



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2023/C 40/01	Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: – 2,50 % 2023. február 1. – Euroátváltási árfolyamok .....	1
--------------	---	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

**EFTA Felügyeleti Hatóság**

2023/C 40/02	Állami támogatás – Engedélyező határozat .....	2
2023/C 40/03	Állami támogatás – Engedélyező határozat .....	3

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 40/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	4
2023/C 40/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2023/C 40/06	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele .....	8
2023/C 40/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele .....	17
2023/C 40/08	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	22

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb <sup>(1)</sup>:

2,50 % 2023. február 1.

Euroátváltási árfolyamok <sup>(2)</sup>

2023. február 1.

(2023/C 40/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0894	CAD	Kanadai dollár	1,4506
JPY	Japán yen	141,37	HKD	Hongkongi dollár	8,5444
DKK	Dán korona	7,4396	NZD	Új-zélandi dollár	1,6903
GBP	Angol font	0,88413	SGD	Szingapúri dollár	1,4303
SEK	Svéd korona	11,3455	KRW	Dél-Koreai won	1 339,22
CHF	Svájci frank	0,9980	ZAR	Dél-Afrikai rand	18,8328
ISK	Izlandi korona	153,50	CNY	Kínai renminbi	7,3452
NOK	Norvég korona	10,8569	IDR	Indonéz rúpia	16 299,47
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,6471
CZK	Cseh korona	23,775	PHP	Fülöp-szigeteki peso	59,318
HUF	Magyar forint	390,20	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,7075	THB	Thaiöldi baht	35,841
RON	Román lej	4,9117	BRL	Brazil real	5,5174
TRY	Török líra	20,4978	MXN	Mexikói peso	20,4919
AUD	Ausztrál dollár	1,5392	INR	Indiai rúpia	89,1060

<sup>(1)</sup> Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.<sup>(2)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

## EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

## Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2023/C 40/02)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2022. szeptember 30.
Ügyszám	89236
A határozat száma	185/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A vasúti áruszállítási támogatási program meghosszabbítása
Jogalap	A Norvég Vasúti Igazgatóság iránymutatásai
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A szállítás összehangolása
A támogatás formája	Közvetlen támogatás
Költségvetés	93,5 millió NOK (évi)
Intenzitás	50 %
Időtartam	2 év
Gazdasági ágazatok	Vasúti áruszállítás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Norwegian Railway Directorate DFØ Trondheim Postboks 4746 7468 Trondheim NORWAY

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Állami támogatás – Engedélyező határozat**

(2023/C 40/03)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2022. szeptember 21.
Ügyszám	89149
A határozat száma	180/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Cím	A hidrogéniparra vonatkozó közös európai érdeket szolgáló fontos projekt (Hy2Use) – norvég projektek
Jogalap	Az EGT-megállapodás 61. cikke (3) bekezdésének b) pontja
Az intézkedés típusa	Egyedi támogatás (ad hoc)
Célkitűzés	Támogatás egy közös európai érdeket szolgáló fontos projekt megvalósításának előmozdításához
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	A Barents Blue ammóniaüzem esetében: 482 millió NOK A TiZir Titanium és az Iron AS esetében: 261 millió NOK
Intenzitás	A Barents Blue ammóniaüzem esetében: 29,6 % A TiZir Titanium és az Iron AS esetében: 60 %
Időtartam	2022–2026-ban folyósított vissza nem térítendő támogatások
Gazdasági ágazatok	Ammóniaágazat Fémágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Enova SF Brattørkaia 17A, 7010 Trondheim, Norway

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 40/04)

1. 2023. január 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- A Deutsche Telekom Europe BV (a továbbiakban: Deutsche Telekom, Németország) irányítása alá tartozó T-Mobile Austria Holding GmbH (a továbbiakban: **TMAH**, Ausztria),
- A Meridiam SAS (a továbbiakban: Meridiam, Franciaország) irányítása alá tartozó **Meridiam Investment** GmbH (a továbbiakban: Meridiam, Ausztria),
- Az újonnan létrehozott Alpen Glasfaser Holding GmbH (a továbbiakban: HoldCo, Ausztria), amely az Alpen Glasfaser GmbH, Ausztria) (a továbbiakban: FibreCo, Ausztria) valamennyi részvényével rendelkezik. A FibreCo pedig az Alpen Glasfaser Zwei GmbH (a továbbiakban: FibreCo Subsidized, Ausztria) valamennyi részvényével fog rendelkezni. (A HoldCo, a FibreCo és a FibreCo Subsidized a továbbiakban együttesen: **közös vállalkozás**).

A TMAH és a Meridiam Investment az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a közös vállalkozás felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A TMAH ausztriai távközlési szolgáltató, amely leányvállalatán, a T-Mobile Austria GmbH-n keresztül országos lefedettségű mobilhálózatokkal rendelkezik, kiskereskedelmi és nagykereskedelmi mobil távközlési szolgáltatásokat kínál, valamint Ausztria egyes részein optikai-koaxiális vegyes kábelhálózatot birtokol és üzemeltet, amelyen keresztül kábeltelevízió-, vezetékes internet- és vezetékes távközlési szolgáltatásokat nyújt magán- és üzleti ügyfelek részére,
- a Meridiam Investment a Meridiam közvetett, 100 %-ban tulajdonolt portfólióvállalkozása. A Meridiam egy alternatív-befektetésialap-kezelő, amely főként hosszú távú infrastrukturális beruházásokkal foglalkozik Európában, Amerikában és Afrikában.

3. A közös vállalkozás üzleti tevékenységei a következők lesznek: passzív optikai szálak infrastruktúra kiépítése Ausztria arra kijelölt területein, valamint bitfolyam-hozzáférést biztosító nagykereskedelmi termékek biztosítása az internetszolgáltatók számára.

(<sup>1</sup>) 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 <sup>(2)</sup> 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.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV

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

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

Postai cím:

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

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 40/05)

1. 2023. január 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Geodis SA (a továbbiakban: Geodis, Franciaország), amely a francia állam 100 %-os tulajdonában álló Société Nationale SNCF (a továbbiakban: SNCF, Franciaország) 100 %-ban tulajdonolt leányvállalata,
- Trans-o-flex Express GmbH & Co. KGaA és Trans-o-flex Express Verwaltungs GmbH (a továbbiakban együttesen: Trans-o-flex, Németország).

A Geodis az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Trans-o-flex felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Geodis egy franciaországi székhelyű részvénytársaság, amely globális hatókörrel rendelkező európai logisztikai szolgáltatóként működik, és a logisztikai lánc valamennyi részén nyújt irányítási megoldásokat,
- A Trans-o-flex országos és – korlátozott mértékben – nemzetközi logisztikai és szállítási szolgáltatásokat nyújt, valamint gyorspostai csomagkézbesítési és raklapszállítási logisztikai hálózatokat működtet Németországban és Ausztriában, különös tekintettel az ellenőrzött hőmérsékletű szállítmányokra.

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 <sup>(2)</sup> 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 közzététel követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11024 – GEODIS INTERNATIONAL / TRANS-O-FLEX EXPRESS

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> 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

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

(2023/C 40/06)

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

## A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Extremadura”

PGI-ES-A1300-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.7.14.

**1. A módosításra vonatkozó szabályok**

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

**2. A módosítás leírása és indokolása****1. A szőlőből készült termékek új kategóriáinak bevezetése: gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

A termékleírás 2. a) és b) pontja, valamint az egységes dokumentum 1.3. és 1.4. pontja a következő új borkategóriákkal egészül ki: gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor.

Az egyes borászati termékek leírása, jelölése, kiszerelése és oltalma tekintetében az 1493/1999/EK tanácsi rendelet (a borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendelet) <sup>(2)</sup> alkalmazására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló, 2002. április 29-i 753/2002/EK bizottsági rendelet módosításai kiterjesztették a „Vino de la Tierra” hagyományos megnevezés használatát más borkategóriákra, esetünkben a „Vino de la Tierra de Extremadura” gyöngyözőborokra és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra.

E termékek forgalmazása során az „Extremadura” megkülönböztető minőségjelölést kell használni annak érdekében, hogy a termelők új piaci szegmensekbe léphessenek be.

**2. A szőlőből készült termékek új kategóriáinak bevezetése: minőségi pezsgő**

A termékleírás 2. a) és b) pontja, valamint az egységes dokumentum 1.3., 1.4. és 1.8. pontja a következő új borkategóriával egészül ki: minőségi pezsgő.

Hagyományosan több mint három évtizede állítanak elő elismert minőségi pezsgőket ebben a régióban. Ez a CAVA OEM hatálya alá tartozó terület nagyon kis részét érinti.

Ezért Extremadura termelőinek egy egyedi, az EU által támogatott minőségi védjegyre van szükségük ahhoz, hogy növeljék az Extremadura régióban már jól ismert borkategória ismertségét.

<sup>(1)</sup> HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

<sup>(2)</sup> HL L 118., 2002.5.4., 1. o.

### 3. **Frissítésre került az illetékes hatóságra vonatkozó információ**

Ez az Extremadura autonóm közösség kormányának szervezeti struktúráiban bekövetkezett változásoknak tudható be. Ez a módosítás a termékleírás 9. a) pontját érinti. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

### 4. **A termékleírás kiegészült egy borkészítési eljárással**

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontját (Különleges borászati eljárások) és az egységes dokumentum 1.5.1. pontját érinti.

A szőlőmust extrakciós hozama 100 kg szőlőre vetítve legfeljebb 75 liter bor lehet.

Ez a gyakorlat közvetlen hatással van az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott különböző borkategóriák minőségére.

### 5. **A bakművelésű szőlőtőkék maximális hozamát összhangba hozzák a lugasművelésű szőlőkre vonatkozó maximális hozammal.**

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontját (Maximális hozamok) és az egységes dokumentum 1.5.2. pontját érinti.

Az ágazat azért kérte ezt a módosítást, mert fejlődtek a termesztési technikák, ami magasabb terméshozamot tesz lehetővé a bakművelésű szőlők esetében.

### 6. **A fajtajegyzék frissítése**

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját (Szőlőfajták) és az egységes dokumentum 1.7. pontját érinti.

Az ágazat kérte a bortermelési potenciálra vonatkozó szabályokban engedélyezett valamennyi fajta felvételét annak érdekében, hogy a termékleírás e szakasza összhangba kerüljön az „Extremadura” régió tényleges termelési potenciáljával.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. **A termék elnevezése**

Extremadura

### 2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

### 3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
5. Minőségi pezsgó
8. Gyöngyözőbor
9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

### 4. **A bor(ok) leírása**

#### 1. **Fehérborok és rozék**

FEHÉRBOROK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, sárga színű, a zöldtől a viaszosig és a halvány szalmasárgáig terjedő árnyalatokkal.

Aroma: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromák, amelyek arra a szőlőfajtára vagy szőlőfajtákra emlékeztetnek, amelyekből a bor készül.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromákkal.

FAHORDÓBAN ÉRLELT FEHÉRBOROK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, halványsárgától aranysárgáig terjedő színű.

Aroma: A tölgyfahordós érlelésből származó pirított és vaníliás jegyek.

Íz: A tölgyfa aromáira emlékeztető jegyek, a fahordós érlelésből származó piritott jegyekkel kombinált savasság.

ROZÉK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, rózsaszín, lilástól narancssárgáig terjedő árnyalatokkal.

Aroma: Határozott aromák, piros gyümölcsök és virágok jegyeivel.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss aromákkal és piros gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos uniós jogszabályi előírások alkalmazandók.
- A 13 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú, valamely érlelési eljárásan átesett édes és félédes fehérborok és rozék esetében a felső határérték 1 g/l (16,7 meq/l).
- A maximális kén-dioxid-tartalom 240 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom > 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Mínimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Mínimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

## 2. Vörösborkok és fahordóban érlelt vörösborkok

VÖRÖSBOROK:

Megjelenés: Tiszta és csillogó, lilás árnyalatokkal.

Aroma: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos aromák, amelyek arra a szőlőfajtára vagy szőlőfajtákra emlékeztetnek, amelyekből a bor készül.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss gyümölcsös és/vagy virágos aromákkal.

FAHORDÓBAN ÉRLELT VÖRÖSBOROK:

Megjelenés: Tiszta és csillogó, lilástól terrakottáig terjedő árnyalatokkal.

Aroma: Határozott aromák, gyümölcsös és piritott fás jegyekkel, amelyek arra a szőlőfajtára emlékeztetnek, amelyből a bor készül.

Íz: Friss aromák gyümölcsös, fás és piritott jegyekkel.

- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos uniós jogszabályi előírások alkalmazandók.
- A 13 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú, valamilyen érlelési eljárásan átesett borok esetében a felső határérték 1 g/l (16,7 meq/l).
- A két évnél tovább érlelt borok esetében az illósvartartalom felső határa 1,2 g/l (20 meq/l).
- A maximális kén-dioxid-tartalom 190 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom > 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	16
Mínimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Mínimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

### 3. Fehér gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült rozé gyöngyözőbor

#### FEHÉRBOROK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, sárga színű, a sárgától az aranysárgáig terjedő árnyalatokkal. A palack kinyitásakor a buborékok nem képeznek habot.

Aroma: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromák, amelyek arra a szőlőfajtára vagy szőlőfajtákra emlékeztetnek, amelyekből a bor készül.

Íz: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromák, kiegyensúlyozott savtartalommal és az erjesztésből származó, vagy hozzáadott szén-dioxid által jelentősen felerősített jellemzőkkel.

A legnagyobb CO<sub>2</sub>-túlnyomás 20 °C-on 1 és 2,5 bar között van.

#### ROZÉK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, rózsaszín, lilástól narancssárgáig terjedő árnyalatokkal. A gyöngyözőbor palackjának kinyitásakor a buborékok nem képeznek habot.

Aroma: Határozott aromák, piros gyümölcsök és/vagy virágok jegyeivel.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, a piros gyümölcsök CO<sub>2</sub>-tartalom által felerősített friss aromáival.

A legnagyobb CO<sub>2</sub>-túlnyomás 20 °C-on 1 és 2,5 bar között van.

- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos uniós jogszabályi előírások alkalmazandók.
- A 13 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú, valamely érlelési eljárásen átesett édes és félédes fehérborok és rozék esetében a felső határérték 1 g/l (16,7 meq/l).
- A maximális kén-dioxid-tartalom 235 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom > 5 g/l.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Mínimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Mínimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

### 4. Vörös gyöngyözőborok

Megjelenés: Tiszta és csillogó, lilás árnyalatokkal. A gyöngyözőbor palackjának kinyitásakor a buborékok nem képeznek habot.

Aroma: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos aromák, amelyek arra a szőlőfajtára vagy szőlőfajtákra emlékeztetnek, amelyekből a bor készül.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss gyümölcsös és/vagy virágos aromákkal és az érlelésből származó vagy hozzáadott szén-dioxid által jelentősen felerősített jellemzőkkel.

- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos uniós jogszabályi előírások alkalmazandók.
- A 13 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú, valamilyen érlelési eljárásen átesett borok esetében a felső határérték 1 g/l (16,7 meq/l).
- A maximális kén-dioxid-tartalom 200 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom > 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

### 5. **Minőségi pezsgők (fehér és rozé):**

#### FEHÉR

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, sárga színű, a zöldtől a viaszosig és a szalmasárgáig terjedő árnyalatokkal.

Illatjellemzők: Határozottan gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromák, amelyek arra a szőlőfajtára vagy szőlőfajtákra emlékeztetnek, amelyekből a bor készül.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi aromákkal.

#### ROZÉK:

Megjelenés: Tiszta és ragyogó, rózsaszín, lilástól narancssárgáig terjedő árnyalatokkal.

Illatjellemzők: Határozott aromák, piros gyümölcsök és virágok jegyeivel.

Íz: Ízleléskor kiegyensúlyozott, friss piros gyümölcsök aromái.

Tekintettel arra, hogy a szén-dioxid hozzáadása igen sikeres, mindkét típus esetében olyan borokról van szó, amelyek a küvében és az élesztő autolízisében keletkező aromaanyagok miatt nagyon enyhe és rendkívül összetett aromákkal rendelkeznek.

- Túlnyomás 20 °C-on > 3,5 bar.
- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos uniós jogszabályi előírások alkalmazandók.
- A 13 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú, valamilyen érlelési eljárason átesett borok esetében a felső határérték 1 g/l (16,7 meq/l).
- A két évnél tovább érlelt borok esetében az illósavtartalom felső határa 1,2 g/l (20 meq/l).
- A maximális kén-dioxid-tartalom 235 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom > 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

## 5. Borkészítési eljárások

### a) *Alapvető borászati eljárások*

*Különleges borászati eljárás*

A must vagy a bor kinyeréséhez megfelelő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kg leszüretelt szőlőből előállított bor mennyisége ne haladja meg a 75 litert. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében az erjesztéssel természetes úton előállított szén-dioxid hozzáadható.

### b) *Maximális hozamok*

*Az alkalmazott művelésmódtól függetlenül (bak- vagy lugasművelés)*

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

120 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az OFJ-vel ellátott borok előállításának területe Badajoz és Cáceres megye valamennyi településének területét foglalja magában.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Alarije – Subirant Parent

Beba – Eva

Bobal

Borba

Cabernet sauvignon

Cayetana Blanca

Chardonnay

Doña Blanca – Cigüente

Garnacha Tinta

Garnacha Tintorera

Gewürztraminer

Graciano

Jaén Tinto

Macabeo – Viura

Malvar

Mazuela

Merlot

Monastrell

Montúa – Chelva

Morisca

Moscatel de Alejandría

Moscatel de Grano Menudo

Pardina – Jaén Blanco

Parellada

Pedro Ximénez

Perruno

Petit Verdot

Pinot Noir

Riesling  
Sauvignon blanc  
Syrah  
Tempranillo – Cencibel  
Tinto de la Pámpana Blanca  
Torrontés  
Verdejo  
Viognier  
Xarello

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

1. A kapcsolat a hírnéven alapul, amelyet az évek során elnyert számos nemzeti és nemzetközi díj is alátámasztott.

### TERMÉSZETI ÉS EMBERI TÉNYEZŐK

#### *Természeti tényezők*

Extremadura uralkodó mediterrán éghajlatát az Atlanti-óceán felől beáramló tengeri légtömegek mérséklék. A napsütéses órák száma évente 2 600–3 000 között van, ami a spanyol meteorológiai hivatal (AEMET) szerint az országban mért legmagasabb értékek közé tartozik.

A csapadékmennyiség kevés, és az egész régióban 3–4 hónapig tart az aszály. Az éves átlaghőmérséklet 16–17 °C.

A telek enyhébbek Portugália atlanti partvidéke óceáni hatásának köszönhetően, aminek semmilyen köztes természetes akadály nem áll útjában. Az Azori-szigetektől érkező anticiklon nyáron távol tartja az esőt, ami nagyon forró nyarakat eredményez, ilyenkor a maximális napi hőmérséklet meghaladja a 40 °C-ot.

#### *Emberi tényezők*

A szőlőtermesztés és a borkészítés elengedhetetlen az Extremadura régió számára, amint azt számos történelmi bizonyíték is megerősítette:

I. Károly spanyol király és V. Károly német-római császár az Extremadurából származó bort a világ legjobbjai közé sorolta.

Miguel de Cervantes a „Novelas Ejemplares” című művében tett említést e borokról.

Ez volt az első bor, amely az új világban ismertté vált, amikor Hernán Cortés és Extremadura konkvisztádorainak egy csoportja aranyért cserébe ajándékként Extremadurából származó bort kapott. Ő határozott úgy, hogy az Extremadurából származó szőlőket amerikai alanyokra oltja.

A guadalupeai kolostorban (1 520) talált, a Szent Jeromos rendtől származó történelmi dokumentumok tartalmazzák az ott előállított borok részletes, katalogizált leírását. Ezt a szaktudást Extremadura egész területén elterjesztették, és a borral kapcsolatos ismereteket átadták a régió lakosságának.

Amikor Spanyolország 1986-ban csatlakozott az EGK-hoz, igazodott az EGK-jogszabályokhoz, és meghatározta a „Vino de la Tierra”-ra vonatkozó szabályokat. Megjelentek a piacon az Extremadurában készült, e megjelölést viselő borok.

1999-ben Extremadura autonóm közösség kormánya jóváhagyta a teljes egészében az adott földrajzi területen termelt szőlőből készült borokra használt „Vino de la Tierra de Extremadura” kifejezést szabályozó rendeletet. E kezdeményezés célja az volt, hogy lehetővé tegye az autonóm közösség valamennyi termelője számára a boraik minőségének tanúsítását, és megkönnyítse a fogyasztók számára azok azonosítását.

Az állami intézmények támogatásával az ágazat azóta jelentős beruházásokat hajtott végre az új technológiák terén, javítva a szőlőtermesztés és a szelekció módját, és fejlesztve a borászatokban alkalmazott borászati technikákat. Ennek eredményeképpen a borok ugyan megőrizték sajátos jellemzőiket, de jobb minőségűek, és nagyobb elismerést érdemelnek.

## MINŐSÉG ÉS HÍRNÉV

A termőterület éghajlata és természeti adottságai olyan ökoszisztémát alkotnak, amely nagyon könnyen fogyasztható, strukturált és erőteljes ízzel rendelkező borokat eredményez, intenzív aromákkal és megfelelően kiegyensúlyozott savtartalommal. Frissek, és megfelelnek a legigényesebb piacok minőségi előírásainak.

A „Vinos de la Tierra de Extremadura” borok ma már világszerte elismertek. Minden kontinensen kaphatók, és igen népszerűek olyan országokban, mint Brazília és az Egyesült Államok, vagy Kína és Japán. Az európai országokban, például Belgiumban, Németországban és Svájcban is kiváló hírnévnek örvendenek.

Ezt bizonyítja a Spanyolországban és külföldön szerzett számos díj és elismerés. Különösen a következő díjakat kell kiemelni (többek között) e hírnév bizonyítékaként:

Spanyolországban, Európában és harmadik országokban megrendezett nemzetközi versenyeken elnyert aranyérmek:

- Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium), 2008.
- Bacchus Gold, 2014.
- Challenge International du Vin Bordeaux (Franciaország), 2003.
- ARANYÉREM – Challenge International du Vin Bordeaux (Franciaország) 2003-ban és 2019-ben a fehérborokért, 2021-ben pedig a minőségi pezsgőért és a vörösborokért.
- Wine Masters Challenge (Portugália), 2003, 2005.
- Sélections Mondiales des Vins (Montreal), 2004.
- Tempranillos del Mundo (Köln, Németország), 2006.
- Az USA-ban elérhető legjobb spanyol borok versenye, Miami, 2012.
- Nemzetközi bor- és szeszesital-verseny (CINVE), Spanyolország, 2014.
- Nemzetközi bor- és szeszesital-verseny (CINVE, Spanyolország): 2014-ben ARANY-, 2020-ban EZÜSTÉREM.
- MUNDUS VINI (Németország) 2020-ban és 2021-ben ARANYÉREM, 2017-ben EZÜSTÉREM a fehér- és vörösborokért.
- EZÜSTÉREM a gyöngyözőborokért és pezsgőkért a 2021. évi VinEspaña versenyen.
- Több ARANYÉREM az ökológiai termeléssel előállított borokért, valamint a fehér- és vörösborokért. VinEspaña2021.
- Gilbert & Gaillard: 90,91 pont és ARANYÉREM.

## 2. BOR

A kevés csapadékkal és az érés kezdetétől a szüretig tartó magas hőmérsékletekkel jellemzett éghajlat azt eredményezi, hogy boraink intenzíven aromásak a többi borvidék boraihoz képest, a növényt tavasszal és nyáron sújtó vízhiány miatt. Ez azt jelenti, hogy a szőlő a szüret idején nagyon egészséges, és viszonylag magas cukortartalommal rendelkezik.

### Vörösbor

A vörös szőlő esetében ezek a feltételek megkönnyítik a tanninok és antocianinok kialakulását, amelyek felerősítik az előállított borokra jellemző színeket és ízeket.

### Fehérborok és rozék

A fiatal rozék üdesége és különösen gyümölcsös jellege a fajták sajátosságainak, és mindenekelőtt annak tudható be, hogy a szőlőt akkor szüretelik, amikor tökéletesen érett, ami előbb következik be, mint Spanyolország más régióiban. Ez az oka annak, hogy ezek a borok az elsők között jelennek meg a piacon.

## GYÖNGYÖZŐBOR

Az egységes dokumentum 1.4. pontjában leírtak szerint a terület könnyen alkalmazkodott a gyöngyözőbor készítéséhez, ami alacsonyabb alkoholtartalmú, friss fiatal borok létrejöttét eredményezte. Az előállításukhoz használt kiváló alapborok érzékszervi jellemzőit tovább erősíti az erjedési folyamat megszakításakor természetes úton nyert szén-dioxid, amelyet a maradékcukrok erjedése követ.

## SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

A gyöngyözőborokhoz hasonló jellemzőkkel rendelkeznek, és a bennük keletkező gáz a hozzáadott szén-dioxidból származik. Ezek a borok nagyon népszerűvé váltak, és más borkategóriák alternatívájaként az értékesítésük jelentősen megnőtt.

### MINŐSÉGI PEZSGÓ

Az e dokumentum 1.4. pontjában leírtaknak megfelelően az elismert minőségű és rendkívül érdekes érzékszervi jellemzőkkel rendelkező pezsgőket hagyományosan állítják elő ebben a régióban. Az ilyen típusú bort több mint három évtizede kézműves technikákkal állítják elő, ezért szorosan kapcsolódik az OFJ földrajzi területének éghajlati és kulturális jellemzőihez.

Extremadura jellegzetes mediterrán éghajlata, amelyet az Atlanti-óceán felől beáramló tengeri levegő enyhít, valamint a forró és nagyon száraz nyarak azt eredményezik, hogy a küvék sokkal aromásabbak és frissebbek, mint a más borvidékeken előállított küvék. Ez olyan pezsgőket eredményez, amelyek aromák szélesebb skáláját mutatják, ízük testes, hosszú lecsengéssel, ami megkülönbözteti őket a többi fajtától.

## 9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

E borok palackozása végezhető a körülhatárolt területen vagy azon kívül.

A termékleírás 8. b) pontja (További alkalmazandó követelmények) szerint: „a terméket az előállítási területen kívül palackozni kívánó gazdasági szereplőknek előzetesen értesíteniük kell az illetékes hatóságot.”

A regionális gazdasági és kereskedelmi minisztérium 2004. augusztus 19-i, a szállítás során a szőlőből készült termékeket kísérő okmányokra, az ágazatban vezetendő nyilvántartásokra és az alkalmazott megnevezésekre vonatkozó szabályokról szóló rendeletének 9.4. cikke szerint: „Az előállítás szerinti régiótól eltérő régiókba szállított »vinos de la tierra« kísérőokmányait legkésőbb a kiállításuk napján bármely módon meg kell küldeni az ellenőrző hatóságnak”.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 120. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokon használható hagyományos kifejezések a „Vino de la Tierra”.

### A termékleíráshoz vezető link

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>

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

(2023/C 40/07)

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

Standard módosítás jóváhagyásáról szóló közlemény (az 1151/2012/EU rendelet alapján)

**„Wiśnia nadwiślanka”**

**EU-szám: PDO-PL-0586-AM01**

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.10.26.**

**OFJ ( ) OEM (X)**

**1. A termék elnevezése**

„Wiśnia nadwiślanka”

**2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Lengyelország

**3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium  
ul. Wspólna 30, 00-930 Varsó  
Lengyelország

oznaczenia@minrol.gov.pl

**4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

**Földrajzi terület**

*Ismertetés*

A termékleírás 5. pontjának és az egységes dokumentum 4. pontjának szövege (A földrajzi terület tömör meghatározása):

„A »wiśnia nadwiślanka« meggy az alábbi földrajzi területen terem:

a Mazóviai vajdaságban lipski körzet, a Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą községekben,

a Świętokrzyski vajdaságban opatowski körzet, az Ożarów és Tarłów községekben,

a Lublini vajdaságban kraśnicki körzet, az Annopol községben,”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »wiśnia nadwiślanka« meggy az alábbi földrajzi területen terem:

a mazóviai (Mazowieckie) vajdasági Lipsko körzetben Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą és Rzecznów községekben,

a Szentkereszt (Świętokrzyskie) vajdasági Opatów körzetben Ożarów és Tarłów községekben, és Ostrowiec körzetben Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów és Bodzechów községekben,

– a lublini (Lubelskie) vajdasági Kraśnik körzetben Annopol községben.”

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

A módosítás kiterjeszti a földrajzi területet Rzecznów, Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów és Bodzechów településekre.

Ezek a települések közvetlenül a fő terület szomszédságában helyezkednek el, talajuk és éghajlatuk azonos, és termelőik ugyanazzal a tudással rendelkeznek. Ez lehetővé teszi a kérelemben meghatározott jellemzőkkel rendelkező „wiśnia nadwiślanka” meggy termesztését és bevezetését, valamint a megfelelő hozam elérését. A terület egyedi jellegét meghatározó fő talajtényező a mészkő alapkőzet és a vízfolyások, ideértve a Kamienna folyót is, amelyek a virágzás során enyhébbé teszik az éghajlati feltételeket, lehetővé téve a virágok hatékony beporzását és megtermékenyítését. Ezek a településeken a „wiśnia nadwiślanka” meggyültetvények száma egyre növekszik (noha eddig kevés ilyen ültetvény volt), ami a legjobb bizonyítéka annak, hogy ezen a területen lehetséges az ilyen típusú meggy termesztése.

Ez a módosítás földrajzi területet érint, és mint ilyen az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében foglaltak szerinti standard módosítás fogalmának a körébe tartozik; ez a módosítás nem tartozik az 53. cikk (2) bekezdésének a)–d) pontjában említett módosítások kategóriájába.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „Wiśnia nadwiślanka”

EU-szám: PDO-PL-0586-AM01 – 2022.10.26.

OFJ ( ) OEM (X)

#### 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Wiśnia nadwiślanka”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

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

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

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

A „Wiśnia nadwiślanka” oltalom alatt álló elnevezés alatt kizárólag a „sokówka odroślowa” típusú meggyfa (lédús meggyet termő fák, amelyek szaporítása sarjztatás útján történik) gyümölcse értékesíthető.

Ezen oltalom alatt álló eredetmegjelölés a „wiśnia nadwiślanka” meggyfa gyümölcsét jelöli, amelyet feldolgozóipari felhasználásra, vagy kiváló íze miatt közvetlen fogyasztásra is természetnek. A „Wiśnia nadwiślanka” meggyfa, amely a Lengyelországban megtalálható sokówka odroślowa típusú meggyfák közé tartozik, a Visztula – lengyelül Wisła – folyó mentén honos, innen ered a neve (jelentése: „a Visztula mentéről származó meggy”), amelynek latin megfelelője nincsen. A törpemeggyfa nemesítésével kapott fajtáról van szó, amelynek szaporítása sarjztatással történik, és csepleszmeggy (*Prunus fruticosa* Pall.) néven is ismert. A rózsafélék (*Rosaceae* Juss.) családjába, a csonthéjasok (*Prunoideae*) alcsaládjába, a *Prunus* nemzetség (*Prunus* L.) *Cerasus* (Mill.) alnemzetségébe tartozik. Azt a tényt, hogy a „wiśnia nadwiślanka” meggyfa a *Prunus fruticosa* Pall.-ból ered, igazolja a szaporítási eljárás, a gyümölcs mérete, színének intenzitása, valamint hogy a *Prunus fruticosa* Pall. példányai a termőterület néhány természetes csoportosulásában még vadon is megtalálhatók. A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa gyümölcse aránylag kisebb, mint a *Prunus avium* L., a *Prunus cerasus* L. vagy ezek hibridjeitől származó fajtáké.

A „sokówka” kifejezés azt jelöli, hogy a gyümölcs – húsának intenzív színe miatt – elsősorban gyümölcslé (lengyelül sok) alapanyagául szolgál. A gyümölcs magjának színe sötét, hasonlít a húsához. Az „odroślowa” kifejezés arra utal, hogy az ültetését követő ötödik évben az ilyen típusú meggyfák sarjakat hajtanak, amelyekkel a növény szaporítható.

A „wiśnia nadwiślanka” meggy színe élénk, a sötétvöröstől a bordóig terjed, a szín a gyümölcs teljes felületén homogén. Formája enyhén lapított gömb. A gyümölcshús és a mag tömegének aránya a fa életkorától függ és rendszerint 9,4 és 11,3 % közé esik. A gyümölcs átlagos átmérője 12–20 mm, a tömege 1,6 és 3,3 gramm közé esik a fa életkorától és elhelyezkedésétől függően. A kedvező időjárás és a kiegészítő lombtrágyázás nagyobb gyümölcsöket eredményezhetnek, amelyek átmérője a 25 mm-t, tömegük pedig a 4 grammot is elérheti. A gyümölcs húsa sötétvörös színű, mely szín a gyümölcs teljes felületén egységes. Az élénk szín a feldolgozás után is megmarad. A gyümölcs nagyon illatos, íze és aromája a meggyre jellemző. Nagyon intenzív, enyhén savanykás ízű.

Felhasználásától függetlenül a „wiśnia nadwiślanka” meggyfa gyümölcsének egészségesnek és romlóhibától, valamint látható idegen testtől mentesnek kell lennie; továbbá károsítóktól, károsítók miatti elváltozásoktól, rendellenes külső nedvességtől, valamint minden idegen szagtól és íztől is mentesnek kell lennie.

A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa ipari feldolgozásra szánt gyümölcsét szár nélkül kell szüretelni, amikor a héja már elérte a végleges szintet. A gyümölcsök lehetnek különböző méretűek, mutathatnak napfény vagy jégverés okozta elváltozásokat, amennyiben megőrzik a „wiśnia nadwiślanka” meggy sajátos jellemzőit.

A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa közvetlen fogyasztásra szánt gyümölcsét kézzel kell szüretelni. A gyümölcsöknek sérülésmentesnek kell lenniük, és friss küllemmel kell rendelkezniük.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében) és takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

–

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

Az előállítás valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani. A gyümölcsösöknek a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük, meszes vagy agyagos-meszes talajon. A csemetéket az előbb említett földrajzi területen elhelyezkedő, legalább ötéves termő gyümölcsösökből származó sarjakból nyerik. A tenyészterület nem lehet kisebb, mint 4 x 2 méter, így minden csemetére 8 m<sup>2</sup> talajterület jut. A trágyázás során figyelembe kell venni a gyümölcsösök vonatkozásában alkalmazandó szabályokat.

A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa közvetlen fogyasztásra szánt gyümölcsét kézzel kell szüretelni. Júliusban a gyümölcsöt szárral szüretelik, míg később szár nélkül is szedhető.

A szüretet követő 24 órán belül a feldolgozóüzembe érkező „wiśnia nadwiślanka” meggyet nem szükséges hűteni. Ennél hosszabb ideig tartó tárolás esetén azonban megfelelően hűteni kell.

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

A közvetlen fogyasztásra szánt meggyet 0,5 és 5 kg közötti tömeget tartalmazó egységekbe csomagolják.

A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa feldolgozásra szánt gyümölcsét maximum 13 kg tiszta tömegű, rácsos tárolóedényekbe, vagy a raklapos láda kapacitásának megfelelő tömegű, zárt fenekű raklapos ládába csomagolják.

A „wiśnia nadwiślanka” meggyfa gyümölcsének csomagolása megfelelő kiserelésben, közvetlenül a szüret helyszínén történik. E követelményt annak érdekében vezették be, hogy biztosítsák a megfelelő termékminőséget és az eredet nyomon követését és ellenőrzését.

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

–

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „wiśnia nadwiślanka” meggy az alábbi földrajzi területen terem:

a mazóviai (Mazowieckie) vajdasági Lipsko körzetben Lipsko, Sienna, Solec nad Wisłą és Rzecznów községekben,

a Szentkereszt (Świętokrzyskie) vajdasági Opatów körzetben Ożarów és Tarłów községekben, és Ostrowiec körzetben Ostrowiec Świętokrzyski, Baltów és Bodzechów községekben,

– a lublini (Lubelskie) vajdasági Kraśnik körzetben Annopol községben.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „wiśnia nadwiślanka” megygy földrajzi termőterülete a Visztula völgyében található, amelyet kedvező környezeti adottságok, valamint meszes vagy agyagos-meszes talajok jellemeznek. A felső talajréteg, amelynek vastagsága általában nem haladja meg a 0,5 métert, kemény mészkő kőzeten terül el. A fent leírt földrajzi területen uralkodó időjárási viszonyokat is Lengyelország leghosszabb folyója, a Visztula melletti fekvése befolyásolja, amely különleges mikroklímát biztosít a folyó menti területnek. A „wiśnia nadwiślanka” megygy földrajzi területén a virágzás idején fagyok is előfordulhatnak, ami változóképpé teszi az évek során a gyümölcsfejlődést; e fagyok hatását ugyanakkor minimalizálja a Visztula folyó felmelegítő hatása. A meghatározott földrajzi területen tehát a megygy viszonylag nagy biztonsággal termesztethető.

A földrajzi termőterület talaja főként semleges és lúgos, a „wiśnia nadwiślanka” megygy pedig jól tűri a 7-nél magasabb pH-értékű talajt, szemben más fajtákkal, amelyeknél a talaj optimális pH-értéke 6,7 és 7,1 közé esik. E talaj magas pH-értékét a mész magas (1 000 mg/liter fölötti) aránya adja.

A földrajzi terület sajátosságához hozzáadódnak a helyi termelők ismeretei és tudása. E termelők megtanulták a régióra jellemző megygy termesztését, valamint az ott uralkodó talajtani és éghajlati viszonyokhoz alkalmazkodó termesztési módot. Ezt mindenképp az is bizonyítja, hogy a termesztési hely talajának típusától függően alakítják ki az ültetvények sűrűségét, ehhez igazítják a hajtások eltávolításának módszerét, valamint a növények öt éves korától kezdődően távolítják el a sarjakat. Amennyiben e sarjakat nem távolítják el, az ültetvények elgazosodhatnak, a növény-egészségügyi körülmények romlanak, a gyümölcsök mérete, valamint a hozam is csökken. Figyelembe véve a „wiśnia nadwiślanka” megygy betegségekkel szembeni nagy ellenállóképességét, lényeges, hogy megfelelő növényvédelmi intézkedéseket is végrehajtsanak. Ezek az intézkedések különösen a cseresznyelég (Rhagoletis cerasi) elleni küzdelmet érintik, amelyeknek felnőtt példányai a nemesített gyümölcsfajták esetében szokatlan időszakokban támadják meg a „wiśnia nadwiślanka” megygyfa gyümölcsét, azaz magas tavaszi hőmérséklet esetén és e fa korai virágzásakor.

A termék sajátosságai

A „Wiśnia nadwiślanka” megygy jellemzői az alábbiak:

- a nemesített fajták gyümölcsseinél jelentősen kisebb méret,
- a gyümölcslé nagyon intenzív színe,
- nagyon magas antocián-tartalom, amely 100 grammonként meghaladja a 115 mg-ot (a HPLC-módszer szerint),
- magas, 16 és 23 Brix-fok közötti refrakciós mutató,
- magas, 13 % feletti cukortartalom,
- magas, almasavban kifejezve legalább 1,4 %-os (szerves) savtartalom, 8,1 pH.

A „wiśnia nadwiślanka” megygy antocián-tartalma legalább 20 %-kal haladja meg a „Łutówka” megygyét, amely a Lengyelországban termesztett legnépszerűbb megygyfajta, és amelyről azt tartják, hogy a legalkalmasabb a feldolgozásra. Az eltérés akár a 100 %-ot is elérheti. Az előbbieken említett különbség és a szóban forgó paraméter értéke az év légköri viszonyaitól, valamint a tő elhelyezkedésétől függ.

A „wiśnia nadwiślanka” megygy másik jellemzője, hogy a kocsány eltávolítása nyomán keletkezett mélyedésben (különösen a szüret első heteiben) a gyümölcs leve enyhén kifolyva megdermed, így megakadályozva a lé további kifolyását, és biztosítva, hogy a gyümölcs ugyanannyi ideig legyen eltartható, mint a nemes fajták.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti okozati kapcsolat

A sokówka odroślowa típusú megygyfák eredetileg a Słupia Nadbrzeźna régióban teremtek. Idővel elterjedtek a Visztula folyó mentén a hasonló talajtani és éghajlati viszonyokkal rendelkező területeken is. A Visztula folyó menti, jól körülhatárolt területen való jelenlétére utalva nevezték el a helyi megygyfafajtából (sokówka odroślowa) származó megygyet „wiśnia nadwiślanka”-nak.

A magas mésztartalmú, lúgos talajon növő fák nem élnek túl sokáig (20–25 évig); gyümölcsük kisebbek, illatosabbak és élénkebb színűek. Agyagos talajon, ahol a mészkőréteg mélyebben helyezkedik el, 50 évnél idősebb fák is találhatóak, amelyek gyümölcse nagyobb és kevésbé illatos. Az altalajban kimutatható kalcium okozza a gyümölcs levének magas ásványi- és tápanyag-tartalmát, amelyről a gyümölcskivonat viszonylag magas színezék- és koncentrációtartalma is tanúskodik. A gyümölcs kiváló ízbeli jellemzőkkel rendelkezik, ezért nagyon keresett a feldolgozóiparban. E gyümölcsjellemzők semlegesnél alacsonyabb pH-értékkel rendelkező és alacsony kalciumtartalmú talajon nem érhetőek el.

A más földrajzi területre telepített *sokówka odroślowa* helyi fajta növekedése általában megfelelő, gyümölcsének fejlődésében azonban súlyos problémák figyelhetők meg. E problémákat a kielégítő gyümölcsstermést megakadályozó, viszonylag korai virágzás és a tavaszi hőmérséklet-csökkenés miatti károk okozzák. A meghatározott földrajzi területétől eltérő mikroklíma következtében nagyobb gyümölcsök fejlődnek, amelyek víztartalma magasabb, kivonatartalma pedig kevesebb.

A talaj sajátos minőségének és a folyó közelségének együttes hatása nemcsak a növekedésben és a virágzásban, hanem a magas fokú gyümölcsfejlődésben és a fent ismertetett jellemzőkkel bíró, kiváló minőségű gyümölcsstermésben is megmutatkozik. A gyümölcsök minősége szorosan és elválaszthatatlanul összefügg a gyümölcsösök földrajzi fekvésével, valamint az érintett terület talajtani és éghajlati viszonyaival. A meghatározott földrajzi területre jellemző talajtani és éghajlati viszonyok között az egyéb meggyfajták gyümölcsének növekedése és fejlődése nehézségekkel jár.

A termék végső minőségét a „wiśnia nadwiślanka” meggy sajátos környezetén túlmenően a helyi termelők fent leírt kivételes tudása is jelentősen befolyásolja.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>

---

**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**

(2023/C 40/08)

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

**ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL**

**„Vinohradnícka oblast Tokaj”**

**PDO-SK-A0120-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2022. október 24.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**Standard módosítás**

A „vinohradnícka oblast Tokaj” fő megkülönböztető jegye a természetesen édes borok (ún. „putňové vína”) előállítása, amihez cibeba (*botrytis* penészgomba hatására aszúsodott szőlő) szüretelése szükséges.

Mivel a „vinohradnícka oblast Tokaj” borvidéken termesztett alapfajták csak szórványosan, a legkedvezőbb években biztosítanak gazdaságilag jelentős mennyiségű cibebaszüretet, a nemesítők olyan újonnan nemesített fajtákat kínálnak a szőlőtermesztőknek, amelyek több cibeba (aszúsodott) termést hoznak, és ezáltal stabilizálják is a „putňové vína” előállítását.

A meghatározott földrajzi területen Kabar, Kövérszőlő és Zéta új szőlőfajtákat telepítettek, amelyeket felvettek a pozsonyi Központi Mezőgazdasági Ellenőrzési és Vizsgálati Intézet által vezetett szőlőkataszterbe. A „vinohradnícka oblast Tokaj” termékleírásban ismertetett, szőlőből készült termékek minősége és jellemzői alapvetően vagy kizárólag a sajátos földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők. A fenti fajták felvételével nem szűnik meg a földrajzi területtel fennálló kapcsolat.

**EGYSÉGES DOKUMENTUM**

**1. Elnevezés(ek)**

Vinohradnícka oblast Tokaj

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

**4. A bor(ok) leírása**

1. *Tokajské samorodné suché*

**RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS**

Érzékszervi jellemzők:

Szín: halványsárgától aransárgáig terjedő, barnás árnyalattal. Halványabb árnyalatok is lehetségesek.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – túlérett gyümölcs, diófélék.

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom (glükóz + fruktóz): legfeljebb 10 g/l

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	5,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	300

2. Tokajské samorodné sladké

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: halványsárgától aránysárgáig terjedő, barnás árnyalattal. Halványabb árnyalatok is lehetségesek.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom (glükóz + fruktóz): több mint 10 g/l

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	5,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	300

3. Tokajský výber trojputňový

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 60 g/l

cukormentes kivonat: legalább 25 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

#### 4. Tokajský výber štvorputňový

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 90 g/l

cukormentes kivonat: legalább 30 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

#### 5. Tokajský výber päťputňový

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 120 g/l

cukormentes kivonat: legalább 35 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

#### 6. Tokajský výber šestputňový

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: 150 g/l

cukormentes kivonat: legalább 40 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

#### 7. Tokajský mászláš suchý

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	350

#### 8. Tokajský mášláš sladký

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélék.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	350

#### 9. Tokajský fordítás suchý

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	350

#### 10. Tokajský forditáš sladký

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 23 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	350

#### 11. Tokajská výberová esencia

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maradékcukor-tartalom: legalább 180 g/l

cukormentes kivonat: legalább 45 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	6
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

## 12. Tokajská esencia

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sárgától mély borostyánsárgáig terjedő.

Aroma: markáns, a tokaji borra jellemző – méz, túlérett gyümölcs, diófélek.

Íz: tokaji kenyeres íz, méz-karamell, túlérett gyümölcs.

Analitikai jellemzők:

maximális tényleges alkoholtartalom: 8 térfogatszázalék

maradékcukor-tartalom: több mint 450 g/l

cukormentes kivonat: legalább 50 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	1,2
Minimális összes savtartalom	8
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

## 13. Tokajský Furmint

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Aroma: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

#### 14. Tokajská Lipovina

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Aroma: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

#### 15. Tokajský Muškát žltý

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, enyhén aranyszínű.

Aroma: a fajtára jellemző markáns aroma.

Íz: a fajtára jellemző, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

16. *Akostné vino*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat szűrőanyagból származó egyedi rostokat, parafarészecskéket, finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranyszínű; a fehérborok enyhén barnás-sárga vagy rózsaszín árnyalatúak lehetnek.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően, de lehet kevésbé markáns aromája.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus, friss, de előfordulhatnak kisebb eltérések a testességében és sajátosságában.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16 g/l

összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l; ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, legfeljebb 250 mg/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

17. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, az érték 50 mg/l-rel nagyobb

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

titrálható savtartalom: legalább 3,5 g/l.

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

18. *Akostné víno s prívlastkom neskory zber*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	300

19. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,8
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	350

20. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,8
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

21. *Akostné víno s prívlastkom hrozienukový výber*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

22. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

23. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,8
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

24. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Áttetszőség: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat finom borkőkristályokat és a vörösborokban előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: a fajtának, az évjáratnak és a sajátosságának megfelelően fehér, halványzöldtől halványsárgáig terjedő, méz-aranszínű.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus.

Analitikai jellemzők:

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

25. *Likérové víno*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

## Érzékszervi jellemzők:

Szín: fehértől borostyánig terjedő, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Aroma: tiszta, jellegzetes és markáns, a fajtának vagy márkának megfelelően, de lehet kevésbé markáns aromája.

Íz: tiszta, jellegzetes, testes, harmonikus, markáns, de előfordulhatnak kisebb eltérések a testességében és sajátosságában.

## Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 17,5 térfogatszázalék

összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l a legfeljebb 5 g/l maradékcukor-tartalmú borok esetében, legfeljebb 200 mg/l az 5 g/l-t meghaladó maradékcukor-tartalmú borok esetében

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

26. *Sekt V.O.*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

## Érzékszervi jellemzők:

Szín: fehér, rozé vagy vörös, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Aroma: tiszta, jellegzetes, markáns és friss, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Buborékok: finom és hosszan tartó

Íz: markáns, friss, harmonikus, tiszta és testes.

## Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 10,0 térfogatszázalék

cukormentes kivonat: legalább 16 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

27. *Pestovateľský sekt*

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzők:

Szín: fehér, rozé vagy vörös, a megjelölésnek és az évjáratnak megfelelően.

Aroma: tiszta, jellegzetes, markáns és friss, a fajtának vagy márkának megfelelően.

Buborékok: finom és hosszan tartó

Íz: markáns, friss, harmonikus, tiszta és testes.

Analitikai jellemzők:

összes alkoholtartalom: legalább 10,0 térfogatszázalék

cukormentes kivonat: legalább 16,5 g/l

Bár a maximális összes alkoholtartalom nem szerepel a táblázatban, a termékleírás megfelel az uniós jogszabályban meghatározott valamennyi feltételnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	1,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Konkrét borászati eljárás*1. *Vinohradnícka oblasť Tokaj*

Konkrét borászati eljárás

Közös rendelkezések

A bor előállításához felhasznált összes szőlőnek a „vinohradnícka oblasť Tokaj” borvidékről kell származnia. A tokaji bort csak ezen a területen lehet előállítani és palackozni.

2. *Tokajské samorodné víno*

Konkrét borászati eljárás

A Tokajské samorodné víno előállítása tokaji szőlőfajták alkoholos erjesztésével történik, amennyiben a cibera (aszúsodott) szőlőszemek tömeges képződéséhez nem kedvezőek a feltételek. A Tokajské samorodné víno két fajtája különböztethető meg:

- Tokajské samorodné suché – a cibera termesztéséhez nem kedvező években vagy olyan szőlőből előállított bor, amelynek a fürtjeit először tokaji „výberové” borok előállítása céljára szüretelték; a kapott szőlő cukortartalmának legalább 21 °NM-nek kell lennie; az előállított bor természetes maradékcukor-tartalma legfeljebb 10 g/l;
- Tokajské samorodné sladké – némi cibebával együtt szőlőből előállított bor, a cibera szemeket nem távolítják el a szőlőszemek közül, hanem azokkal együtt dolgozzák fel, amelyek cukortartalmának legalább 24 °NM-nek kell lennie; a bor természetes cukortartalma több mint 10 g/l.

A Tokajské samorodné suché és a Tokajské samorodné sladké legalább két év érlelés után hozható forgalomba, amelyből legalább egy évig fahordóban kell érlelni.

### 3. Tokajský výber

#### Konkrét borászati eljárás

A Tokajský výber alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelyet a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területéről származó, legalább 21 °NM cukortartalmú mustnak vagy a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területéről származó, azonos minőségű és évjáratú bornak az aszútésztára öntésével készítenek. A hozzáadott cibebe szőlő mennyiségétől függően a Tokajský výber 3–6 putňový kategóriákba sorolható. A Tokajský výber borokat legalább három évig érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell tölteniük.

### 4. Tokajský másľáč

#### Konkrét borászati eljárás

A Tokajský másľáč bort a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területéről származó, a samorodné vagy a výber (aszú) seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjesztés útján állítják elő. Legalább két évig érlelik, ebből legalább egy évet fahordóban kell töltenie.

### 5. Tokajský forditáš

#### Konkrét borászati eljárás

A Tokajský forditáš bort a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területéről származó, cibebe törkölyre öntött mustból vagy azonos évjáratú borból állítják elő alkoholos erjesztéssel. Legalább két évig érlelik, ebből legalább egy évet fahordóban kell töltenie.

### 6. Tokajská výberová esencia

#### Konkrét borászati eljárás

A Tokajská výberová esencia bort cibebe szőlő alkoholos erjesztésével állítják elő. A szüret idején különválogatják a szőlőszemeket, és közvetlenül a feldolgozás után leöntik a „vinohradnícka oblasť Tokaj” meghatározott szőlőültetvényéről származó musttal vagy azonos évjáratú borral, amely legalább 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes kivonatot tartalmaz. Legalább három éven keresztül érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell töltenie.

### 7. Tokajská esencia

#### Konkrét borászati eljárás

A Tokajská esencia bort külön válogatott cibebe (aszúsodott) szőlőszemekből nyert, saját súlya alatt kicsorgott színle lassú erjesztésével állítják elő. Az esencia legalább 450 g/l természetes cukrot és 50 g/l cukormentes kivonatot tartalmaz. Legalább három éven keresztül érlelik, amelyből legalább két évet fahordóban kell töltenie.

### 8. Tokajský Furmint

#### Konkrét borászati eljárás

A Furmint fajtájú szőlőből a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területén termesztett Lipovina és Muškát žltý fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajský Furmint.

### 9. Tokajská Lipovina

#### Konkrét borászati eljárás

A Lipovina fajtájú szőlőből a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területén termesztett Furmint és Muškát žltý fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajská Lipovina.

### 10. Tokajský Muškát žltý

#### Konkrét borászati eljárás

A Muškát žltý fajtájú szőlőből a „vinohradnícka oblasť Tokaj” területén termesztett Furmint és Lipovina fajták (összesen legfeljebb 15 %) keverékének hozzáadásával, alkoholos erjesztéssel előállított bor megjelölése Tokajský Muškát žltý.

5.2. *Maximális hozamok*

1. *Tokajské samorodné suché*  
9 500 kg szőlő hektáronként
2. *Tokajské samorodné sladké*  
9 500 kg szőlő hektáronként
3. *Tokajský výber trojputňový*  
9 500 kg szőlő hektáronként
4. *Tokajský výber štvorputňový*  
9 500 kg szőlő hektáronként
5. *Tokajský výber päťputňový*  
9 500 kg szőlő hektáronként
6. *Tokajský výber šesťputňový*  
9 500 kg szőlő hektáronként
7. *Tokajská výberová esencia*  
9 500 kg szőlő hektáronként
8. *Tokajská esencia*  
9 500 kg szőlő hektáronként
9. *Tokajský Forditáš*  
9 500 kg szőlő hektáronként
10. *Tokajský Másláš*  
9 500 kg szőlő hektáronként
11. *Tokajský Furmint*  
14 000 kg szőlő hektáronként
12. *Tokajská Lipovina*  
14 000 kg szőlő hektáronként
13. *Tokajský Muškát žltý*  
14 000 kg szőlő hektáronként
14. *Akostné víno*  
14 000 kg szőlő hektáronként
15. *Akostné víno s prívlastkom kabinetné*  
9 500 kg szőlő hektáronként
16. *Akostné víno s prívlastkom neskory zber*  
9 500 kg szőlő hektáronként
17. *Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna*  
9 500 kg szőlő hektáronként
18. *Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber*  
9 500 kg szőlő hektáronként
19. *Akostné víno s prívlastkom hroziakový výber*  
9 500 kg szőlő hektáronként
20. *Akostné víno s prívlastkom cibébový/botrytický výber*  
9 500 kg szőlő hektáronként
21. *Akostné víno s prívlastkom ľadové víno*  
9 500 kg szőlő hektáronként

22. *Akostné víno s prívlastkom slamové víno*

9 500 kg szőlő hektáronként

23. *Likérové víno*

14 000 kg szőlő hektáronként

24. *Sekt V.O.*

14 000 kg szőlő hektáronként

25. *Pestovateľský sekt*

14 000 kg szőlő hektáronként

## 6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Tokaj a következő tokaji települések kataszteri területeinek határai által körülhatárolt, zárt borvidék: Csörgő, Nagytoronya, Kistoronya, Szlovákújhely, Bári, Csarnahó és Szőlőske.

## 7. **Borszőlőfajták**

Furmint

Kabar

Kövérszőlő – Tučné hrozno

Lipovina

Muškát žltý

Zéta – Zeta

## 8. **A kapcsolat(ok) leírása**

*Vinohradnícka oblasť Tokaj*

A meghatározott földrajzi területen a szőlőtermesztés és a borkészítés a Zempléni-szigethegység egyedülálló vulkanikus talaján, sajátos éghajlati viszonyok között folytatott szőlőművelésen és borérelésen alapul. A Zempléni-szigethegység domborzata enyhén vagy mérsékeltlen egyenetlen és hegyvidéki jellegű. A régióra a talaj vulkanikus összetétele jellemző, andezitek, riolitok és riolittufák előfordulásával, amelyek ásványi elemekben gazdag, erősen anyagos vagy agyagos vályogtalajok alapját képezik. A szlovákiai Zempléni-hegység talajainak kőzeteti túlnyomórészt savasak. A szőlőültetvényeket 105–320 m tengerszint feletti magasságban telepítik. A „vinohradnícka oblasť Tokaj” borvidéken csak délre, délkeletre és délnyugatra néző lejtők vannak. A lejtők e tájolásának köszönhetően a szőlőültetvények egész napon át élvezhetik az őszi nap melegét, amely elegendő mennyiségű természetes cukrot és aromaanyagot képes előállítani a szőlőbogyókban a föld, a víz és a levegő elemeiből. A talaj vulkanikus eredetű és markánsan köves jellegű. A szőlőkérésére meghatározó hatást gyakorol a talaj. A hosszú napsütéses őszi napokon a talaj elnyeli a napfényt, majd éjjel kisugározza, ezáltal csökkenti a nappali és éjjeli hőmérsékletek közötti különbséget és kedvező hatást gyakorol a szőlőérésére. A meghatározott földrajzi terület talajának az egyik megkülönböztető jellemzője az, hogy még egy csípős őszi éjszaka után is meleg a reggel.

A tokaji terület a kontinentális éghajlati övezetben helyezkedik el, ahol az évi átlaghőmérséklet 9,6 °C. Tenyészidőben az átlaghőmérséklet 16 °C körüli, a napsütéses órák száma legfeljebb 1 075 óra, a talajhőmérséklet pedig 50 cm mélyen 13,5 °C. A területen az átlagos csapadékmennyiség 608 mm, júniusi és júliusi csúcsértékek jellemzők. A csapadék összességében viszonylag egyenetlenül oszlik meg a téli és a tavaszi évszak között, nyáron és ősszel viszont hasonló a csapadék megoszlása. A területet hosszú és száraz őszi jellemzi. Ősszel a reggelek általában ködösek, ami hozzájárul a szőlőbogyók nemesrothadásának létrejöttéhez és kialakulásához. A borkészítéshez használt cibebe szőlőszemek töppedt (aszúsodott) szőlőbogyók, amelyek kedvező években a Furmint, Lipovina és Muškát žltý tokaji fajták olyan fürtjeiben képződnek, amelyekben megindult a *Botrytis cinerea* Persoon okozta nemesrothadás. A legjobb minőségű bor előállítása egy olyan különleges eljárásához kapcsolódik, amely arra szolgál, hogy a cibebe pontos mennyiségű adják a bor meghatározott mennyiségéhez, valamint a tufapincékben több évig tölgyfahordóban érlelődő borokhoz.

A területet északon a Zempléni-szigethegység védi. Délen a déli őszi szeleknek köszönhetően a klíma száraz, ami tökéletes feltételeket kínál a *Botrytis cinerea* kiváltotta nemesrothadás létrejöttéhez és a cibebe szőlőszemek képződéséhez. A cibebe szőlőszemek olyan szőlőbogyók, amelyekben megindult a *Botrytis cinerea* okozta nemesrothadás, amely penészgomba a bogyó héját károsítja, és ezáltal víztartalmának párolgását és cukortartalmának koncentrációját idézi elő. A cibebe szőlőszemek egyediek és kizárólag ezen a területen jelennek meg. A vulkanikus talaj nagyobb ásványosságot és teltséget kölcsönöz a boroknak, ami a nagyobb extrakttartalomban is tükröződik.

A régió éghajlata hozzájárul a magasabb savtartalomhoz, valamint – az évrattól függően – a cibebaképződéshez és a szőlő szüretelési cukortartalmához. Szlovákia más borvidékeihez képest az e területen termelt borok extraktartalma minden borkategória esetében 1–3 g/l-rel nagyobb, az átlagos savtartalom pedig szüreteléskor 12–14 g/l, a végtermékben pedig 6–10 g/l.

A szőlőtermesztést említő első feljegyzések egészen a római birodalomig (2. század) nyúlnak vissza. Később szlávok telepedtek itt le, akik a Bodrog és a Tisza folyó összefolyásánál fekvő településnek és hegynek a „Stokaj” nevet adták. A XIII. században IV. Béla király a Bari térségéből származó olaszokat telepített be a térségbe, akik az alapvető Furmint tokaji fajtát hozták be magukkal. A török háborúk és a 170 éves török uralom alatt föld alatti menedékhelyek épültek. Ezeket a tufába vájt és az egész évben állandó hőmérsékletet biztosító pincéket később a tokaji bor tárolására kezdték használni. Az első, kiváló minőségű tokaji bort 1650-ben állították elő. Tokaj a XVII. és XVIII. században élvezte a legnagyobb népszerűséget. II. Rákóczi Ferencnek köszönhetően XIV. Lajos francia király udvarába is eljutott, ahol a „VINUM REGUM – REX VINORUM” („A királyok bora – a borok királya”) címmel ruházták fel. A tokaji bor Nagy Péter cár és utódja, Katalin kedvenc bora volt. A tokaji borról általában úgy vélték, hogy terápiás hatása van, és azt számos betegség általános gyógymódként („*Universalis vera medicina*”) alkalmazták.

A termék minősége a sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint a termelők szakértelmének és tapasztalatának köszönhető. A tokaji bor egyediségét jogilag a szlovák nemzeti tanács 1959. március 6-i 4. sz. törvénye, a nemzeti nyilvántartásba való felvétele, 1967-ben a genfi WIPO-nyilvántartásba való felvétele, valamint a Svájjal és Portugáliával kötött kétoldalú megállapodások ismerték el.

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

Vinohradnícka oblasť Tokaj

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó további rendelkezések

A feltétel leírása:

A szőlőtermesztésről és a borkészítésről szóló 182/2005. sz. módosított törvénnyel összhangban

A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának 232/2005. sz. rendelete a „vinohradnícka oblasť Tokaj”-ról.

A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának 237/2005. sz. rendelete a telepítési jogok odaítélésének feltételeiről, valamint a szőlőtermesztésről és a borkészítésről szóló 182/2005. sz. törvény egyes egyéb rendelkezéseinek végrehajtásáról

#### A termékleíráshoz vezető link

[http://www.upv.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/tokaj-specifikacia.pdf](http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/tokaj-specifikacia.pdf)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU