajt érését, és adja annak sajátos ízét.

A „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”-t továbbá teljes tej felhasználásával készítik. A tej eredeti zsírtartalmának csaknem egésze, valamint azzal együtt a számos helyi esszenciákra jellemző zsírban oldható aromás molekula koncentráldik a sajtban. Ez azt eredményezi, hogy az aromák és illatok a termelési környezetből jelentős mértékben átkerülnek a termékbe, és annak további jellegzetességévé válnak.”

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, 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 termékleírások”) pontra kattintva.

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 410/11)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM01

Az értesítés időpontja: 2022. augusztus 1.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Új szőlőfajták bevezetése fő termőfajtákként

A termékleírast úgy módosították, hogy az tartalmazza a Fetească regală és a Touriga nacional borszőlőfajtákat a fehérborok, illetve a vörösborok előállításához.

A Romániában széles körben termesztett régi román fajta, a Fetească regală bevezetése növelte a Segarcea OEM területére jellemző sajátosságok minőségi borok formájában történő kiaknázásának lehetőségét, és erősíti az eredetmegjelölés hírnevét azáltal, hogy diverzifikálja a fajtaválasztékot, és kifejezésre juttatja az értékes nemzeti fajták aromáinak összetettségét.

Segarcea térségében a szőlőfajta jó alkalmazkodóképességgel és minőségi szempontból nagy potenciállal bír, mivel a szőlőszemekben cukor és aromák halmozódnak fel. Ebből a fajtából kifinomult borok állíthatók elő, amelyek élénkek, tiszták, erőteljes szalmasárga színűek, zöldes árnyalatokkal, a szőlővirág illatával és a termőterületként szolgáló völgyből adódó jó savassággal.

A Touriga nacional fajta jól alkalmazkodik a Segarcea OEM területén, és megőrzi a fajta sajátos jellemzőit, amelyeket a talaj szerkezete, a hidrológiai viszonyok és a helyi éghajlat is befolyásolnak. Ezt a szőlőfajtát gyümölcsös jegyek, élénkpiros szín és magas alkoholtartalom jellemzik, emellett extraktban gazdag, kiegyensúlyozottan felhalmozódott cukrokkal, ami a magas kalcium-karbonát-tartalmú és vas-oxidokban gazdag szőlőtermő talajoknak, valamint a szőlőültetvények viszonylag déli fekvésű, enyhe lejtőkön való elhelyezkedésének köszönhető, ami elősegíti a cukrok és az antociánok felhalmozódását, valamint a magas ásványianyag-tartalmat.

A fajtaválasztékunk a fenti fajták bevezetésével történő diverzifikálása hozzá fog járulni a borportfólió szélesítéséhez azáltal, hogy országos/nemzetközi hírnévvel rendelkező fajtákból hoznak létre borokat az aromás összetettségük kiaknázásával.

A termékleírás IV. és XI. fejezete és az egységes dokumentum 7. pontja ennek megfelelően módosult.

2. A szőlő terméshozamának módosítása (növelése)

Az elért szőlő- és borhozamok felfelé módosulnak.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A Segarcea OEM területe esetében a borhozam módosítását a termelés elmúlt években elért fejlődése, a teljes érettség mellett szüretelt szőlő termelésének növekedése, valamint az teszi szükségessé, hogy a biotikus tényező (klonális szerkezet, alany) és a borászati tényező (új borkészítési technológiák alkalmazása) miatt az új szőlőültetvény-szerkezetekben bekövetkezett változások miatt későbbre tolódik a szüret.

2004-től – már a szőlőültetvényekre vonatkozó átállítási/szerkezetátalakítási programokat megelőzően – lecserélték azokat a szőlőültetvényeket, amelyek viszonylag alacsony növényesűrűség mellett biztosítottak bizonyos szintű betakarítást. Míg korábban a kivágott szőlőültetvények sűrűsége 2 800 és 3 200 tőke között volt hektáronként, addig az újonnan létrehozott ültetvények sűrűsége 4 545 tőke/hektár felett van, és a fiatal szőlőültetvények sűrűsége jelentősen nőtt a korábbi telepítések sűrűségéhez képest, ami a szőlőtermelés jelentős növekedéséhez is vezetett.

Az újonnan bevezetett fajták kiaknázzák a területben rejlő potenciált, és a régebbi fajták új klónjai jobban ki tudják használni a talaj ásványi és tápanyagkészletét, valamint a terület borászati szempontú éghajlati viszonyait.

A borászati tényezők miatti változások az új borászati berendezésekből és a borkészítéshez használt anyagok területén alkalmazott új műszaki megoldásokból erednek. Az új berendezések közül, amelyek a minőség romlása nélkül jelentősen hozzájárultak a borhozamok növeléséhez, kiemelendők a pneumatikus prések, amelyek lehetővé tették a borhozam több mint 15 %-kal történő növelését (a lecsorgó must esetében). Az ellenőrzött hőmérsékletű automatizált tartályok és erjesztőtartályok szintén lehetővé tették a borhozam jelentős növelését, miközben javították a borok minőségét, különösen a borok aromaprofiljának fenntartásával és esetenkénti növelésével.

A termékleírás V. és VII. fejezete és az egységes dokumentum 7. pontja ennek megfelelően módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Segarcea

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok élénkek, szalmasárgák, zöldes árnyalatokkal, a frissen virágzó akác virágjainak intenzív aromáival. A tartályokban történő, seprőn való érlelés a hosszú erjesztéssel együtt a fűre és a bodzára, egzotikus gyümölcsökre és őszibarackra emlékeztető jegyeket eredményez (a bukét tekintve és a szájban egyaránt).

Ízében meghatározó a frissesség, a ropogósság, a citrusos savasság, a virágos jegyek, a gyümölcsösség, az átlag feletti citrusos savasság és a hosszú lecsengés, a gyümölcs, a vaj, a meleg briós, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogoró alkotta szilárd szerkezet.

A jellegzetes aromás (száraz/félszáraz) borok zamata rózsára, édes gyümölcsökre és fehér virágokra emlékeztet, jellegzetes muskotályos aromákkal, hűvös íz, savasság, élénkség és testesség mellett.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 milliekvivalens/liter

Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színük bíborvörös, sötét rubinvörös, bíbor fényekkel áttört rubinvörös, intenzív és világos gránátvörös vagy téglavörös, még rövid ideig érlevé is. A borkészítési folyamatok lehetővé teszik a festékanyagok és a tanninok nagyobb mértékű kioldódását, valamint a fa és a vanília finom illatának és ízének érvényesülését; a borok zamatát a gyümölcsök (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszerek határozzák meg. A szájban egyensúlyban vannak a gyümölcsös, illetve az édesgyökérre emlékeztető jegyek, nyomokban a pirított fa enyhe ízével, szépen integrált, kerek tanninokkal; a borok testesek, a bogys gyümölcsök, a lekvárok, az illatos fűszernövények, a fás aromák és a vanília (hordóban érlelt bor) domináns aromájával.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. Rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A batonázs (batonnage) technológiával borseprőn érlelt borok karaktere friss, gyümölcsös (piros ribiszke, meggy és fehér cseresznye) és hűvös. Aromái intenzívek, piros bogys gyümölcsökre, lekvárra és málnára emlékeztető jegyekkel; a borok lekerekítettek és kiegyensúlyozottak, friss savassággal.

Színük intenzív lazacrózsaszín, fehér cseresznyére, rózsaszíromra, zöld borsra, mézre, erdei szamócára emlékeztető aromákkal, friss és intenzív gyümölcsös ízzel, élénk savtartalommal és intenzív lecsengéssel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Borkészítési eljárások

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A Segarcea ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása során tilos az alkoholtartalom-növelés.

Tilos a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust vagy a részben erjedt bor térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának növelése.

2. Művelési gyakorlat

Művelési gyakorlat

- A legkisebb elfogadható sűrűség: hektáronként 3 000 tőke.
- Az újonnan létesített ültetvényeken a sűrűség hektáronként legalább 4 132 tőke.
- A művelési rendszer nem védett vagy félig védett; a Guyot-módszer alkalmazása ajánlott a törzsön történő kialakításhoz, egyoldali vagy kétoldali kordonokkal, valamint időszakosan áthelyezett szálvesszőkkel.
- A metszési rendszer hosszú vagy vegyes, legfeljebb 15 rügy/m² gyümölcssterheléssel.

5.2. Maximális hozamok

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay
hektáronként 14 000 kilogramm szőlő

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză
hektáronként 14 000 kilogramm szőlő

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay
hektáronként 112 hektoliter

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză
hektáronként 112 hektoliter

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
hektáronként 96 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Dolj megye:

- Segarcea városa
- Lipovu település – Lipovu és Lipovu de Sus falvak;
- Cerat település – Cerat és Malaica falvak

7. Borszőlőfajták

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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
Marcelan N
Merlot N – Bigney rouge
Negru de Drăgășani N
Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (fehér rizling)
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Sauvignon B – Sauvignon verde
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Touriga Nacional R
Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Tămâioasă roză Rs – Muscat rouge de Frontignan
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. *Kapcsolat a körülhatárolt területtel*

A Segarcea szőlőtermesztő központ a Dealurile Munteniei și Olteniei (olténiai és munténiai dombság) borvidék része. A Román-alföldön, Craiova városától 29 km-re délre, 145 m uralkodó tengerszint feletti magasságban helyezkedik el. Segarcea az északi szélesség 44°10'-nél és a keleti hosszúság 23°72'-nél fekszik.

Segarcea az Olténiai-síkság középső részén, a (keletre lévő) Jiu és a (nyugatra lévő) Desnățui folyók közén helyezkedik el, és a Câmpia Desnățuiului (Desnățui-síkság) részét képezi. A folyóköz neve Câmpia Segarcei (Segarceai-síkság). A Câmpia Băileștiuluival (Băilești-síksággal) együtt alkotja a Desnățui-síkságot.

A Segarceai-síkság mentes az eolikus (szél alakította) domborzattól, és magában foglalja a Sălcuța hegyaljai síkságát és a Duna menti teraszokat, amelyek közül (az összesen nyolcból) öt a Desnățui folyótól keletre folytatódik.

A Segarcea szőlőtermesztő központhoz tartozó szőlőültetvények Sălcuța hegyaljai síkságának déli szélén, valamint a Duna harmadik teraszát és a magasabban fekvő Sălcuța-síkságot összekötő, túlnyomórészt déli fekvésű lejtőn találhatók. Ez a terület a 100 méteres és a 150 méteres hipszometrikus görbe között helyezkedik el. Itt található a terület legmagasabb pontjai: a Dealul Viilor (151,7 méteren) és a Dealul Robului (150,3 méteren). A Segarcea szőlőtermesztő központ területén a következő talajtípusok találhatók: jellegzetes kambikus csernozjom talajok, erodált kambikus csernozjom talajok és erodált talajok (a lejtőkön).

A felszíni rétegek geológiája és litológiája szempontjából az Olténiai-síkság a késői pliocénből származik, ha az első száraz földterület kialakulását vesszük figyelembe, de a negyedidőszakra datálható, ha a terület azt követően végbement formálódására gondolunk.

Ami a kőzetanyagot illeti, az főként lösz üledékből, pleisztocén kori agyagos-vályogos üledékekből és magas karbonáttartalmú homokos vályogból áll. Ez az alluviális és diluviális eredetű anyag a negyedidőszakban, az interglaciális periódusban rakódott le. Ezek a lerakódások néhány centiméteres réteget alkotnak 8–15 m mélységben, amely a régebbi, késő pliocén kori homokos-vályogos, homokos vagy homokos-márgás rétegeket fedi.

Ezen a területen egyes zónákban markáns diluviális folyamatok zajlottak le. A diluviális üledékek bizonyos már létező, pleisztocén kori üledékek mozgásával függenek össze, ami az esőzések és a hóolvadás által okozott vízréteg formájában szétterjedve folyó víz tevékenységére, valamint a gravitációra (földomlások, földcsuszamlások) vezethető vissza. Bizonyos felületeken a diluviális üledékek teljesen beborítják a völgyeket, lineáris hosszanti vízvezetés nélkül, könnyen stabilizálható és mezőgazdasági célra használható lejtőkkel.

Az éghajlat mérsékelt kontinentális, a gyakori nyugati és délnyugati légtömegekből adódó gyenge mediterrán hatásokkal, nem beszélve a déli trópusi és a kelet-európai légtömegekről.

A sokévi átlaghőmérséklet 11,6 °C. A legmelegebb hónap átlaghőmérséklete 24,1 °C, 22,7 °C és 26,8 °C között ingadozó értékekkel.

Az éves csapadék összege 565 mm (ötéves átlag), ebből 281 mm a növekedési időszak alatt esik.

A szőlőtermesztésre és a borkészítésre 1557 óta létezik írásos bizonyíték egy olyan dokumentumban, amelyben Pătrașcu cel Bun (Jó Petraskó), Mihai Viteazul (Vitéz Mihály) apja hozományként adta „Segarcea földjeit leánya, Maria részére”. Akkoriban Segarcea szőlői és borai jól ismertek voltak. A Segarcea bortermelő központot 27 másik romániai bortermelő központtal együtt az 1929. május 25-i minisztertanácsi rendelet ismerte el először úgy, mint ahol engedélyezett az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása.

8.2. Ok-okozati összefüggés

Az új fajták, valamint az új termesztési és borkészítési technológiák nyomán a Segarcea OEM jelenleg kiváló hírnévnek örvend.

A napsütés időtartama, a környezeti hőmérséklet és a légköri csapadék a szőlőtermő terület alapvető éghajlati jellemzője, amely döntő hatással van a szőlő biológiai, fiziológiai és biokémiai folyamataira, amelyek aztán befolyásolják a Segarceában előállított borok minőségét és jellegzetes karakterét.

A szőlőtermő talajok többsége magas kalcium-karbonát-tartalommal rendelkezik, és vas-oxidokban gazdag, ami élénk vörös színt kölcsönöz az itt előállított vörösboroknak, és nagyon lággyá teszi őket, markáns egyediséggel. Az itt termelt borok alkalmasak az érlelésre.

A szőlőültetvények általában déli, délnyugati vagy délkeleti fekvésűek, és legtöbbjük viszonylag enyhe lejtőkön és fennsíkokon helyezkedik el. A nagy mennyiségű napsütés, a gazdag heliotermikus erőforrások és a mérsékelt csapadékmennyiség fontos tényező a bor minősége szempontjából (a piros gyümölcsök intenzív aromái, testesség és frissesség).

Az éghajlati és a talajviszonyok kombinációjának köszönhetően a terület tipikus jellegzetességeivel rendelkező borokat lehet előállítani, intenzív gyümölcsös jegyekkel és nagy fokú érlelhetőséggel. Az alanyra oltott *vitis vinifera* szőlő termesztése a földterület potenciáljának megfelelően gondosan pozicionálva minőségi borokat eredményezhet.

A fehérborhoz a szőlőt gépi úton szüretelik, amit maceráció követ 8 °C és 10 °C közötti hőmérsékleten, lassú erjesztéssel, szabályozott hőmérsékletű, 15–18 °C fokos rozsdamentes acéltartályokban, majd a terméket borseprőn érlelik általában 3–5 hónapig, illetve egyes borok esetében 21–30 napig.

Szalmasárga megjelenésű, zöldes árnyalatokkal, a frissen virágzó fehér akácvirág intenzív aromáival. A tartályokban történő, seprőn való érlelés a hosszú erjesztéssel együtt a fűre és a bodzára, egzotikus gyümölcsökre és ószibarackra emlékeztető jegyeket eredményez (a bukét tekintve és a szájban egyaránt).

Ízében meghatározó a frissesség és a ropogósság, citrusos savassággal, a virágos vagy gyümölcsös jegyek egyensúlyával, átlag feletti citrusos savassággal és hosszú lecsengéssel, a gyümölcs és a vaj, a meleg briós, a fehér gyümölcsök, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogyoró alkotta szilárd szerkezettel.

A jellegzetes aromás borok (kézzel szüretelt szőlő) többnyire száraz és félszáraz változatokban készülnek, összetett zamatok a rózsától az édes gyümölcsépíig, a fehér virágoktól a klasszikus muskotályos aromáig terjed. Különleges savasságuk miatt üdék és telt szerkezetűek.

A vörös-/rozé borok készítéséhez a szőlőt gépi úton szedik. A több szín és tannin kinyerése céljából hagyományos borkészítési eljárásokat alkalmaznak; a fával való érintkezésből eredő aromák integrálása érdekében a borok átlagosan 6–8 hónapig érnek tölgyfahordóban. A kialakuló zamatban a gyümölcs (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszerek dominálnak, mind az illatot, mind az ízt tekintve. A szájban egyensúlyban vannak egymással a gyümölcsös és édesgyökérre emlékeztető jegyek, nyomokban a pirított fa enyhe ízével, szépen integrált, kerek tanninokkal; a borok testesek, a bogyós gyümölcsökre, az aromás fűszernövényekre, valamint a hordóban érlelt bor esetében fára és vaníliára emlékeztető jegyekkel.

A szőlő gépesített szüretelése a tartályokban körfejtéssel végzett macerációval és erjesztéssel, az erjedési hőmérséklet és a körfejtések számának irányításával azt célozza, hogy gyümölcsös borok jöjjenek létre, kevesebb tanninnal. Az érlelés főként rozsdamentes acéltartályokban és részben tölgyfahordókban történik, átlagosan 6–8 hónapig. A hosszú, mintegy nyolchetes maceráció és a tölgyfahordókban történő, 8–18 hónapos érlelés nyomán az aromák széles skálája alakul ki, a lekvártól a friss bogyós gyümölcsökön át a vaníliáig terjedően.

8.3. Termékadatok

A fehérborok szalmasárga (zöldes) színűek, intenzív akáciavirágos aromákkal, a hosszú erjesztésből adódóan fűre és bodzára, valamint egzotikus gyümölcsökre és őszibarackra emlékeztető jegyekkel. Ízük friss, citrusos savassággal, virágra (akác), mézre és érett gyümölcsre emlékeztető aromákkal, átlag feletti citrusos savassággal és hosszú lecsengéssel, a gyümölcs és a vaj, a meleg briós, a citrusfélék és a frissen pörkölt mogyoró alkotta szilárd szerkezettel.

A jellegzetes aromás borok összetett zamattal (rózsa, édes gyümölcspép) és klasszikus muskotályos aromákkal rendelkeznek, az egyedi savasságuknak köszönhetően élénkséggel és telt szerkezettel.

A vörösborok zamatát a piros gyümölcsök (cseresznye, málna és szamóca) és a fűszerek uralják, egyensúlyban álló gyümölcsös és édesgyökérre emlékeztető jegyekkel; a borokat integrált és mérsékelt, kerek tanninok jellemzik, testesek, a hordóban érlelt bor esetében bogyós gyümölcsökre, aromás fűszernövényekre, fára és vaníliára emlékeztető jegyekkel.

A hosszú, mintegy nyolchetes maceráció és a tölgyfahordókban történő, 8–18 hónapos érlelés nyomán az aromák széles skálája alakul ki, a lekvártól a friss bogyós gyümölcsökön át a vaníliáig terjedően.

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

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A borok címkéjén a Segarcea oltalom alatt álló eredetmegjelölés a termelők érdekeitől függően kiegészíthető az alábbi szőlőültetvénynevek egyikével: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN vagy DEALU LIPOVULUI.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_segarcea_modif_standard_cf_cerere_2020_no_track_chan_ges_final.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU