

Hivatalos Lapja



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

66. évfolyam

2023. február 9.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 49/01 Euroátváltási árfolyamok – 2023. február 8. 1

Európai adatvédelmi biztos

2023/C 49/02 Az európai adatvédelmi biztos összefoglalója az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti, a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez biztosított hozzáférésről szóló megállapodás aláírásáról, ideiglenes alkalmazásáról és megkötéséről (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 2

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2023/C 49/03 Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. november 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási kamatlábakról – Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata 10. cikkének megfelelően 4

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 49/04	2023. évi célzott pályázati felhívások a Szén- és Acélipari Kutatási Alap program (2021–2027) 2023-as munkaprogramja alapján.....	5
--------------	---	---

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 49/05	A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-i tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz az RS kontra Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Adóhatósága) ügyben (E-11/22. sz. ügy)	6
2023/C 49/06	A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-i tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz a Maximilian Maier ügyben (E-12/22. sz. ügy)	7

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 49/07	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről	8
--------------	---	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 49/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11013 – CINVEN VII / OTTP / GROUP.ONE / DOGADO) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9
2023/C 49/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10971 – ILS / DANX / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	11

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 49/10	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	13
2023/C 49/11	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	20

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 49/12	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	28
2023/C 49/13	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.	35
2023/C 49/14	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	47
2023/C 49/15	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.	56
2023/C 49/16	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	67

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. február 8.

(2023/C 49/01)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam	Pénznem			Átváltási árfolyam
USD	USA dollár		1,0735	CAD	Kanadai dollár		1,4389
JPY	Japán yen		140,81	HKD	Hongkongi dollár		8,4265
DKK	Dán korona		7,4421	NZD	Új-zélandi dollár		1,6971
GBP	Angol font		0,88800	SGD	Szingapúri dollár		1,4220
SEK	Svéd korona		11,3423	KRW	Dél-Koreai won		1 351,40
CHF	Svájci frank		0,9881	ZAR	Dél-Afrikai rand		18,9129
ISK	Izlandi korona		151,50	CNY	Kínai renminbi		7,2841
NOK	Norvég korona		11,0260	IDR	Indonéz rúpia		16 227,39
BGN	Bulgár leva		1,9558	MYR	Maláj ringgit		4,6144
CZK	Cseh korona		23,782	PHP	Fülöp-szigeteki peso		58,817
HUF	Magyar forint		388,73	RUB	Orosz rubel		
PLN	Lengyel zloty		4,7385	THB	Thaiföldi baht		35,973
RON	Román lej		4,8975	BRL	Brazil real		5,5644
TRY	Török líra		20,2164	MXN	Mexikói peso		20,2984
AUD	Ausztrál dollár		1,5416	INR	Indiai rúpia		88,5940

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

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Az európai adatvédelmi biztos összefoglalója az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti, a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez biztosított hozzáférésről szóló megállapodás aláírásáról, ideiglenes alkalmazásáról és megkötéséről

(2023/C 49/02)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>)

A Tanács 2019. október 24-én felhatalmazta a Bizottságot, hogy tárgyalásokat kezdjen a Seychelle Köztársasággal az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti, a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez való hozzáférésről szóló új megállapodás megkötéséről.

Az európai adatvédelmi biztossal konzultációt folytatnak a megállapodás aláírására és megkötésére irányuló bizottsági javaslatokról. Az európai adatvédelmi biztos üdvözlö az adatvédelemről szóló 13. cikk beillesztését a megállapodásba, ami megerősíti az érintettek védelmét. Az európai adatvédelmi biztos különösen üdvözlö annak pontosítását, hogy az adatokat az illetékes hatóságok kizárólag a megállapodás végrehajtása céljából, valamint a halászati gazdálkodás, a nyomon követés, az ellenőrzés és a felügyelet céljára használhatják fel, és hogy a személyes adatok nem őrizhetők meg az adatcseréhez szükséges időtartamon túl. Az európai adatvédelmi biztos mindazonáltal (az EU és a Seychelle Köztársaság képviselőiből álló) vegyes bizottság igénybevétele ajánlja ezen adatvédelmi biztosítékok további részletezése, valamint a megfelelő biztosítékoknak, az érintettek érvényesíthető jogainak és a hatékony jogorvoslatoknak a létrehozása érdekében, lehetővé téve a személyes adatoknak az általános adatvédelmi rendelettel ⁽¹⁾ az európai uniós adatvédelmi rendelettel összhangban történő továbbítását ⁽²⁾.

1. BEVEZETÉS

1. 2022. november 10-én az Európai Bizottság (a továbbiakban: a Bizottság) kiadta:

- a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez való hozzáférésről szóló, az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti megállapodásnak az Európai Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról szóló tanácsi határozatra irányuló javaslatot (a továbbiakban: aláírásról szóló javaslat); és
- a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez való hozzáférésről szóló, az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti megállapodás megkötésére irányuló javaslatot (a továbbiakban: megkötésről szóló javaslat).

2. Az aláírási javaslat célja, hogy az EUMSZ 218. cikkének (5) bekezdésével összefüggésben értelmezett 43. cikkének (2) bekezdésével összhangban az Unió nevében jóváhagyja az Európai Unió és a Seychelle Köztársaság közötti, a Seychelle-szigeteki halászhajók számára a mayotte-i vizekhez való hozzáférésről szóló megállapodás (a továbbiakban: a megállapodás) aláírását ⁽³⁾.

3. A megállapodási javaslat célja a megállapodás jóváhagyása az Unió részéről az EUMSZ 218. cikke (6) bekezdése a) pontjának v. alpontjával és (7) bekezdésével összefüggésben értelmezett 43. cikk (2) bekezdésének megfelelően ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/679 rendelete (2016. április 27.) a természetes személyeknek a személyes adatok kezelése tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (általános adatvédelmi rendelet) (HL L 119., 2016.5.4., 1. o.).

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

⁽³⁾ Az aláírásról szóló javaslat 1. cikke.

⁽⁴⁾ A megkötésről szóló javaslat 1. cikke.

4. A megállapodás célja a következők megállapítása ⁽⁵⁾:

- gazdasági, pénzügyi, műszaki és tudományos együttműködés a halászati ágazatban az uniós vizeken folytatott fenntartható halászat előmozdítása céljából, a halászati erőforrások védelmének és fenntartható kiaknázásának biztosítása, valamint Mayotte halászati ágazatának fejlesztése érdekében;
- a Seychelle-szigeteki halászhajók uniós vizekhez való hozzáférésére vonatkozó feltételek;
- az uniós vizeken folytatott halászati tevékenységek irányítására, ellenőrzésére és felügyeletére vonatkozó intézkedések a fenti szabályok és feltételek betartásának biztosítása érdekében; hogy a halállományok védelmét és fenntartható kiaknázását, valamint a halászati tevékenységek irányítását célzó intézkedések hatékonyak legyenek; valamint az illegális, be nem jelentett és szabályozatlan halászatot megelőzzék.

5. Az európai adatvédelmi biztos jelen véleményét a Bizottság által 2022. november 10-én, az aláírásról szóló javaslattal és a megkötésről szóló javaslattal kapcsolatban, az európai uniós adatvédelmi rendelet 42. cikkének (1) bekezdése szerint folytatott konzultációra válaszul adta ki. Az európai adatvédelmi biztos üdvözlí, hogy az aláírásról szóló javaslat (8) ⁽⁶⁾ preambulumbekkezdése és a megkötésről szóló javaslat (5) preambulumbekkezdése hivatkozik erre a konzultációra.

5. **ÖSSZEGZÉS**

19. A fentieket figyelembe véve az európai adatvédelmi biztos az alábbi ajánlásokat teszi:

- (1) a vegyes bizottságot igénybe kell venni a megállapodás 13. cikkében foglalt adatvédelmi követelmények további részletezése céljából. Ennek célja különösen egy konkrét megőrzési időszak meghatározása, valamint a fennmaradó személyes adatok bizonyos időszak utáni anonimizálására vonatkozó kötelezettség megállapítása.
- (2) a vegyes bizottságot igénybe kell venni a megfelelő biztosítékoknak, az érintettek érvényesíthető jogainak és a hatékony jogorvoslatoknak a létrehozása érdekében, lehetővé téve a személyes adatoknak az általános adatvédelmi rendelettel/az európai uniós adatvédelmi rendelettel összhangban történő továbbítását. Ennek során az európai adatvédelmi biztos azt ajánlja a Bizottságnak, hogy kellően vegye figyelembe az Európai Adatvédelmi Testületnek az (EU) 2016/679 rendeletnek a személyes adatok EGT-n belüli és EGT-n kívüli, közhatalmi vagy egyéb, közfeladatot ellátó szervek közötti továbbításáról szóló 46. cikke (2) bekezdésének a) pontjára és 46. cikke (3) bekezdésének b) pontjára vonatkozó 2/2020. számú iránymutatását.

Brüsszel, 2022. december 12.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁵⁾ A megállapodás 1. cikke.

⁽⁶⁾ Az európai adatvédelmi biztos megjegyzi, hogy az aláírásról szóló javaslat (8) preambulumbekkezdése az európai adatvédelmi biztos „tanácsára”, míg a megkötésről szóló javaslat (5) preambulumbekkezdése az európai adatvédelmi biztos „véleményére” hivatkozik. A helyes megfogalmazás a „vélemény”.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. november 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási kamatlábakról

Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően

(2023/C 49/03)

Az alapkamatlábakat az EFTA Felügyeleti Hatóság 2008. december 17-i 788/08/COL sz. határozatával módosított, az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának a referencia- és leszámítolási kamatlábak megállapítási módszeréről szóló fejezetével összhangban számítják ki. Az alkalmazandó referencia-kamatlábak kiszámításához az állami támogatásokról szóló iránymutatással összhangban az alapkamatlábbhoz megfelelő kamatfelárat kell hozzáadni.

Az alapkamatlábakat a következőképpen határozták meg:

	Izland	Liechtenstein	Norvégia
2022.11.1. –	5,08	– 0,45	2,38

⁽¹⁾ HL L 139., 2006.5.25., 37. o. és a HL 2006/26. EGT-kiegészítése, 2006.5.25., 1. o.

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

**2023. évi célzott pályázati felhívások a Szén- és Acélipari Kutatási Alap program (2021–2027)
2023-as munkaprogramja alapján**

(2023/C 49/04)

Ezúton értesítjük az érdeklődőket a Szén- és Acélipari Kutatási Alap program (2021–2027) 2023-as munkaprogramja alapján közzétett két 2023. évi célzott pályázati felhívásról (egy nagy összegű felhívás a szén területén és egy nagy összegű felhívás az acél területén), valamint a kapcsolódó tevékenységekről.

A Bizottság a 2023. január 27-i C(2023) 633 határozattal elfogadta az RFCS 2023. évi munkaprogramját.

Ennek alapján pályázatokat lehet benyújtani. A Szén- és Acélipari Kutatási Alap 2023. évi munkaprogramjának a célkitűzéseket, a határidőket és a költségvetést is tartalmazó szövege a „Funding & tender opportunities” (Finanszírozás és pályázati lehetőségek) weboldalon olvasható, a felhívásokkal és a kapcsolódó tevékenységekkel kapcsolatos részletes tudnivalókkal, valamint a pályázatok benyújtására vonatkozó útmutatóval együtt:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-i tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz az RS kontra Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Adóhatósága) ügyben

(E-11/22. sz. ügy)

(2023/C 49/05)

A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-án kelt, a Bíróság Hivatalához 2022. szeptember 30-án beérkezett levelében tanácsadói vélemény iránti kérelmet nyújtott be az EFTA-Bírósághoz az RS kontra Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Adóhatósága) ügyben a következő kérdést illetően:

Úgy kell-e értelmezni az EGT-megállapodás 3. és 4. cikkét, valamint 28. cikkének (2) bekezdését, hogy azokkal ellentétes az, hogy a 2020-ig tartó adóévekre vonatkozó adókimetítés során – amennyiben még nem történt meg a végleges adókimetítés – magasabb adókulcsot alkalmazzanak a belföldön (Liechtenstein) adóügyi illetőséggel nem rendelkező, EGT-tagállam állampolgáraként Liechtensteinben végzett munkavállalói tevékenységből származó jövedelmek adóztatásakor, mint a belföldön (Liechtenstein) adóügyi illetőséggel rendelkező adóalanyok adóztatásakor?

A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-i tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz a Maximilian Maier ügyben

(E-12/22. sz. ügy)

(2023/C 49/06)

A Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (a Liechtensteini Hercegség Közigazgatási Bírósága) 2022. szeptember 26-án kelt és a Bíróság Hivatalához 2022. szeptember 30-án beérkezett levelében tanácsadó vélemény iránti kérelemmel fordult az EFTA-Bírósághoz a Maximilian Maier ügyben az alábbi kérdést illetően:

Összeegyeztethető-e a 98/5/EK irányelvvel az olyan nemzeti rendelkezés, amely szerint a hivatását szokásosan a képesítés megszerzése szerinti tagállamtól eltérő tagállamban gyakorló ügyvéd nem jelölhető ki jogi segítséget nyújtó ügyvédként, pártfogó ügyvédként vagy kirendelt védőként ⁽¹⁾?

⁽¹⁾ HL L 77, 1998. 3. 14., 36. o.

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2023/C 49/07)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

2. Eljárás

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

3. Határidő

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

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

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Emelőkaros gyorsfűzők	Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2018/1684 végrehajtási rendelete (2018. november 8.) a Kínai Népköztársaságból származó emelőkaros gyorsfűzők behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivetéséről (HL L 279., 2018.11.9., 17. o.)	2023.11.10.

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

⁽¹⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

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

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 49/08)

1. 2023. január 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a végső soron a Civil Partnership Limited (a továbbiakban: Cinven, Guernsey) irányítása alá tartozó Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited (a továbbiakban: Cinven VII, Guernsey),
- az Ontario Teachers' Pension Plan Board (a továbbiakban: OTPP, Kanada),
- jelenleg a végső soron szintén a Cinven irányítása alá tartozó Cinven Capital Management (VI) General Partner Limited (a továbbiakban: Cinven VI, Jersey) irányítása alá tartozó Redhalo Jersey Topco Ltd (a továbbiakban: group.ONE, Jersey),
- dogado GmbH (a továbbiakban: dogado, Németország).

A Cinven VII és az OTPP az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni a group.ONE és a dogado felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Cinven egy magántőke-kezelő vállalkozás, amely több befektetési alap részére nyújt befektetéskezelési és befektetési tanácsadási szolgáltatásokat. A Cinven számos portfólióvállalkozást irányít, amelyek több országban, különböző ágazatokban tevékenykednek,
- az OTPP esetében: a jegyzett tőke nélküli közjogi szervezetet Kanada Ontario tartományának a tanári nyugdíjakról szóló törvénye (Teachers' Pension Act) hozta létre; székhelye Torontó. Az OTPP feladata a nyugellátás kezelése és a nyugdíjrendszerbe tartozó eszközök befektetése 333 000 aktív és nyugdíjas tanár nevében Kanada Ontario tartományában,
- a group.ONE a webtárhely-szolgáltatás és a kapcsolódó szolgáltatások területén tevékenykedik,
- a dogado a webtárhely-szolgáltatás és a kapcsolódó szolgáltatások területén tevékenykedik.

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10971 – ILS / DANX / JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 49/09)

1. 2023. február 2-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Inter Cars S.A. (a továbbiakban: Inter Cars, Lengyelország) irányítása alá tartozó ILS sp. z o.o (a továbbiakban: ILS, Lengyelország),
- az Axcel VI (a továbbiakban: Axcel, Dánia) irányítása alá tartozó DANX Group A/S (a továbbiakban: DANX, Dánia),
- egy újonnan alapított közös vállalkozás (a továbbiakban: célvállalkozás, Lengyelország).

Az ILS és a DANX az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni a célvállalkozás felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- az ILS logisztikai vállalkozás, amely áruk tárolásával, valamint belföldi és nemzetközi (szárazföldi, tengeri és intermodális) szállítással kapcsolatos szolgáltatásokat és célzott megoldásokat kínál a gépjárműipar, a vegyipar, a petrokémiai ágazat és a napi fogyasztási cikkek ágazata számára; az ILS a személygépkocsik és haszongépjárművek alkatrészeinek értékesítésével foglalkozó Inter Cars csoport irányítása alatt áll,
- a DANX Dániában, Svédországban, Norvégiában, Finnországban, Észtországban, Litvániában és Lettországon működő, cserealkatrészek éjszakai kiszállítására szakosodott logisztikai vállalkozás; a DANX az Axcel VI portfóliótársasága – az Axcel VI elsősorban skandináviai közép vállalkozásokra összpontosító magántőke-befektetési alap.

3. A célvállalkozás üzleti tevékenységei a következők lesznek: logisztikai piacok Lengyelországban, különösen i. éjszakai kiszállítás, ii. átvétel, leszállítás, iii. készletléti raktárak és iv. raktározás.

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.10971 – ILS / DANX / JV

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 49/10)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Quarts de Chaume”

PDO-FR-A0829-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.11.14.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területhez és a közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó településeket a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették.

Ez nincs hatással a körülhatárolt földrajzi terület kiterjedésére.

A módosítás az egységes dokumentum 6. és 9. pontját érinti.

2. Tőtávolság

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti minimális távolság 1 méterről 0,90 méterre változik.

E módosítás célja, hogy a sorok közötti távolság megváltoztatása nélkül lehessen növelni a szőlő ültetési sűrűségét.

A szöveg emellett kiegészült egy külön rendelkezéssel a 10 %-nál nagyobb lejtésű szőlőültetvényekre vonatkozóan, amelyek esetében megengedett, hogy a szőlőtőkék közötti minimális távolság 0,80 m legyen.

Ez a kiegészítés azoknak a meredek lejtőkre telepített szőlőültetvényeknek a sajátos esetét hivatott figyelembe venni, amelyek az ültetés során különleges kialakítást igényelnek (a szőlőt inkább a lejtővel párhuzamosan, mint arra merőlegesen kell telepíteni).

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

3. Metszés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében összehangolták a metszésre vonatkozó szabályokat.

E harmonizáció célja a piaci szereplők ismereteinek javítása és az ellenőrzés egyszerűsítése. E módosítás révén a szőlőtermelők jobban tudnak alkalmazkodni az egyre később bekövetkező fagyokhoz.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

⁽¹⁾ HL L 9, 2019.1911, 2. o..

4. Érettség

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 18 %. A nagyon magas cukortartalmú mustok erjesztésével kapcsolatos nehézségek figyelembevétele érdekében megszüntették a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom felső határát, és a termékleírásban már nem határoztak meg minimumértéket.

A módosítás az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

5. Átmeneti intézkedések

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

Az egységes dokumentum nem módosult.

6. Címkézés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében pontosították és összehangolták a címkézésre vonatkozó szabályokat. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

7. Szövegezésbeli módosítások

A termékleírás szövegét több helyen kiigazították.

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

8. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. Elnevezés(ek)**

Quarts de Chaume

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása**TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS**

A borok túlérett állapotban szüretelt szőlőből készült csendes fehérborok, amelyek főbb analitikai jellemzői a következők:

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 18 %.

A borok erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) meghaladja a literenkénti 85 grammot.

Az összes kén-dioxid-tartalom és az összes savtartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek.

A borok édes fehérborok, amelyek kizárólag a chenin B fajtából készülnek. Egyszerre erőteljesek és könnyűek, igen összetett aromavilággal; a szájban jól harmonizál egymással az édesség és az élénk jelleg, amit gyakran erősít egy enyhe keserű íz. A borok nagyon alkalmasak az érlelésre.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1.

Konkrét borászati eljárás

A csigás ürtetésű fogadógaratok, a cefreszivattyús zúzóbogyzók és a folyamatos prések alkalmazása tilos.

Az alkoholtartalom növelésére irányuló technikák alkalmazása tilos. – Tilos a leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése, amelynek során -5°C -nál alacsonyabb hőmérséklet jön létre. – Fadarabokat használni tilos.

A borokat legalább a szüretet követő év július 1-jéig érlelni kell.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie.

Azon szőlőparcellák termése tekintetében, amelyeken az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság kisebb mint 0,90 méter, de legalább 0,80 méter, és amelyek lejtése meghaladja a 10 %-ot, jogosultak használni az ellenőrzött eredetmegjelölést a szőlőtermésük tekintetében.

3. A szőlő metszése és támrendszerének kialakítása

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik, tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával.

A 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb 10 lehet.

A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik.

4. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

5. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok túlrett állapotban szüretelt szőlőből készülnek.

A szőlőt kézzel szüretelik egymást követő válogatások során.

6. A leszüretelt termés szállítása

Művelési gyakorlat

Csigás önürítő tartályok és forgólapátos szivattyúval ellátott önürítő tartályok használata tilos.

A leszüretelt termés szállításához használt tartályokban a szőlő magassága legfeljebb 1 méter lehet.

5.2. Maximális hozamok

1.

Hektáronként 25 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az előállítás valamennyi szakaszára a földrajzi területen kerül sor, amely a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Maine-et-Loire megye következő településének területére terjed ki: Rochefort-sur-Loire.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Chenin B

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1.

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

Az Anjou vidékének szívében fekvő földrajzi területet a Layon folyó fölött kelet–nyugati irányban meredek domboldal szeli át. A terület teljes egészében Rochefort-sur-Loire település területére terjed ki. A szőlő szüretelése tekintetében pontosan körülhatárolt parcellák negyvenhektárnyi, déli fekvésű területet foglalnak el e meredek domboldal lábánál. A 25 métertől 75 méterig terjedő magasságban fekvő, parcellákra osztott körülhatárolt terület a vonulat utolsó lejtői közé tartozik, a Layon egyik kanyarulatában, amely fölé magasodik.

Ezek a körülhatárolt parcellák alapvetően a kriogén–ediakara (brioverian) időszakból származó palás rétegen helyezkednek el, ami e terület sajátossága, tekintve, hogy ez a Layon bal partjára jellemző geológiai szint a jobb parton csak néhány helyen fordul elő. A parcellákra osztott körülhatárolt terület felső részén helyenként nagymértékben erodálódott pudingkövek – folyami eredetű kavicsos konglomerátumok – bukkannak elő. A jelentős mértékben erodálódott talajok sok esetben látni engedik az anyakőzetet, a leggyakrabban azonban a szőlőt nagyon vékony agyagos talajra telepítik. Ezek a kifejezetten felszíni talajok igen korlátozott mennyiségű, hasznosítható víztartalékkal rendelkeznek, a lejtő pedig kedvez a kitűnő vízelvezetésnek.

A földrajzi terület éghajlata – hasonlóan a „Coteaux du Layon” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének éghajlatához – módosult óceáni éghajlat. A földrajzi területen főnhatás érvényesül, és azt nyugat felől a Mauges vonulatainak magasabb részei védik az óceáni nedvességtől, így itt az évi átlagos csapadékmennyiség 600 milliméter körüli, míg a Mauges vonulatai fölött 800 milliméter. A Layon egyik kanyarulata által formált kis Bézigon-völgy kedvez a reggeli ködképződésnek, amely ősszel a délelőtti végéig eltakarja a szőlőültetvényeket. Ezt

az északi, keleti és nyugati szelektől megfelelően védett természeti környezetet sok napsütés éri, aminek köszönhetően a kavicsos talajok tavasszal fel tudnak melegedni. A domboldal egészén előforduló magyaltölgyek, a mimózák és a mandulafák révén itt mutatkozik meg legszebben, milyen is az anjoui enyhe éghajlat.

b) *A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása*

Ez a szőlővidék egy régi szokásnak köszönheti nevét. 1028-ban Foulques Nerra az angers-i Ronceray apátságra hagyott egy Rochefort-sur-Loire településen található birtokot. Az apátságban élő apácák, akik tudatában voltak a hely jelentőségének, meg tudták tenni a szükséges intézkedéseket a lehető legjobb hasznosítása érdekében. Így a XV. században Guerche földesurai, a chaume-i major („tènement de Chaume”) bérleti „a déli fekvésű domboldal másik oldalán leszüretelt termés legjobb negyedével” („quarts”) fizettek az apácáknak. Az, hogy a területen évszázadokon át a Ronceray apátság gazdálkodott, lehetővé tette számos olyan dokumentum fennmaradását, amely említést tesz a chaume-i major területén előállított borokról, amint arról egy, a szüreti rend rögzítését célzó, 1674. szeptember 23-i értesítés is tanúskodik. A borok a XVII. és a XVIII. század folyamán igen keresettek voltak a holland borügynökök körében, akiknek kedvenc beszerzési helyévé vált a Layon partján fekvő szőlővidék.

A francia forradalom nyomán lehetővé vált, hogy polgárok lakóhelyekhez jussanak a földrajzi területen. A szőlővidék szerkezetét átalakították, és néhány birtok között osztották fel. Ezek a birtokok törekedtek a borok minőségének biztosítására. A XX. század elején a „Château de Bellerive” birtokot művelő Louis Mignot több alkalommal is rámutatott arra, hogy a chenin B fajta esetében a hosszúcsapos metszés káros.

A termelők emellett nagyon gyorsan felismerték, hogy ezt a fajtát érdemes előrehaladott érettségi állapotban és egyedi technikákkal szüretelni. Odart gróf 1845-ben a „Traité des cépages” (Értekezés a szőlőfajtákról) című művében a következőket jegyzi meg: „Azt is feltétlenül kell szabni, hogy a szüretelésre csak túlérett állapotban, például a Mindenszentek körül elért érettségi állapotban kerüljön sor, amikor az esőzésektől megpuhult héj összetöpped.” A túlértékre törekvés ezért a szüret céljának szerves része. 1816-ban Jullien a „Topographie de tous les vignobles connus” (Valamennyi ismert szőlőültetvény topográfiája) című művében a következőket írja: „A jó dűlőkön több fordulóban szüretelnek; az első két szüret alkalmával csak a legértettebb szőlőfürtöket szedik le, amelyekből a külföldre szállított borok készülnek; a harmadik szüret terméséből származó bor az ország saját fogyasztására szolgál...”

A „Quarts de Chaume” ellenőrzött eredetmegjelölés elismeréséről szóló, 1954. augusztus 10-én kelt rendelet kifejezésre juttatja ennek a helynek a történetét, valamint a minőségre és az eredetiségre való törekvést, amely generációkon át vezérelte a termelőket.

8.2.

2. *A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A „Quarts de Chaume” ellenőrzött eredetmegjelölésre jogosult borok édes fehérborok, amelyek kizárólag a chenin B fajtából készülnek. Egyszerre erőteljesek és könnyűek, igen összetett aromavilággal rendelkeznek, ízvilágukban pedig jól harmonizál egymással az édesség és a „harapós” jelleg, amit gyakran enyhe keserű íz emel ki. A borok nagyon alkalmasak az érlelésre.

3. *Ök-ozonati összefüggések*

Az óceáni éghajlat délies vonásai a különösen kedvező domborzati viszonyokkal, a domb lábánál való sajátos fekvéssel, valamint a kriogén–ediakara (brioverian) időszakból származó pala eróziójából keletkezett felszíni és kavicsos talajokkal párosulva biztosítják e térség számára mindazokat a kedvező tényezőket, amelyek lehetővé teszik nagy borok előállítását. A „Quarts de Chaume” vidéke az őshonos chenin B fajta egyik kedvenc területe. Itt maradéktalanul kibontakozik a benne rejlő potenciál, amely erőteljesen és sajátos eleganciával mutatkozik meg. A szőlő, amelyet kis hozamokat megcélözva művelnek, minden gondoskodást megkap a termelők részéről.

A hely eredetiségét az adja, hogy a Layon egyik kanyarulatának kellős közepén helyezkedik el. Kora reggel az őszi ködök finom kis cseppekkel borítják be a teljesen érett szőlőszemek héját, ami kedvez a Botrytis cinerea megtelepedésének. A „nemes rothadást” okozó gomba a napsugarak melegétől elszaporodik az aranyszínű szőlőszemekben, aminek nyomán a bogyók cukortartalma koncentráldódik, és kialakul a komplex aromavilág.

Esetenként, bizonyos évszázadoknál, amikor szárazabb az utószezon, a koncentráció összetöppedéssel jön létre, egyszerűen a szél és a meleg mechanikus hatása révén, amely kiszárítja a szőlőt. Ezután a szőlőt egymást követő kézi válogatások során szüretelik le az adott parcellán belül, literenként legalább 298 gramm cukortartalommal.

Az anjoui szőlővidéken az idők során kitűntek egyes helyszínek, ahol rendszeresen kiemelkedő borokat állítanak elő; ezek közé tartozik a „Quarts de Chaume”. Ezek olyan kivételes adottságokkal rendelkező helyeken találhatók, ahol a domborzati, a talajtani és az éghajlati viszonyok optimálisak. Ezekre az évszázadokkal ezelőtt felismert és elnevezett helyekre a termelők kitüntetett figyelmet fordítanak a szőlőültetvényeken és a pinceműveletek során is. Ezekben a helyeken évről évre egyedi borok készülnek, amelyek évszázadok óta az első helyeket foglalják el az anjoui borok ranglistáján, „cru” megjelöléssel. A chaume-i major területén szüretelt szőlőből készült borok a XV. század óta különösen nagy becsben állnak. Ismertsége először helyi szintű volt, amit Ronceray apátnőjének és apácáinak gondossága, valamint Rochefort egyházközségének plébánosa tanúsít, aki az 1690-es években nem áttalotta pontosan követelni járandóságát: „egy pippa Chaulme-ban vételezett bor, amelyet Monsieur de la Guerche fejt le nekem abból a tizenkilencből, amelyet Chaulme-tól behajt”.

Ez az ismertség és hírnév a Layon folyó mint hajózási és kereskedelmi útvonal révén terjedt el. A XVIII. század végén a folyó hajózhatósága lehetővé tette a hollandok számára, hogy innen szerezzék be ezeket a borokat, amelyek olyan jól bírták a tengeri szállítást. A XIX. században több írásmű dicséri a „Quarts de Chaume” borokat. William Guthries (1708–1770) angol földrajztudós a „Nouvelle Géographie Universelle” (Új egyetemes földrajz) címmel franciára fordított, 1802-ben megjelent művében található osztályozásában megemlíti a „cru des Quarts de chaume” bort. Maisonneuve „L’Anjou, ses vignes et ses vins” (Anjou vidéke, szőlőültetvényei és borai) című, 1925-ben megjelent művében „a Layon gyöngyeként” említi a „Quarts de Chaume” borokat.

A borokat a szokások szerint több hónapon keresztül érlelik, ami biztosítja, hogy kiválóan alkalmasak legyenek a tárolásra, és erősíti a kóstoláskor érzékelhető összetett aromavilágot. A borhoz jelenleg kapcsolódó „grand cru” megjelölés tanúsítja a szokásokat, az elsajátított szaktudást és a generációkon át kiépült és megszilárdult történelmi ismertséget.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Uniói jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Maine-et-Loire megye következő településeinek területét foglalja magában: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (kizárólag Brissac-Quincé és Vauchrétien volt önálló települések területe tekintetében), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux volt önálló település területe tekintetében), Denée, Doué-en-Anjou (kizárólag Brigné és Les Verchers-sur-Layon volt önálló települések területe tekintetében), Mauges-sur-Loire (kizárólag Montjean-sur-Loire és La Pommeraye volt önálló települések területe tekintetében), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (kizárólag Chavagnes és Notre-Dame-d’Allençon volt önálló települések területe tekintetében), Val-du-Layon.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kiegészíthető a „grand cru” hagyományos megjelöléssel.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban a „Val de Loire” földrajzi név használatának vonatkozásában meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire” földrajzi névvel. A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

- ún. kataszteri területről van szó,
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f1846582-d0b3-45b0-89bc-e063ecf4008c

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 49/11)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Grignan-les-Adhémar”

PDO-FR-A0929-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.11.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezete IV. szakaszának „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontja.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet felülvizsgálták, hogy töröljék a szőlészeti-borászati tevékenység szempontjából távol eső és borászati tevékenységet már nem folytató településeket, és egyúttal előtérbe helyezték a földrajzi folytonosságot, valamint a szőlőtermelés és -feldolgozás közötti kapcsolatot.

- Törölték a következő három, a szőlészeti-borászati tevékenység szempontjából távol eső települést (hegyvidéki települések): Comps, Orcinas, Chaudbonne,
- törölték Morières-les-Avignon települést,
- a területet Travaillan településsel egészítették ki, ahol jelentős szőlészeti-borászati tevékenységet folytatnak, és amely a meglévő közvetlenül szomszédos terület mellett található.

Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum további feltételekről szóló pontjába is átvették.

2. Szőlőfajták

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének a „Szőlőfajták” című V. szakasza és a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasza.

- A rozék esetében a syrah N és a grenache N mellett a cinsaut N is a fő szőlőfajták közé került. A vörösborok esetében nincs változás.
- A fehérborok esetében a szőlőfajtákat fő szőlőfajták (viognier B, grenache B, marsanne B) és kiegészítő szőlőfajták (bourboulenc B, clairette B) szerint osztották fel.

A szőlőfajták szín szerinti felosztásának módosításai nincsenek hatással az egységes dokumentumra és az eredetmegjelölés borainak előállításához felhasználható szőlőfajták jegyzékére.

- Bekerült a termékleírásba, hogy a vörösborok előállításához legfeljebb 10 %-ban, a rozék előállításához pedig legfeljebb 20 %-ban használhatók fehérszőlő-fajták.
- Meghatározták, hogy a házasságokban legalább 70 %-ot kell kitenniük a fő szőlőfajtáknak.
- Bekerült a termékleírásba egy olyan rendelkezés, amely lehetővé teszi, hogy a 1,5 hektárnál kisebb, nem bortermelő kisgazdaságokra ne vonatkozzanak a gazdaságban termelt szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok.
- Ötéves eltérést vezettek be, amely lehetővé teszi a gazdaságok számára, hogy nem tervezett szerkezetváltás (kisajátítás, jogutódlás) esetén megfeleljenek a szőlőfajták arányára vonatkozó szabályoknak.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. Minimális ültetési sűrűség

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének VI. szakasza. – A szőlőültetvény művelése tekintetében kivezték azt az eltérést, amely lehetővé tette, hogy az INAO által jóváhagyott egyes régi parcellákon a telepítési sűrűség 4 000 tőke/ha helyett 3 300 tőke/ha legyen.

Ezeket a parcellákat átalakították, és mostantól az általános szabályok vonatkoznak rájuk.

Ezt az eltérést az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjából is kivették.

4. A metszésre vonatkozó szabályok

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének VI. szakasza. – A szőlőültetvény művelése tekintetében módosultak a metszésre vonatkozó szabályok.

Az engedélyezett metszésmód a rövidcsapos metszés (Royat-kordonművelés és bakművelés), tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával.

A kordonművelés kialakításához szükséges idő figyelembevételére érdekében bevezetésre került egy rendelkezés, amely a kialakítási időszak alatt engedélyezi a Guyot-metszést. A Guyot-metszés a syrah és viognier szőlőfajtával telepített valamennyi parcellára korhatár nélkül kiterjed, és egyszerű Guyot-metszésre korlátozódik, tőkénként ugyanannyi (legfeljebb 12) rügy meghagyásával, mint a rövidcsapos metszés esetében. E metszésmód célja, hogy elősegítse a fás rész pusztulása elleni küzdelmet és csökkentse annak sérülékenységét a szüretelőgép elhaladásakor.

Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvették.

5. A támrendszerre vonatkozó szabályok

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének VI. szakasza. – A szőlőültetvény művelése tekintetében azzal pontosították a támrendszerre vonatkozó szabályokat, hogy a marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N és viognier B szőlőfajták esetében kötelező a támrendszer kialakítása, azaz legalább egy szálvessző-lekötő huzal és egy sor szálvessző-tartó huzal elhelyezése („magasított támrendszer”).

Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvették.

A termékleírás XI. pontja átmeneti intézkedést ír elő annak pontosítására, hogy a támrendszer-kialakítási kötelezettség nem vonatkozik a 2011 előtt telepített régi szőlőültetvényekre. Az ilyen parcellákon termelt borokra szigorúbb hozamkorlátozás vonatkozik.

Ugyanebben a bekezdésben törölték az INAO által jóváhagyott régi parcellák esetében a lombsátor-magasságra vonatkozó külön rendelkezést. Ezeket a parcellákat átalakították, és az általános szabálynak felelnek meg (lásd az „Ültetési sűrűség” című pontot).

Ezek a rendelkezések nem érintik az egységes dokumentumot.

6. A szőlő cukortartalma és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének „A szőlő szüretelése, szállítása és érettsége” című VII. szakasza.

Az ezen a déli területen megfigyelt érettségi szintekre tekintettel a javaslat szerint a szőlő cukortartalmát úgy kell megemelni, hogy a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a vörösborok esetében 12 %, a rozék és a fehérborok esetében pedig 11,5 % legyen (a 11 % helyett). Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontjába is átvették.

A termékleírásban ennek megfelelően megemelték a szőlő minimális cukortartalmának értékeit. Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

7. Hozam

Módosult a „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás I. fejezetének „Hozamok” című VIII. szakasza.

A borok hozamkorlátjának felső határa 60 hl/ha-ról 58 hl/ha-ra csökkent. Ezt a módosítást az egységes dokumentum „Maximális hozamok” című pontjába is átvették.

A borok éves alaphozamát a vörösborok esetében 45 hl/ha-ról 48 hl/ha-ra, a rozék esetében pedig 45 hl/ha-ról 52 hl/ha-ra emelték, hogy az OEM jellemzőinek tisztelőben tartása mellett növelni lehessen a vörös- és rozé borok termelését. A fehérborok alaphozama továbbra is 52 hl/ha. Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

8. Bejelentési kötelezettségek és főbb ellenőrizendő pontok

Az egyszerűsítés, valamint az eredetmegjelölés ellenőrzési tervének, a névhasználat-igénylési, a kiszereelési és a főbb ellenőrizendő pontok ellenőrzési feltételeinek való megfelelés érdekében módosul a „Grignan-Les-Adhémar” eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás II. és III. fejezete.

A termékleírás e frissítése nincs hatással az egységes dokumentumra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Grignan-les-Adhémar

2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Analitikai leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelöléssel ellátott borok csendes borok, amelyek vörösbor, rozé vagy fehérbor változatban léteznek. A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a vörösborok esetében 12 %, a fehér- és rozé borok esetében pedig 11,50 %.

Az erjesztés után a borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma):

- a fehér- és rozé borok esetében: legfeljebb 4 g/l
- a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: legfeljebb 3 g/l
- a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: legfeljebb 4 g/l

A kiszereelési műveletszakaszban a borok illósavtartalma legfeljebb:

- 18,37 milliekvivalens/liter a vörösborok esetében; – 14,28 milliekvivalens/liter a fehér- és rozé borok esetében.
- A kiszereelési műveletszakaszban a vörösboroknál:

az összespolifenol-index (optikai sűrűség: 280 nm) legalább 40;

a módosított színintenzitás (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm + 620 nm) legalább 5;

a maximális almasavtartalom 0,4 gramm/liter.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	

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

2. Az érzékszervi jellemzők leírása

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi jellemzőiket tekintve az összes termék a Rhône-völgyi borok nagy családjához köthető, mivel a talajok és a szőlőfajták hasonlóságot mutatnak.

A vörösborok azonban kitűnnek a sorból, különösen a grenache N szőlőfajta jelenlétének köszönhetően, amelyet itt az érési határán ültetnek, és amely finomságot, elegáns gyümölcsösséget és lekerekítettséget kölcsönöz a boroknak. A házastást a syrah N szőlőfajta egészíti ki, hogy biztosítsa a tanninszerkezetet, a színintenzitást, valamint a növényi és virágos aromák finomságát. Ezek a vörösborok fiatalon is fogyaszthatók és hosszú ideig eltarthatók, ami annak köszönhető, hogy ennek a Rhône-völgyi borvidék déli részén előállított ellenőrzött eredetmegjelölésnek az összetételében magas a syrah N szőlőfajta aránya.

A préseléssel vagy duplapasztással (saignée) előállított rozék gyümölcsösek és elegánsak, színiük halvány rózsaszíntől világos vörösig terjed. Az ízükben friss és simulékony rozékban a piros gyümölcsös aromák dominálnak.

A fehérborok egyrészt déli szőlőfajták, mint a bourboulenc B, a grenache B és a clairette B, másrészt északibb szőlőfajták, mint a marsanne B, a roussanne B vagy a viognier B házastásával készülnek. Ez a szőlőfajta-választék sokféle kombinációs lehetőséget kínál, és olyan száraz fehérborokat eredményez, amelyekben igen összetett (virágos, gyümölcsös, ásványos stb.) aromák alakulnak ki, az ízeleléskor érezhető savasságot pedig mindig ellensúlyozza a kerekességük.

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1.

Művelési gyakorlat

Ültetési sűrűség

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert.
- Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság nem lehet kevesebb 1 méternél és nem haladhatja meg az 1,50 métert.

A metszésre vonatkozó szabályok

Általános rendelkezések:

- A szőlőt rövidcsapos metszéssel művelik (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel), tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával.

- A Royat-kordonművelés kialakításának időszaka 2 évig tarthat, a Guyot-metszés megengedett.
- A 2022. augusztus 1-je után telepített parcellákon a kordon magassága nem haladhatja meg a 70 cm-t.

Egyedi rendelkezések:

- A viognier B és syrah N szőlőfajták esetében az egyszerű Guyot-metszés is megengedett, a félszálvesszőn legfeljebb 10 rügy és egy legfeljebb 2 rügyes csap meghagyásával.

A támrendszerre vonatkozó szabályok

- A marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N és viognier B szőlőfajták esetében kötelező a támrendszer kialakítása, azaz legalább egy szálvessző-lekötő huzal és egy sor szálvessző-tartó huzal elhelyezése („magasított támrendszer”).

Az öntözés engedélyezhető.

2.

Konkrét borászati eljárás

- A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása a vörösborok esetében 10 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.
- A rozék készítéséhez a borászok borászati célú aktív szenet használhatnak, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve, kizárólag a frissen préselt mustra és az abból az érintett borásznál az adott szüret után készített bor teljes mennyiségének legfeljebb 20 %-a erejéig.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. **Maximális hozamok**

1.

Hektáronként 58 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését, készítését és érlelését Drôme megye következő településeinek területén biztosítják: Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N – Monastrell

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Viognier B

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti és emberi tényezők

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A „Grignan-les-Adhémar” eredetmegjelölés földrajzi területe a Drôme Provençale szívében található, amely egy átmeneti területet jelöl a mai Dauphiné, valamint a Comtat, a Francia-középhegység és az Elő-Alpok találkozásánál. A terület a Rhône bal partján, Montélimartól délre és Bollène-től északra, Drôme megyében található, és 21 település területét foglalja magában a nyugaton a Rhône, keleten pedig az Enclave des Papes között elterülő területen. Domborzatában síkságok és mérsékelt magasságú, átlagosan 200 m magas dombos területek váltakoznak.

Az egész földrajzi terület alaprégét főként középső miocén képződmények alkotják. Keleten (Grignan és Colonzelle településen) márgás homok és grignani molassznak nevezett molassz-rétegeket tartalmazó márga található. Középen ezeket a helvéciai lerakódásokat valréasi sárgás homok és homokkő (Saffres) követi. Ezek változó mélységű, könnyű, homokos talajokat adnak, amelyek kevés ásványi anyagot tartalmaznak.

Délen La Baume-de-Transit települést az Aygues folyó által lerakott, agyagos-meszes és köves talajokkal rendelkező würmi teraszok teszik különlegessé, míg nyugaton a Rhône folyó folyami teraszai találhatók.

Északon régebbi folyami teraszok támaszkodnak a Rhône-völgyet lezáró mészkődomboknak, amelyeket részben a dombok lejtőiről származó mészkőtörmelék borít. Ezek a silány és sovány talajú területeken cserjések voltak (Bois des Mattes). Azokat viszonylag újonnan, az 1960–1970-es években hódították meg szőlőtermesztési célra.

E terület általános éghajlata határt jelöl. A régió északi része felé haladva többnyire mérsékelt mediterrán jellegű éghajlat uralkodik, amely egybeesik az olajbogyó-termesztés és a grenache N szőlőfajta északi határával.

A csapadékeloszlás egyenlőtlen, az éves átlag 700 és 1 000 milliméter között mozog.

A hőmérséklet enyhe, az éves átlag 13 °C körül mozog, a napsütéses órák száma pedig magas, évi körülbelül 2 500 óra. A gyakori szél (különösen a misztrál) még szárazabbá teszi a gyakran szőlőtermesztésre használt domboldalakat.

A Rhône-völgyet elzáró dombok miatt az éghajlatot kontinentális hatások is érik, ami keményebb teleket eredményez.

Az, hogy a szőlővidék éghajlati határon helyezkedik el, a magassági és domborzati viszonyoktól függően egymástól élesen eltérő helyi viszonyokat eredményez.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A számos római kori emlék közül, amelyek a szőlő és a bor jelenlétéről tanúskodnak ezen a vidéken, a terület szívében, Donzère településen 1983-ban felfedezett hatalmas szőlőgazdaság tagadhatatlanul a helyi szőlőtermesztés tekintélyes történelmének egyik legfontosabb eleme.

A szőlővidék az ókori kezdetek óta folyamatosan virágzik. Teljes területe 1850-ben elérte a 2 500 hektárt. Azonban más francia szőlővidékekhez hasonlóan itt is teljes erővel pusztított az 1885-ös filoxeravész. A szőlőtermesztés viszonylagos visszaesése ellenére a régió szőlészeti-borászati hagyományaihoz hű dinamikus borászok egy csoportja a minőségi szőlőtermesztés felé fordult.

1962-ben arra irányuló kérelmet nyújtottak be az Institut national de l'origine et de la qualité-hoz, hogy a „Coteaux du Tricastin” eredetmegjelölés alatt, körülhatárolt termőhelyről származó, magas minőségű borként ismerjék el a régió borait.

Ezt a kérelmet az 1964. március 13-i rendelettel fogadták el hivatalosan, amely meghatározta a borok termelési feltételeit.

Tíz évvel később a termelők a szőlőtermesztési körülményeknek megfelelően finomították szőlőfajtaikat, átalakították és tökéletesítették a termelési technikákat, és 1973. július 27-én elnyerték az ellenőrzött eredetmegjelölés elismerését.

Az 1970–1980-as években újjáéledt a szőlővidék, és gyors ütemben nőtt a termelés, amely 1976 és 1983 között 53 000 hektoliterről 78 000 hektoliterre emelkedett.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevének „Coteaux du Tricastin”-ról „Grignan-les-Adhémar”-ra történő megváltoztatását, amelyet a termelők régóta szerettek volna, a 2010. november 16-i rendelet tette hivatalossá.

2010-ben a szőlőültetvény 2 600 hektáron terült el, az átlagos termelés 55 000 hektoliter volt, amely mintegy 40 magánpincészet és 12 szövetkezeti pincészet között oszlott meg. Mindhárom színben készítenek a „Grignan-les-Adhémar” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokat, bár az előállított mennyiségek legnagyobb részét a vörösborok képviselik, amelyek 2008-ban a termelt mennyiség mintegy 75 %-át tették ki.

Az újabb telepítésekkel fokozatosan fejlesztik a száraz fehérborok termelését, amelyek szintén 2008-ban a termelt mennyiség 7 %-át tették ki.

8.2. *Ok-okozati összefüggések*

A Dauphiné és Provence között, a Rhône bal partján létrejött szőlőültetvényen a Drôme Provençale-ra jellemző mediterrán hatások érvényesülnek. Ezen a szőlőültetvényen gyakoriak az érési határon telepített, déli szőlőfajták, amelyek a közepes tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő és legnaposabb fekvésű területeket előnyben részesítő termelők által megőrzött helyekhez kapcsolódó sajátos eredetiséget fejeznek ki.

Az ókori világ egyik legrégebbi „borvillája” felfedezésének köszönhetően igazolást nyert, hogy a szőlőültetvény és különösen a borkészítéshez kapcsolódó szakértelem eredete nagyon régre, a rómaiak előtti Gallia idejére nyúlik vissza.

Ezt a szaktudást a történelem során az egykori Tricastini nép által lakott terület egészében átörökölték, és a termelők nemzedékeinek a komoly veszélyek ellenére sikerült fenntartaniuk a szőlőültetvényeket. E veszélyek közül a filoxéra nyomán jöttek létre a termelői szindikátusok, amelyek a minőségi termelés fejlődését lehetővé tevő közös szabályokat írtak elő.

Az ezen együttműködésnek köszönhetően elért eredményeket mutatja, hogy az erről a szőlővidékről származó borokat előbb körülhatárolt termőhelyről származó, eredetmegjelöléssel ellátott, magas minőségű borként, majd „Coteaux du Tricastin” néven ellenőrzött eredetmegjelölésként ismerték el egy olyan időszakban, amikor a kereslet igényei inkább a termelés fokozását, mint az eredethez kapcsolódó minőség melletti döntést indokolták volna.

A borok mindegyike gondosan kiválasztott parcellákról szüretelt szőlőből és több szőlőfajta házasításával készül, amelyeket sovány, gyakran vízáteresztő és meleg talajú parcellákra telepítettek. Ezek a tulajdonságok eredetiséget kölcsönöznek a simulékony, gyümölcsös és mégis testes vörösboroknak, és aromák széles skáláját biztosítják a délies karakterükből fakadóan jellegzetes száraz fehérboroknak; a rozék olyanok, mint a vörösborok: simulékonyak és gyümölcsösek.

Ezek a borok régen megalapozott minőséggel és hírnévvel rendelkeznek, még akkor is, ha az idők folyamán az identitásuk az egy adott település vagy egy régió nevét előtérbe helyező, töredékes nevek szerint változott.

Így 2010-ben, bár a termelők már évekkel korábban kifejezték ez iránti óhajukat, az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét „Grignan-les-Adhémar”-ra változtatták, minek köszönhetően újra Grignan település került a terület földrajzi középpontja és a borok közötti kapcsolat középpontjába, amelynek története az „Adhémar de Grignan” családhoz kötődik. François de Castellane Adhémar, Grignan grófja, aki a XVII. században Provence kormányzója, 1669-től pedig Madame de Sévigné lányának férje volt, sokat tett azért, hogy családja neve és Grignan község neve elválaszthatatlanul összefonódjon.

Faujas de Saint-Fonds 1781-ben írt „Histoire naturelle de la province de Dauphiné” (Dauphiné tartomány természetrajza) című művében említést tesz a „vins de Donzère” (Donzère borai) néven ismert, a névadó községben termelt híres borokról: „a leghíresebb körzetek Roussettes, Suel, Figerasse és Javalin, amelyek egy körülbelül fél mérföldnyi kiterjedésű területen, különböző domboldalakon fekszenek olyan talajon, amelyben rengeteg a kő és a hordalékkavics”. Lejjebb a következőket írta: „A Grès-síkság [...] szintén jó borokat ad, akárcsak Opplilias, Borillon és Lermains körzete, amelyek borát grès-i borral kell keverni”. Még lejjebb megtudjuk, hogy ezeket a borokat már a földrajzi területen kívül, sőt olykor jóval azon túl is elismerik és nagyra értékelik: „A donzère-i borokat Párizsba, Lyonba, Grenoble-ba, Velay-be és Vivarais-be exportálják; nem kell féltetni őket a tengeri úttól, hiszen Konstantinápolyba is küldtek már belőlük, ami nagyon jól sikerült”. Ugyanebben a műben a szerző úgy véli, hogy az akkoriban telepített szőlőfajták (clairette, picardan, rosani) „ízletes fehérbort adnak”.

Egy, az Allanban található Château-Bizard szőlőbirtokról szóló 1896-os feljegyzés szerint az Allan, Roussas és La Garde-Adhémar községekből származó borok egyenrangúak a „Côte du Rhône” többi borával. Allan község borai Jullien „Topographie des vignobles français” (A francia borvidékek topográfiája) című 1822-es művében is szerepelnek. A szerző közvetlenül az „Ermitage” és a „Côte-Rôtie” mögé sorolja be őket. G. Foex szőlőművelésről szóló 1895-ös értekezésének 811. oldalán a szerző megemlíti az allani szőlőültetvényt, és párhuzamot von az onnan származó bor és a „Châteauneuf-du-Pape” bor között.

Grignan település, az ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi középpontja, amelyről nagyon gyakran tesznek említést a szőlővidék történetében, a termelők által a minőség érdekében tett erőfeszítéseknek köszönhetően nyerte vissza borászati hírnevét. Ezt fejezi ki a községben tartott számos rendezvény és a Maison des vins de „Grignan-les-Adhémar” borház létrehozása is.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület az alábbi települések területét foglalja magában:

- Ardèche megye: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers,
- Drôme megye: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres,
- Gard megye: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson,
- Vaucluse megye: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben meghatározott feltételek szerint.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d

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 49/12)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Cabernet d’Anjou”

PDO-FR-A1005-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.11.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területhez és a közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó településeket a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették.

Ez nincs hatással a körülhatárolt földrajzi terület kiterjedésére.

A módosítás az egységes dokumentum 6. és 9. pontját érinti.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírásba bekerültek a termelés földrajzi területén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátumai. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítására.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Tőtávolság

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti minimális távolság 1 méterről 0,90 méterre változik.

E módosítás célja, hogy a sorok közötti távolság megváltoztatása nélkül lehessen növelni a szőlő ültetési sűrűségét.

A szöveg emellett kiegészült egy külön rendelkezéssel a 10 %-nál nagyobb lejtésű szőlőültetvényekre vonatkozóan, amelyek esetében megengedett, hogy a szőlőtőkék közötti minimális távolság 0,80 m legyen.

Ez a kiegészítés azoknak a meredek lejtőkre telepített szőlőültetvényeknek a sajátos esetét hivatott figyelembe venni, amelyek az ültetés során különleges kialakítást igényelnek (a szőlőt inkább a lejtővel párhuzamosan, mint arra merőlegesen kell telepíteni).

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

4. Metszés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében összehangolták a metszésre vonatkozó szabályokat.

E harmonizáció célja a piaci szereplők ismereteinek javítása és az ellenőrzés egyszerűsítése. E módosítás révén a szőlőtermelők jobban tudnak alkalmazkodni az egyre később bekövetkező fagyokhoz.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. Kapcsolat

A kapcsolat ismertetése úgy módosul, hogy a szöveg a 2018-as év helyett 2021-re hivatkozik, és a települések száma egyes települések összevonását követően kiigazításra kerül.

A módosítás az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

6. Átmeneti intézkedések

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

A termékleírás egy új átmeneti intézkedéssel egészült ki, miután egyes településeken újra körülhatárolták a parcellákat.

Az egységes dokumentum nem módosult.

7. Címkézés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében pontosították és összehangolták a címkézésre vonatkozó szabályokat. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

8. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

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

9. Szövegezésbeli módosítások

A termékleírás szövegét több helyen kiigazították.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. Elnevezés(ek)**

Cabernet d'Anjou

2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása**TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS**

A borok csendes rozék, amelyek főbb analitikai jellemzői a következők: A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. Az erjesztés után a borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legalább 10 gramm. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek, azonban a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) megjelöléssel ellátható, nem kiszerelt egyes bortételek illósavtartalma legfeljebb 10,2 milliekvivalens/liter lehet. A borok erjeszhető cukrokat tartalmaznak és viszonylag nagy az édességük. Intenzív aromáikban megmutatkoznak a szőlőfajták sajátos jellemzői. Mindamellet egyértelműen gyümölcsösek (őszibarack, eper, citrusfélék stb.). Ízleléskor a frissesség és a kerekesség közötti kifinomult egyensúly jellemzi a borokat. Hosszan tartó, intenzív utóíz jellemzi őket.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Ültetési sűrűség – sortávolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie.

Azon szőlőparcellák termése tekintetében, amelyeken az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság kisebb mint 0,90 méter, de legalább 0,80 méter, és amelyek lejtése meghaladja a 10 %-ot, megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata.

A hektáronként 4 000 tőknél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcellák termésére az e termékleírásban a támrendszerrel és a lombsátormagassággal kapcsolatban rögzített szabályok betartása mellett használható az ellenőrzött eredetmegjelölés. Az ilyen szőlőparcellákon a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik. A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkenként 2 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 12.

3. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

4. Különleges borászati eljárás

Tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Tilos fadarabokat használni.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5. A lombsátor magassága és a támrendszer kialakítása

Művelési gyakorlat

A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között méri.

A hektáronként 4 000 tőknél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcelláknak ezenfelül az alábbi támrendszer-kialakítási szabályoknak kell megfelelniük: a támrendszer oszlopainak talajfelszín feletti magassága legalább 1,90 méter; a támrendszer 4 huzalsort tartalmaz; a legfelső huzal és a talaj közötti távolság legalább 1,85 méter.

5.2. Maximális hozamok

1. Hektáronként 69 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Cabernet d'Anjou” eredetmegjelöléssel ellátható borok előállításának valamennyi műveletszakaszára a földrajzi területen kerül sor, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

- Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (kizárólag Oiron volt önálló település területe tekintetében), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde volt önálló települések és az egykori Thouars település területe tekintetében), Tourtenay, Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében),
- Maine-et-Loire megye: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (kizárólag Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire és Vauchrétien volt önálló települések területe tekintetében), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux, La Jumellière és Valanjou volt önálló települések területe tekintetében), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (kizárólag Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies és Le Thoureil volt önálló települések területe tekintetében), Huillé-Lézigné (kizárólag Huillé volt önálló település területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag az egykori Ingrandes település területe tekintetében), Jarzé Villages (kizárólag Lué-en-Baugeois volt önálló település területe tekintetében), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine és Saint-Laurent-du-Mottay volt önálló települések területe tekintetében), Mazé-Milon (kizárólag Fontaine-Milon volt önálló település területe tekintetében), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (kizárólag Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré és La Varenne volt önálló települések területe tekintetében), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (kizárólag Villevêque volt önálló település területe tekintetében), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,
- Vienne megye: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1.

1. A földrajzi területre vonatkozó információk

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület két nagy geológiai egységre terjed ki, amelyeken a szőlőültetvények elsősorban a folyók mentén húzódó dombok lejtőin és néhány fennsíkon helyezkednek el: nyugaton a prekambriumi és paleozoikumi talapzat az Armorikai-hegységhez kapcsolódik; keleten a Párizsi-medence mezozoikumi és kainozoikumi szubsztrátuma borítja az ősi talapzatot. E földtani sajátosság következtében különbözik egymástól a földrajzi terület nyugati része, ahol a palaközet, többek között a helyiek által „fekete anjou”-nak (Anjou noir) nevezett fekete pala a jellemző, illetve a földrajzi terület keleti része, ahol a helyiek által „fehér anjou”-nak (Anjou blanc) nevezett mésztufa található (Saumur).

A földrajzi terület, amely történelmileg az egykori Anjou-tartományhoz tartozott, 2021-ben alapvetően Maine-et-Loire megye déli részére (68 település), valamint Deux-Sèvres megye (11 település) és Vienne megye (9 település) északi sávjára terjed ki.

A szőlők szüreteléséhez körülhatárolt parcellák talajai különböző földtani képződményekből származnak. Bár a talajok nagyon különbözőek, általában gyenge minőségűek és mérsékelt a vízmegtartó képességük. Ezenfelül jók a hőháztartási tulajdonságaik.

A földrajzi terület éghajlata mérsékelt óceáni és kis hőmérséklet-különbségek jellemzik, ami egyrészt az Atlanti-óceán viszonylagos közelségének, másrészt a Loire és annak mellékfolyói hőszabályozó szerepének és végül annak tudható be, hogy a szőlőültetvényeket domboldalakra telepítették. Erre utal az ún. „douceur angevine” (anjoui enyhe éghajlat) kifejezés, melynek igazsága különösen télen, valamint a hosszú tavasz és őszi folyamán érzékelhető, míg nyáron gyakoriak a nagy hőhullámok. Az északnyugati/délkeleti irányban húzódó domborzati elemek védelmet biztosítanak a gyakran bőséges csapadékot hozó nyugati szelekkel szemben. Ezért a földrajzi területen kevés csapadék hullik, főnhatás érvényesül és védett az óceáni nedvességtől, ami a choletais-i és a mauges-i térség magasabban fekvő területeinek köszönhető. Az éves csapadékmennyiség 585 milliméter, míg a choletais-i térségben közel 800 milliméter.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Az Anjou-vidéken bizonyíthatóan a Krisztus utáni I. századtól és azóta is folyamatosan foglalkoznak szőlőtermesztéssel. Itt jól megélt a szőlő, ahogy erről Apollonius (VI. század) egyik költeményének e néhány sora is tanúskodik: „Bretagne-tól nem messze található egy sziklára épült, Ceres és Bacchus ajándékaiban bővelkedő város, amelynek neve – Andégave (Angers) – egy görög névből származik.” Bár az Anjou borvidék a középkorban is folyamatosan fejlődött a Loire partjain és Angers környékén létrejött monostorok oltalma alatt, hírnévre főként a XII–XIII. századtól tett szert. II. Henrik és Aquitániai Eleonóra nagyhatású uralkodásának idején a „vin d’Anjou” (Anjou bor) a legelőkelőbb asztalokra is eljutott.

A termelés a XVI. századtól jelentős fejlődésnek indult a holland borügynökök érkezésének köszönhetően, akik hazájuk és gyarmataik számára kerestek borokat. A hollandok hatalmas mennyiségeket vásároltak fel a borokból, és a kereskedelem oly mértékben virágzott a XVIII. században, hogy a szállítás megkönnyítése érdekében a földrajzi területet átszelő Layon folyót hajózhatóvá tették. Az anjoui borok kiemelkedő hírneve azonban irigységet váltott ki, és számos adó nem jött létre (sorompóvám, ládavám, kis bortételekre kivetett vám, nyolcad, szőlővám stb.), amelyek kedvezőtlen hatással voltak a kereskedelemre. A vendée-i háborúk pusztításai romba döntötték a szőlőültetvényt. A terület a XIX. században indult újra virágzásnak. 1881-ben a szőlőültetvény területe 45 000 hektár volt, amelyből 1893-ban, a filoxeravész után is megmaradt még 10 000 hektár.

8.2.

Az anjoui borvidék elsősorban a chenin B fajtából előállított fehérbor-termelésről vált ismertté. A filoxeravész után azonban felgyorsult a cabernet franc N fajta, majd valamivel később a cabernet sauvignon N telepítése. A XX. század elején a borkészítés elsősorban a helyiek által „rouget”-nek nevezett, kávéházakban fogyasztott könnyű bor előállítására felelőssé vált, ami az anjoui borvidék átalakulásának első szakaszát jelentette. A fent említett fajták a sillerborokat adó és halvány színű grolleau N és grolleau gris G szőlőfajtákkal, illetve kiegészítő jelleggel a gamay N és pineau

d'Aunis N szőlőfajtákkal házasítva nagyban hozzájárulnak az emblemikus rozék termelésének fellendüléséhez, amelyek a „Cabernet d'Anjou” és „Rosé d'Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel váltak ismertté és elismertté. Az átalakulás második szakasza a bortermelők által a növénykultúra művelése terén szerzett tapasztalatokra épült. A szőlőfajták és az ültetési helyük legmegfelelőbb összhangjának megfigyelése és elemzése, a leszüretelt szőlő felhasználhatóságának értékelése, valamint a borászati technikák szakszerű alkalmazása következtében az 1960-as évektől fejlődésnek indult a vörösbortermelés.

2. A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A rozék erjeszthető cukrokat tartalmaznak és viszonylag nagy az édességük. Aromáik kifejeződése intenzív, és mindegyik aromaárnyalatban megmutatkoznak a szőlőfajták sajátos jellemzői. Mindamellet egyértelműen gyümölcsösek (őszibarack, eper, citrusfélék stb.). Ízleléskor a frissesség és a kerekesség közötti ravasz egyensúly jellemzi a borokat. Az aromák hosszan tartó, intenzív utóíz hagynak maguk után.

3. Ok-okozati összefüggések

A különleges tájban elterülő északi szőlőültetvény, valamint a szelíd éghajlati viszonyok és az eredeti föld- és talajtani viszonyok együttese karakteres ízt ad a boroknak, amely a borok frissességében jut kifejezésre.

A változatos föld- és talajtani viszonyok következtében kialakult sokféle bortermelési gyakorlat lehetőséget kínált a termelőknek arra, hogy minden egyes itt megtalálható szőlőfajtánál kitalálják, hogy tulajdonságaikat miként lehet optimális módon kifejezésre juttatni. A borosgazdák a szőlők viselkedésével kapcsolatban végzett megfigyelések és elemzések alapján tudták meghatározni a szőlőültetvény telepítésének megfelelő módját. Noha a grolleau N, a grolleau gris G vagy a pineau d'Aunis N szőlőfajták uralják a homokos-kavicsos dombokat és sziklateraszokat a gyümölcsös rozék termelésének kedvezve, a cabernet franc N és a cabernet-sauvignon N szőlőfajta szintén értékeli a sekély talajméllységet vagy a barna talajokat, illetve a rendszeres vízellátást, és ez kedvez a lekerekített és jó aromatartóssággal rendelkező rozéborok termelésének.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Unió jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Cabernet d'Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján:

- Indre-et-Loire megye: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon (kizárólag az egykori Ancenis település területe tekintetében), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (kizárólag Anetz volt önálló település területe tekintetében), Vallet,
- Maine-et-Loire megye: Orée d'Anjou (kizárólag Saint-Laurent-des-Autels volt önálló település területe tekintetében), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy a „nouveau” (új) megjelöléssel.

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire” földrajzi névvel. A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A „primeur” (primőr) vagy a „nouveau” (új) megjelöléssel ellátott borokon kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot.

A borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy: – ún. kataszteri területről van szó; – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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.

(2023/C 49/13)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Anjou”

PDO-FR-A0820-AM03

Az értesítés időpontja: 2022.11.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területhez és a közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó településeket a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették.

Ez nincs hatással a körülhatárolt földrajzi terület kiterjedésére.

A módosítás az egységes dokumentum 6. és 9. pontját érinti.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A szöveg kiegészült a termelés földrajzi területén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátumaival. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Házasítás

A grolleau és a pineau d'Aunis kiegészítő szőlőfajtákból készült vörösborok esetében a házasításra vonatkozó szabályok módosulnak annak érdekében, hogy a különösen az éghajlatváltozás összefüggésében érdekes jellemzőkkel rendelkező grolleau szőlőfajtát részesítsék előnyben.

Az egységes dokumentum nem módosul.

4. A szőlőtőkék közötti távolság

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti minimális távolság 1 méterről 0,90 méterre változik.

E módosítás célja, hogy a sorok közötti távolság megváltoztatása nélkül lehessen növelni a szőlő ültetési sűrűségét.

A szöveg emellett kiegészült egy külön rendelkezéssel a 10 %-nál nagyobb lejtésű szőlőültetvényekre vonatkozóan, amelyek esetében megengedett, hogy a szőlőtőkék közötti minimális távolság 0,80 m legyen.

Ez a kiegészítés azoknak a meredek lejtőkre telepített szőlőültetvényeknek a sajátos esetét hivatott figyelembe venni, amelyek az ültetés során különleges kialakítást igényelnek (a szőlőt inkább a lejtővel párhuzamosan, mint arra merőlegesen kell telepíteni).

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. Metszés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében összehangolták a metszésre vonatkozó szabályokat.

E harmonizáció célja a piaci szereplők ismereteinek javítása és az ellenőrzés egyszerűsítése. E módosítás révén a szőlőtermelők jobban tudnak alkalmazkodni az egyre később bekövetkező fagyokhoz.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

6. Borászati aktív szén

A borászati aktív szén használatának tilalmát a rozé pezsgők esetében törölték.

A fehér és rozé pezsgők esetében a fadarabok erjesztés közbeni használatára vonatkozó tilalmat törölték.

Ez a módosítás – szükség esetén – lehetővé teszi bizonyos szennyeződések kezelését és a palackban történő második erjesztésre szánt alapborok szerkezetének javítását.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

7. Kapcsolat

A kapcsolat ismertetése úgy módosul, hogy a szöveg a 2018-as év helyett 2021-re hivatkozik, és a települések száma egyes települések összevonását követően kiigazításra kerül.

A módosítás az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

8. Átmeneti intézkedések

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

A termékleírás egy új átmeneti intézkedéssel egészült ki azt követően, hogy egyes településeken újra körülhatárolták a parcellákat.

Az egységes dokumentum nem módosul.

9. Címkézés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében pontosították és összehangolták a címkézésre vonatkozó szabályokat. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

10. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

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

11. Szövegezésbeli módosítások

A termékleírás szövegezését több ponton kiigazították.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Anjou

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. *Csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jellemzőik: – a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 %, – az erjesztés utáni erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l, vagy legfeljebb 8 g/l, amennyiben az egy literre jutó borkósav grammjában kifejezett összes savtartalom legfeljebb 2 g/l-rel alacsonyabb az erjeszhetőcukor-tartalomnál. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A csendes fehérborok általában szárazak, azonban néha tartalmazhatnak erjeszhető cukrokat, és „félszáraznak”, „félédesnek” vagy „édesnek” is minősülhetnek. Aromaviláguk kifejeződése általában erőteljes, feltárhatnak virágos aromákat (galagonya, orgona, hárs, vasfű, kamilla stb.) és gyümölcsösebb jegyeket is (citrusfélék, szilva, körte, aszalt gyümölcsök stb.). Ízüik lekerekített, erőteljes, utóízük pedig üde és finom.

Általános analitikai jellemzők

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

2. *Csendes vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jellemzőik: – a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %, – az erjesztés utáni erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l, – a „gamay” megjelöléssel ellátott, a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal kiegészített borok esetében az erjesztés utáni erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 2 g/l. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció kötelezően befejeződött. A palackozatlanul történő forgalomba hozatalra kész vagy a csomagolás szakaszában lévő vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 g/l. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek, de a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal ellátható, palackozatlan bortételek illósavtartalma legfeljebb 10,2 milliekvivalens/liter. A vörösborokat legalább a szüret évét követő év január 15-éig érlelik. A csendes vörösborok szép tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromaviláguk kifejeződése meglehetősen erőteljes, főként bogyós gyümölcsök jegyeit idézik fel. Strukturáltak, de továbbra is a könnyedség dominál bennük. Ínyenc borok, melyeket a szüretet követő három évben érdemes kóstolni. A „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok üdék, élénkek és könnyűek. Jellemző, leggyakrabban gyümölcsös aromák alakulnak ki bennük. Általában fiatalon ajánlott őket fogyasztani.

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

3. *Pezsgők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők fehér vagy rozé pezsgők. A fehér vagy rozé pezsgők készítésére szánt alapborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. A pezsgők készítéséhez szánt, alkoholtartalom-növelésen át nem esett alapborok térfogatszázalékban kifejezett maximális tényleges alkoholtartalma 12 %. Az erjesztés után az alkoholtartalom-növelésen át nem esett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 24 gramm. Az erjesztés után az alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 5 gramm. A fehér és rozé pezsgők készítésére szánt, alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a 11,6 %-ot. A másodlagos erjedést követően és az expedíciós likőr hozzáadása előtt a borok alkoholtartalom-növelés utáni, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a 13 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A pezsgők fehér vagy rozé pezsgők. Finomság jellemzi őket, amely nemcsak a szénsav felszabadulásában, hanem aromaviláguk kifejeződésében és strukturált ízükben is megnyilvánul.

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

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. *Ültetési sűrűség – sortávolság*

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie.

Azon szőlőparcellák termése tekintetében, amelyeken az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság kisebb mint 0,90 méter, de legalább 0,80 méter, és amelyek lejtése meghaladja a 10 %-ot, megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata.

A hektáronként 4 000 tőknél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcellák termésére az e termékleírásban a támrendszerrel és a lombátormagassággal kapcsolatban rögzített szabályok betartása mellett használható az ellenőrzött eredetmegjelölés. Az ilyen szőlőparcellákon a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik:

- Csendes fehérborok (valamennyi szőlőfajta), csendes vörösborok (cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkenként 2 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 12.
- Csendes vörösborok (grolleau N szőlőfajta): A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkenként 2 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 12.
- Fehér és rozé pezsgők (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg.

A szőlő tőkenként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 12.

3. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik:

- Fehér és rozé pezsgők (cabernet franc N, cabernet sauvignon N, chardonnay B, sauvignon B): A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 14 rügyet hagynak meg.

A szőlő tőkenként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 14.

4. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

5. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított maximális részleges koncentráció mértéke 10 %-ban van rögzítve.

A csendes borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot.

A fehér és rozé pezsgők készítésére szánt, alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma ≤ 5 g/l, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma pedig $\leq 11,6$ %.

6. Fadarabok használata

Konkrét borászati eljárás

A csendes fehérborok esetében a fadarabok használata tilos.

A vörösborok és a pezsgők esetében az erjesztés szakaszán kívül a fadarabok használata tilos.

A rozé pezsgők készítésére szánt alapborok származhatnak héjon áztatásból vagy ún. saignée eljárásból.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

7. Lombmagasság és támrendszer

Művelési gyakorlat

A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik.

A hektáronként 4 000 tőknél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcelláknak ezenfelül az alábbi támrendszer-kialakítási szabályoknak kell megfelelniük: a támoszlopok talajfelszín feletti magassága legalább 1,90 méter; a támrendszer 4 huzalsort tartalmaz; a legfelső huzal és a talaj közötti távolság legalább 1,85 méter.

5.2. Maximális hozamok

1. Csendes fehérborok

Hektáronként 65 hektoliter

2. Csendes vörösborok

Hektáronként 65 hektoliter

3. Fehér és rozé pezsgők

Hektáronként 76 hektoliter

4. „Gamay” megjelölés

Hektáronként 72 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

a) Az „Anjou”, a „Cabernet d’Anjou” és a „Rosé d’Anjou” ellenőrzött eredetmegjelölésekkel ellátható borok előállításának valamennyi műveletszakaszát a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

- Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (kizárólag Oiron volt önálló település területe tekintetében), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde volt önálló települések területe és az egykori Thouars település területe tekintetében), Tourtenay, Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében),
- Maine-et-Loire megye: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (kizárólag Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire és Vauchrétien volt önálló települések területe tekintetében), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux, La Jumellière és Valanjou volt önálló települések területe tekintetében), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l’Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (kizárólag Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies és Le Thoureil volt önálló települések területe tekintetében), Huillé-Lézigné (kizárólag Huillé volt önálló település területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag az egykori Ingrandes település területe tekintetében), Jarzé Villages (kizárólag Lué-en-Baugeois volt önálló település területe tekintetében), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine és Saint-Laurent-du-Mottay volt önálló

települések területe tekintetében), Mazé-Milon (kizárólag Fontaine-Milon volt önálló település területe tekintetében), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (kizárólag Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré és La Varenne volt önálló települések területe tekintetében), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (kizárólag Villevêque volt önálló település területe tekintetében), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,

- Vienne megye: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

- b) A „gamay” megjelöléssel ellátható borok előállításának valamennyi műveletszakaszát a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

- Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde volt önálló települések területe és az egykori Thouars település területe tekintetében), Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében),
- Maine-et-Loire megye: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (kizárólag Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire és Vauchrétien volt önálló települések területe tekintetében), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux, La Jumelière és Valanjou volt önálló települések területe tekintetében), Cléré-sur-Layon, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (kizárólag Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon és Les Verchers-sur-Layon volt önálló települések területe tekintetében), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (kizárólag Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies és Le Thoureil volt önálló települések területe tekintetében), Huillé-Lézigné (kizárólag Huillé volt önálló település területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag az egykori Ingrandes település területe tekintetében), Jarzé Villages (kizárólag Lué-en-Baugeois volt önálló település területe tekintetében), Lourdesse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine és Saint-Laurent-du-Mottay volt önálló települések területe tekintetében), Mazé-Milon (kizárólag Fontaine-Milon volt önálló település területe tekintetében), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (kizárólag Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré és La Varenne volt önálló települések területe tekintetében), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (kizárólag Villevêque volt önálló település területe tekintetében), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Csendes borok

A földrajzi terület két nagy geológiai egységre terjed ki, amelyeken a szőlőültetvények elsősorban a folyók mentén húzódó dombok lejtőin és néhány fennsíkon helyezkednek el: nyugaton a prekambriumi és paleozoikumi talapzat az Armorikai-hegységhez kapcsolódik; keleten a Párizsi-medence mezozoikumi és kainozoikumi szubsztátuma borítja az őstalapzatot. Ez a geológiai sajátosság különbözteti meg a földrajzi terület nyugati részét a földrajzi terület keleti részétől: az előbbi – a helyiek által „Anjou noir” névvel illetett – részen különösen palás kőzetek, az utóbbi – a helyiek által „Anjou blanc” néven emlegetett – vidéken (Saumur környéki) homokos kréta előfordulása jellemző.

A történelmét tekintve az egykori Anjou tartományhoz kapcsolódó földrajzi terület 2021-ben alapvetően Maine-et-Loire megye déli részére (68 település), valamint Deux-Sèvres megye (11 település) és Vienne megye (9 település) északi sávjára terjed ki. Maine-et-Loire megye északi részén fennmaradt néhány szigetecske, egy olyan kor tanúbizonyságaként, melynek során a szőlőültetvények a megye egészében megtalálhatók voltak.

A szőlők szüreteléséhez körülhatárolt parcellák talajai különböző földtani képződményekből származnak. Bár a talajok nagyon különbözőek, általában gyenge minőségűek és mérsékelt a vízmegtartó képességük. Ezenkívül jó a hőhőzartásuk.

A földrajzi terület éghajlata mérsékelt óceáni és kis hőmérséklet-különbségek jellemzik, ami egyrészt az Atlanti-óceán viszonylagos közelségének, másrészt a Loire és mellékfolyói hőszabályozó szerepének és végül annak tudható be, hogy a szőlőültetvényeket domboldalakra telepítették. Erre utal az „anjoui szelíd éghajlat” kifejezés, melynek igazsága különösen télen, valamint a hosszú tavasz és őszi folyamán érzékelhető, míg nyáron gyakoriak a nagy hőhullámok. Az északnyugati/délkeleti irányban húzódó domborzati elemek védelmet biztosítanak a gyakran bőséges csapadékot hozó nyugati szelekkel szemben. Ezért a földrajzi területen kevés csapadék hullik, főnhatás érvényesül és védett az óceáni nedvességtől, ami Choletais és Mauges magasabb domborzati elemeinek köszönhető. Az éves csapadékmennyiség 585 milliméter, míg a Choletais elnevezésű térségben közel 800 milliméter.

Az Anjou-vidéken bizonyíthatóan a Krisztus utáni I. századtól és azóta is folyamatosan foglalkoznak szőlőtermesztéssel. Itt jól megélt a szőlő, ahogy erről Apollonius (VI. század) egyik költeményének e néhány sora is tanúskodik: „Bretagne-től nem messze található egy sziklára épült, Ceres és Bacchus ajándékaiban bővelkedő város, amelynek neve – Andégave (Angers) – egy görög névből származik.” Bár az anjoui borvidék a középkorban folyamatosan fejlődött a Loire partjain és Angers környékén létrejött monostorok oltalma alatt, hírnévre főként a XII–XIII. századtól tett szert. II. Henrik és Aquitániai Eleonóra nagyhatású uralkodásának idején a „vin d’Anjou” (anjoui bor) a legelőkelőbb asztalokra is eljutott.

A termelés a XVI. századtól jelentős fejlődésnek indult a holland borügynökök megérkezésének köszönhetően, akik hazájuk és gyarmataik számára kerestek borokat. A hollandok hatalmas mennyiségeket vásároltak fel a borokból, és a kereskedelem oly mértékben virágzott a XVIII. században, hogy a szállítás megkönnyítése érdekében a földrajzi területet átszelő Layon folyót hajózhatóvá tették. Az „anjoui borok” kiemelkedő hírneve azonban irigységet vált ki, és számos adómnem jön létre (sorompóvám, ládavam, kis bortételekre kivetett vám, nyolcad, szőlővám stb.), amelyek végzetes következményekkel járnak a kereskedelemre. A vendée-i háborúk pusztításai a szőlőültetvények megsemmisülésével végződnek. A vidék a XIX. században indul újra virágzásnak. 1881-ben a szőlőültetvények 45 000 hektárt foglaltak el, melyből 1893-ban, a filoxérajárvány után még 10 000 hektár marad fenn.

Az Anjou-borvidék elsősorban a chenin B fajtából előállított fehérbor-termelésről vált ismertté. A filoxéravész után azonban felgyorsult a cabernet franc N szőlőfajta, majd kicsit később a cabernet sauvignon N szőlőfajta telepítése. A XX. század elején a borkészítés elsősorban a helyiek által „rouget”-nek nevezett, kávéházakban fogyasztott könnyű bor előállítására fordult, ami az anjoui szőlőültetvény átalakulásának első szakaszát jelentette. Az átalakulás második szakasza a termelők által a növénygyűttes kezelése terén szerzett tapasztalatokra épült.

8.2. Csendes borok

A vörösbortermelés az 1960-as évektől indult fejlődésnek annak köszönhetően, hogy megfigyelték és vizsgálták, melyik szőlőfajtának melyik termőhely felel meg a legjobban, értékelték a terméshozamokat és elsajátították a borászati technikákat.

Az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott csendes borok előállítása fehér-, rozé, és vörösborokat is magában foglal.

A fehérborok általában szárazak, azonban néha tartalmazhatnak erjeszthető cukrokat, és „félszáraznak”, „félédesnek” vagy „édesnek” is minősülhetnek. Aromaviláguk kifejeződése általában erőteljes, feltárhatnak virágos aromákat (galagonya, orgona, hárs, vassfű, kamilla stb.) és gyümölcsösebb jegyeket is (citrusfélék, szilva, körte, aszalt gyümölcsök stb.). Ízüik lekerekített, erőteljes, utóízük pedig üde és finom.

A vörösborok szép tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromaviláguk kifejeződése meglehetősen erőteljes, főként bogyós gyümölcsök jegyeit idézik fel. Strukturáltak, de továbbra is a könnyedség dominál bennük. Ínyenc borok, melyeket a szüretet követő három évben érdemes kóstolni.

A „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok üdék, élénkek és könnyűek. Jellegzetes, leggyakrabban gyümölcsös aromák alakulnak ki bennük. Általában fiatalon ajánlott őket fogyasztani.

A különleges tájban elterülő északi szőlőültetvény, valamint a szelíd éghajlati viszonyok és az eredeti föld- és talajtani viszonyok együttese egyedi, üde ízvilágot kölcsönöz a boroknak.

A változatos föld- és talajtani adottságokkal rendelkező szőlőültetvények fekvésében mutatkozó különbségek módot adtak a termelőknek arra, hogy mindegyik meghonosodott szőlőfajtahoz megtalálják azokat a feltételeket, amelyek mellett azok optimálisan ki tudnak bontakozni. A szőlőtermesztők által a szőlőik viselkedésével kapcsolatban végzett megfigyelés és elemzés lehetővé tette a szőlőültetvény megfelelő helyre történő telepítését. Így, ha az egész anjoui szőlővidék lehetővé teszi, hogy a chenin B fajta fő jellemzői megnyilvánuljanak a száraz fehérborokban, a napsütötte, déli fekvésű dombok lehetővé teszik a bor komplexitásának a legelőrehaladottabb érettségi állapotban való kifejeződését, és ha az utószezon éghajlati viszonyai kedvezőek, az említett fajtából „félédes” vagy „édes” borok is készülhetnek.

Hasonlóképpen, noha a grolleau N, a grolleau gris G vagy a pineau d'Aunis N szőlőfajták uralják a homokos-kavicsos dombokat és sziklateraszokat a gyümölcsös rozék termelésének kedvezve, a cabernet franc N és a cabernet sauvignon N szőlőfajta szintén értékeli a sekély talajmélységet vagy a barna talajokat, illetve a rendszeres vízellátást, és ez kedvez a lekerekített és jó aromatartósággal rendelkező rozék, illetve a vörösborok termelésének, amelyek enyhe rusztikusságát a termékleírásban előírt rövid érlelési időszak finomítja.

Végezetül a földrajzi területen a gamay N szőlőfajtát elsősorban olyan talajokra telepítik, amelyek az „Anjou noir” terület szívében található prekambriumi kőzeteken alakultak ki, míg a szőlőfajta az „Anjou blanc” területén sehol sincs jelen, ahogyan arról a termékleírásban a „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok esetében pontosabban meghatározott földrajzi egység tanúskodik.

A termelők több generáció tapasztalatai alapján szerzett szaktudása – a termelési céltól és az évjáráttól függően – a borkészítési technológiai eljárás és a házasításra szánt szőlőfajták kiválasztásában is megmutatkozik. A termelés változatossága előnyt jelent a különböző piacok meghódításában. Az „Anjou”, a „Cabernet d'Anjou” és a „Rosé d'Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nemcsak országos szinten örvendenek elismerésnek, ahol Angers és környéke lakói, vagy Bretagne és Normandia franciaországi régiók lakói különösen nagyra értékelik a borokat, hanem az országhatárokon túl is, nem elhanyagolható mértékben hozzájárulva ahhoz, hogy a „Val de Loire” Franciaország hetedik legnagyobb exportőr régiója.

8.3. Pezsgők

A pezsgőkészítés a csendes fehérborok nagy múltra visszatekintő termelésére támaszkodik. A termelők már a XV. századtól megfigyelik, hogy a palackozott borok a tél folyamán és az első hóhullámok visszatéréséhez köthető második erjesztést követően finom aromájukat megőrizve gyöngyöznek. Az eleinte „gyöngyöző” borok esetében – a részben megerjedt mustból származó erjeszthető cukrokkal vagy tirázslíkor hozzáadásával – palackban történő második erjesztés szakszerű elvégzése a XIX. század elején kedvezően hat a pezsgőkészítés fejlődésére, melynek során kihasználják a homokos krétába vájt hatalmas pincék nyújtotta előnyöket, amelyek belsejében a borok alacsony és állandó hőmérsékleten tárolhatók és érlelhetők.

A pezsgőket finomság jellemzi, amely nemcsak a szénsav felszabadulásában, hanem aromaviláguk kifejeződésében és strukturált ízükben is megnyilvánul.

A pezsgőkészítés ezzel összhangban zajlik. A termelők meg tudták állapítani, hogy a pincében palackozott és tárolt borok a tél végére egy újabb erjedésen mehetnek keresztül. A „második, természetes erjedés” mesterfogásainak kitapasztalása először „gyöngyöző” borok előállításához vezetett, nevezetesen a chenin B szőlőfajta felhasználásával. Ez a késői érésű szőlőfajta olyan jellemzőkkel, üdeséggel és kifinomult aromákkal rendelkezik, amelyek különösen alkalmasak a pezsgőkészítésre. Ezeket az adottságokat már a XIX. század elejétől, konkrétan Jean-Baptiste Ackerman hatására kihasználták a pezsgőkészítéshez, a „palackban történő második erjesztést” magában foglaló készítési módszer szakszerű alkalmazásával.

A szüretre különös figyelmet fordítanak. A szüret biztosítja az optimális érettséget, valamint a cukortartalom és a savasság megfelelő egyensúlyát, amely az üdeség biztosításához, a megfelelő másodlagos erjedéshez és a jó tárolhatósághoz egyaránt szükséges. Ezenfelül az „Anjou blanc” (anjoui fehér) közetréteg belsejében lévő földalatti pincék jelenléte kedvező tényező a borok készítéséhez, amelyhez nagy tárolóhelyekre, valamint ideális fényviszonyok, páratartalom és hőmérséklet melletti kezelésre van szükség. Ezeket a szigorú feltételeket és ezt a technológiai eljárást a kékszőlőfajtákra is alkalmazták a rozé pezsgők szűkebb körű előállításához.

A pezsgőkészítők a több mint egy évszázada megszerzett tapasztalatokra támaszkodva a küvéik összetételét tekintve mára tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek. A legalább 9 hónapig tartó, borseprőn történő érlelés hozzájárul a borok komplexitásának kialakulásához.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Unió jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Cabernet d'Anjou” és a „Rosé d'Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható borok erjesztése és készítése, az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható csendes borok erjesztése, készítése és érlelése, az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

- Indre-et-Loire megye: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon (kizárólag az egykori Ancenis település területe tekintetében), Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (kizárólag Anetz volt önálló település területe tekintetében), Vallet,
- Maine-et-Loire megye: Orée d'Anjou (kizárólag Saint-Laurent-des-Autels volt önálló település területe tekintetében), Saint-Martin-du-Fouilloux.

A „gamay” megjelölésre jogosult földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Unió jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „gamay” megjelöléssel ellátható borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

- Deux-Sèvres megye: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay,
- Indre-et-Loire megye: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon (kizárólag az egykori Ancenis település területe tekintetében), Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (kizárólag Anetz volt önálló település területe tekintetében), Vallet,
- Maine-et-Loire megye: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (kizárólag Meigné volt önálló település területe tekintetében), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (kizárólag Saint-Laurent-des-Autels volt önálló település területe tekintetében), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay,
- Vienne megye: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi terület határain belüli palackozás

A feltétel leírása:

A pezsgőket kizárólag palackban történő második erjesztéssel készítik.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet kevesebb 9 hónapnál.

A pezsgőket azokban a palackokban készítik és hozzák forgalomba, amelyekben a másodlagos erjedés végbement, a legfeljebb 37,5 centiliter vagy több mint 150 centiliter térfogatú palackokban értékesített borok kivételével.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire” földrajzi névvel.

A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A „gamay” megjelölés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a „gamay” megjelölés követi azon borok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírás e megjelölésre vonatkozóan előírt különleges feltételeinek.

A „gamay” megjelölés a címkén kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után szerepel, ugyanolyan színű karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A „gamay” megjelölés kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal azon borok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírás e feliratokra vonatkozóan előírt különleges feltételeinek.

A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal ellátott borokon kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot.

Csendes fehérborok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A csendes fehérborok kereskedelmi okmányaiban, szállítólevelein és címkéin kötelezően fel kell tüntetni az egyes borok közösségi jogszabályokban meghatározottak szerinti erjeszthetőségtartalmának (glükóz- és fruktóztartalmának) megfelelő „demi-sec” (félszáraz), „moelleux” (félédese) vagy „doux” (édes) feliratot. Ezeket a feliratokat a címkéken ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol az ellenőrzött eredetmegjelölés neve szerepel.

Kisebb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy kataszteri területről van szó és a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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 49/14)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Crémant de Loire”

PDO-FR-A0391-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.11.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területhez tartozó településeket a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették.

Ez nincs hatással a körülhatárolt földrajzi terület kiterjedésére.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírás kiegészült azokkal az ülésekkel, amelyeken a körülhatárolást jóváhagyták.

E módosítás célja, hogy a termékleírásba bekerüljön a termelés földrajzi területén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak az előállítás földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Tőtávolság

A szőlőtőkék közötti minimális távolság 1 méterről 0,90 méterre változik.

E módosítás célja, hogy a sorok közötti távolság megváltoztatása nélkül lehessen növelni a szőlő ültetési sűrűségét.

A szöveg emellett kiegészült egy külön rendelkezéssel a 10 %-nál nagyobb lejtésű szőlőültetvényekre vonatkozóan, amelyek esetében megengedett, hogy a szőlőtőkék közötti minimális távolság 0,80 m legyen.

Ez a kiegészítés azoknak a meredek lejtőkre telepített szőlőültetvényeknek a sajátos esetét hivatott figyelembe venni, amelyek az ültetés során különleges kialakítást igényelnek (a szőlőt inkább a lejtővel párhuzamosan, mint arra merőlegesen kell telepíteni).

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

4. Metszés

A Loire-völgyi Anjou-Saumur borvidék eredetmegjelölései esetében összehangolták a metszésre vonatkozó szabályokat.

E harmonizáció célja a piaci szereplők ismereteinek javítása és az ellenőrzés egyszerűsítése. E módosítás révén a szőlőtermelők jobban tudnak alkalmazkodni az egyre később bekövetkező fagyokhoz.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat ismertetése úgy módosul, hogy a szöveg a 2018-as év helyett 2021-re hivatkozik, és a települések száma egyes települések összevonását követően kiigazításra kerül.

A módosítás az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

6. **Címkézés**

Pontosították a választható feliratokra vonatkozó keretszabályozást.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

7. **Átmeneti intézkedések**

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

A szöveg egy átmeneti intézkedéssel egészült ki azon településekre vonatkozóan, amelyek parcelláinak körülhatárolását 2020 novemberében hagyták jóvá.

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

8. **Szövegezésbeli módosítások**

A termékleírás szövegét több helyen kiigazították.

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

9. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelölésekhez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Crémant de Loire

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Jellemzők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők minőségi rozé és fehér pezsgők. A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %. Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított alapborok maximális tényleges alkoholtartalma 12 térfogatszázalék, maximális erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) pedig 24 gramm/liter. Az alkoholtartalom-növelésnek alávetett alapborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) az erjesztést követően kevesebb mint 5 gramm/liter. Az alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 11,6 %-t. A degorzsálás előtt a pezsgők 20 °C-on mért szén-dioxid-túlnyomása legalább 4 bar, maximális összes kén-dioxid-tartalma pedig a degorzsálást követően literenként legfeljebb 150 milligramm/liter. Az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma a második erjesztés után és az expedíciós likőr hozzáadása előtt, illetve a must alkoholtartalmának növelése esetén nem haladja meg a 13 %-ot. Az összes savtartalom és az illósavtartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek.

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

2. Leírás

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Crémant de Loire” túlnyomórészt fehér és kisebb részben rozé pezsgő. Egyenletes gyöngyözése apró, finom és hosszan megmaradó buborékláncokból áll. Illata gyakran gyümölcsös, például őszibarackos vagy sárgabarackos jegyekkel keveredő, fehervirágos aromákat hordoz. Finom és harmonikus íze a frissesség és az édesség nagyszerű elegyét alkotja.

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Ültetési sűrűség – sortávolság (1)

Művelési gyakorlat

- a) Az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén található szőlőültetvények: A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. Ezeken a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie. Azon szőlőparcellák termése tekintetében, amelyeken az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság kisebb mint 0,90 méter, de legalább 0,80 méter, és amelyek lejtése meghaladja a 10 %-ot, megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata. A hektáronként 4 000 tőkénél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcellák termésére az e termékleírásban a támrendszerrel és a lombátormagassággal kapcsolatban rögzített szabályok betartása mellett használható az ellenőrzött eredetmegjelölés. Az ilyen szőlőparcellákon a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

2. Ültetési sűrűség – sortávolság (2)

Művelési gyakorlat

- b) A „Touraine” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén található szőlőültetvények: A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke. Ezekben a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,10 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie.
- c) A „Cheverny” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén található szőlőültetvények: A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke. Ezekben a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,10 métert. Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,20 méter között kell lennie.

3. A támrendszerre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

- Az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén található szőlőültetvények: A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik. A hektáronként 4 000 tőknél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőültetvényeknek az alábbi további támrendszer-kialakítási szabályoknak kell megfelelniük: a támoszlopok talaj feletti minimális magassága 1,90 méter; a támrendszer 4 huzalsort tartalmaz; a legfelső huzal és a talaj közötti távolság legalább 1,85 méter.
- A „Touraine” és a „Cheverny” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén található szőlőültetvények: A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,30 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik.

4. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik.

Chenin B, Grolleau N, Grolleau gris G, Orbois B és Pineau d'Aunis N: A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkenként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 12.

Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Chardonnay B és Pinot noir N: A szőlőtőkék metszésekor tőkenként legfeljebb 14 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkenként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkenként legfeljebb 14.

5. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

6. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőkből származnak. Tilos szüretelőgépet használni.

A szőlőt nem légmentes tartályokban szállítják. A tartályok oldalmérete legfeljebb 1,20 × 1,20 méter, a szőlő magassága legfeljebb 0,40 méter lehet. A szőlő leszedése és a préselés közötti idő nem haladhatja meg a 24 órát.

7.

Konkrét borászati eljárás

- a) Az alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 11,6 %-ot. A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma a második erjesztés után és az expedíciós likőr hozzáadása előtt, illetve a must alkoholtartalmának növelése esetén nem haladja meg a 13 %-ot.
- b) A fenti rendelkezésen kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.
- c) A préselést végző létesítménynek eleget kell tenniük a termékleírásban a termés fogadására, a présekre és a préselésre, a prések megtöltésére, a szőlőlé frakcionálására, valamint a higiéniaira vonatkozóan meghatározott kritériumoknak.

A szőlőt egészben öntik a présbe. Az alapborok készítésekor 150 kg feldolgozott szőlőből legfeljebb 100 liter mustot nyernek ki.

5.2. Maximális hozamok

1.

Hektáronként 80 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az előállítás valamennyi műveletét a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

- Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (kizárólag Oiron volt önálló település területe tekintetében), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais és Sainte-Radegonde volt önálló települések és az egykori Thouars település területe tekintetében), Tourtenay, Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében),
- Indre-et-Loire megye: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (kizárólag Langeais volt önálló település területe tekintetében), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,
- Loir-et-Cher megye: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Coudès, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (kizárólag Chambon-sur-Cisse és Molineuf volt önálló települések területe tekintetében), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (kizárólag Chouzy-sur-Cisse volt önálló település területe tekintetében), Veuzain-sur-Loire (kizárólag Onzain volt önálló település területe tekintetében), Vineuil,

- Maine-et-Loire megye: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (kizárólag Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire és Vauchrézien volt önálló települések területe tekintetében), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux, La Jumellière és Valanjou volt önálló települések területe tekintetében), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (kizárólag Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies és Le Thoueil volt önálló települések területe tekintetében), Huillé-Lézigné (kizárólag Huillé volt önálló település területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag Ingrandes volt önálló település területe tekintetében), Jarzé Villages (kizárólag Lué-en-Baugeois volt önálló település területe tekintetében), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine és Saint-Laurent-du-Mottay volt önálló települések területe tekintetében), Mazé-Milon (kizárólag Fontaine-Milon volt önálló település területe tekintetében), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (kizárólag Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré és La Varenne volt önálló települések területe tekintetében), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (kizárólag Villevêque volt önálló település területe tekintetében), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay,
- Vienne megye: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1.

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület egy hullámos fennsíkon terül el, amely földtanilag az Armorikai-hegység előhegységeit alkotó óidei formációknak és a Párizsi-medence délnyugati szélén található fiatalabb, középidői és kisebb részben harmadidőszaki képződményeknek felel meg. A földrajzi terület körülbelül 200 kilométeren a Loire és mellékfolyói – a Vienne, az Indre és a Cher – mentén húzódik. 2021-ben 246 település területére terjedt ki, melyek közül néhány a kastélyáról vált híressé.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt parcellák talaja a nyugati részen palás vagy agyagos-palás, a keleti részen pedig (cenoman, turon, senon és eocén) agyagos-meszes talaj. E talajok közös jellemzője, hogy csekély mennyiségű hasznos vízkészlettel rendelkeznek és jó a vízelvezető képességük.

A turon geológiai emelet nagy fontossággal bír. Ebből származik a rengeteg kőbányából kitermelt mésztufa, amelyből a Loire-menti kastélyokat és általában véve a vidék építményeit építették, és amelynek kitermelése nyomán megszámlálhatatlanul sok vájat maradt hátra. Ezekből a kőbányákból lettek az állandó hőmérsékletű és páratartalmú pincék, amelyeket gombatermesztésre és bortárolásra használnak.

Az éghajlat – árnyalatnyi eltérésekkel – óceáni. Ennélfogva a sologne-i térség bortermő vidékét lefedő keleti részen kontinentálisabb hatás érvényesül, a földrajzi terület többi részénél valamivel bőségesebb, 550 és 650 milliméter közötti éves csapadékmennyiségekkel. Nyugaton, ahol az óceáni hatás a legerőteljesebb, egyenletesebb a hőmérséklet, a telek enyhék és mérsékeltabb a nyári hőség. Kelet felé azonban nagyobb a hőmérséklet-ingadozás. A Loire és mellékfolyói által alkotott vízrajzi hálózat hőszabályozó szerepet játszik ebben az általános környezetben.

b) *A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása*

A szőlővidék történelme meglehetősen régi időkre nyúlik vissza és összeforr a régióban található számtalan monostor és apátság fejlődésével. „Franciaország történelme” című művében Tours-i Szent Gergely a VI. században arról számolt be, hogy kiterjedt szőlőművelés folyt ezen a vidéken és a szőlő beérésekor „kereplőket” használtak a madarak elűzésére. A borvidék a XVII. és a XVIII. században virágzott fel a hollandok által folytatott kereskedelemnek köszönhetően. A hatalmas hajóflottával rendelkező hollandok ugyanis a Loire-t használták arra, hogy áruikat – különösen a fehérbort – Ponts-de-Cé-ben, Saumurben és Vouvray-ben beszerezzék, ahol akkoriban alakult ki a „tengerre szánt” minőségi borok piaca.

A pezsgőkészítés a XIX. század elején indult meg, miután az idők folyamán felismerték, hogy a chenin B szőlőfajtából előállított saumuri borok kiválóan alkalmasak a másodlagos erjesztésre. E különleges tulajdonságot és a champagne-i borokkal való bámulatos hasonlóságot felismerve Jean-Baptiste Ackerman igen korán, 1811-ben elindította a hagyományos módszerrel előállított pezsgők készítését. 1838-ban az angers-i ipari kiállításon bemutatott termékeket zsűriző bizottság a következőket jelentette ki: „Ezek a pezsgők kristálytiszták és áttetszőek; habjuk fehér, élénk és gyöngyöző... Bebizonyosodott, hogy nálunk is lehet olyan borokat előállítani, amelyek felérnek a champagne-i borokkal”.

A kezdeti sikerek nyomán megélénkült verseny hatására kevesebb mint fél évszázad leforgása alatt számos vállalkozó fogadta meg a bizottság bátorító szavait. Ekkor jöttek létre a nagy pezsgőgyárak, a „Veuve Amiot”, a „Bouvet-Ladubay”, a „Langlois-Château” és a „Monmousseau”. A mésztufa bányászatakor keletkezett vájatok kiváló helyszínt szolgáltattak a pezsgőkészítéshez. Egyes csarnokokat kifejezetten a palackok tárolása céljából vájtak ki. A franciák egyre jobb életszínvonalának és a vasút fejlődésének köszönhetően az 1845 és 1875 közötti években új kereskedelmi távlatok nyíltak meg a pezsgőkészítők előtt. 1874-ben már 4 millió palackot szállítottak egész Európába, és a XX. században egyre ismertebbé váltak a Loire-völgyi pezsgők.

Ennek eredményeként 1975. október 17-én rendelettel ismerték el a „Crémant de Loire” ellenőrzött eredetmegjelölést. A termelők már jó ideje tanúsították, hogy a pezsgők készítése során jól bánnak az alapanyaggal. A rendeletben rögzített termelési szabályok ekkor azt tükrözték, hogy a termelők ragaszkodnak a kézi szüreteléshez, az egész szőlőfürtök préseléséhez, a kíméletes préseléshez, valamint a „falécekre fektetve” eltöltött hosszú érlelési időhöz.

2009-ben az éves termelés 13 millió palack volt.

8.2.

2. *A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A „Crémant de Loire” túlnyomórészt fehér és kisebb részben rozé pezsgő. Egyenletes gyöngyözése apró, finom és hosszan megmaradó buboréklánckokból áll. Illata gyakran gyümölcsös, például őszibarackos vagy sárgabarackos jegyekkel keveredő, fehérvirágos aromákat hordoz. Finom és harmonikus íze a frissesség és az édesség nagyszerű elegyét alkotja.

3. Ok-okozati összefüggések

A közel 200 kilométeren húzódó szőlővidék kialakulását nagyban befolyásolta a Loire vízrajzi hálózata. A földrajzi területen belüli eltérő mezoklimatikus viszonyoknak és a rendkívül változatos földtani és talajtani viszonyoknak köszönhetően a termelők a jellegzetességeiknek megfelelően tudták telepíteni a különböző szőlőfajtákat. A termesztési viszonyok sokszínűsége nem elhanyagolható előnyt jelent a küvék készítéséhez szükséges házasítások szempontjából.

Többek között annak köszönhetően, hogy a chenin B szőlőfajtából előállított borok alkalmasak a második erjesztésre, a termelők – különösen a saumuri és a vouvray-i borosgazdák – mesteri tudásra tettek szert a palackban történő természetes második erjesztés terén. Erre a sikerre építve és annak tudatában, hogy neves terméket készítenek, a termelők megfigyelik és továbbfejlesztik a kifogástalan minőség biztosítását lehetővé tevő technikákat. A mészutafába vájt pincék hozzájárultak a pezsgőkészítés fejlődéséhez, amelyhez hatalmas temperált tároló- és munkaterületekre van szükség.

A szőlőterméssel, különösen a leszüretelt szőlő szállításával kapcsolatos termelési feltételek célja, hogy a szőlő egészen a préselésig ép maradjon és mérsékelni lehessen az oxidációs jelenségeket. A gondosan kialakított környezetben, megfelelő eszközökkel, a feldolgozott szőlő súlya és a kinyert must mennyisége közötti pontos arányt meghatározó szabályok szerint végzett préselés biztosítja az ekképpen nyert szőlőlé minőségét és tisztaságát. A pezsgőkészítők a több mint egy évszázada megszerzett tapasztalatokra támaszkodva tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek a küvéik összeállítása terén. A hosszú érlelési idő lehetővé teszi, hogy kibontakozzanak a pezsgő jellegzetes aromái, összetettsége és finomsága.

Az 1980-as években egy anjoui borász a következőket mondta: „A Crémant de Loire a hagyomány jobb szolgálata érdekében használt korszerű technikák gyümölcse.” A Loire-völgyében mára megkerülhetlenné vált, belföldi piacra és exportra egyaránt értékesített fehér vagy rozé pezsgők egyre nagyobb hírnévre tesznek szert.

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

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Val de Loire” földrajzi névvel. Az ezen földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Az eredetmegjelölés nevét fel kell tüntetni a dugón, a palack nyakában lévő részen.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:

- ún. kataszteri területről van szó;
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Csomagolás

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása

A pezsgőket üvegpalackban történő második erjesztéssel készítik.

A szüretelést követő december 1-jétől végzik az üvegpalackokba töltést, amelyekben a másodlagos erjedés végbemegy.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet rövidebb 9 hónapnál.

A 37,5 centiliteresnél kisebb vagy 150 centiliteresnél nagyobb palackban értékesített pezsgők kivételével a pezsgők abban a palackban készülnek és kerülnek forgalomba, amelyben erjedtek.

A pezsgőket a palackozástól számított legalább 12 hónapos érlelést követően hozzák kereskedelmi forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127

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.

(2023/C 49/15)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Côtes du Jura”

PDO-FR-A0155-AM01

Az értesítés időpontja: 2022.11.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontjában a „biztosítják” szó helyébe a „történik” szó lép, és a „Jura” szó előtt az „a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján” szövegrésszel egészül ki a szöveg.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) 2021-ben hatályos változatának, és ezáltal jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A hivatalos földrajzi kódexben (Code officiel géographique) rögzített közigazgatási változások figyelembevétele érdekében aktualizálták a földrajzi területhez tartozó települések jegyzékét és nevét, ugyanakkor a földrajzi terület kiterjedését nem módosították.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

A IV. szakasz 1. pontja továbbá kiegészül egy mondatral, amely arról tájékoztat, hogy a földrajzi területre vonatkozó térképdokumentumok megtalálhatók az INAO honlapján.

2. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a szöveg az „érlelése” szó után az „a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján” szövegrésszel egészül ki.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) 2021-ben hatályos változatának.

E hivatkozás szerepeltetése jogi szempontból biztosítja a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület meghatározását.

A közigazgatási változások figyelembevétele érdekében a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területre tartozó települések jegyzékét és nevét is aktualizálták, ugyanakkor a terület kiterjedését nem módosították.

Módosul az egységes dokumentum „További feltételek” című rovata.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 1. pontjában az aligoté B, chenin B, enfariné B, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N és a gamay N alkalmazkodási célú szőlőfajtákkal egészítették ki a következő borok szőlőfajta-összeállítását:

- Csendes fehérborok: aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B és sacy B.
- Csendes vörös- és rozé borok: béclan N, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N és gamay N.
- A „vin jaune” (sárga bor) hagyományos kifejezéssel megjelölhető csendes borok: enfariné N és gringet B.

Az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottsága úgy döntött, hogy azon eredetmegjelölések esetében, amelyeknél a termelők erre vonatkozóan kérelmet nyújtanak be, engedélyezi az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodást vagy a növényvédő szerek használatával kapcsolatos társadalmi elvárásokhoz való alkalmazkodást szolgáló fajták bevezetését.

Ezek a szőlőfajták, amelyek részben a Jura régióból származnak, előnyt jelenthetnek a globális felmelegedés összefüggésében. Egyes fajták későn érő fajták, és lehetővé teszik a fagyveszélyhez való alkalmazkodást, míg mások savtartalmat biztosítanak és ezáltal kiegyensúlyozottabb borok előállítását teszik lehetővé. Legalább annyira ellenállóak a betegségekkel szemben, mint az eredetmegjelölésre már engedélyezett fajták. E fajták bevezetésének célja továbbá az is, hogy kiemeljék az eredetmegjelölés alá tartozó borok sajátosságait.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

4. A szőlőgazdaságban termesztendő szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 2. pontja egy olyan rendelkezéssel egészül ki, amely meghatározza, hogy az alkalmazkodási célú fajták aránya a gazdaság szőlőfajtáinak legfeljebb 5 %-át teheti ki, és azt az OEM-mel ellátott bor előállítására szolgáló összes parcella alapján kell meghatározni.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. A metszésre vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjában módosultak a szőlő metszésére vonatkozó rendelkezések, hogy az alkalmazkodási célú szőlőfajtákra is kiterjedjenek.

Módosul az egységes dokumentum „Konkrét borászati eljárások” című rovata.

6. A szőlőültetvény általános művelési állapota

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának f) alpontja meghatározza, hogy a szőlőtermesztés környezeti hatásainak mérséklése érdekében a nitrogéntartalmú szintetikus ásványi trágya használatát hektáronként évi legfeljebb 40 egységre korlátozzák.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Egyéb művelési gyakorlatok

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának 2. pontja a fizikai és biológiai környezet jellemzőinek megőrzése érdekében előírja, hogy a 15 %-nál nagyobb lejtésű parcellák esetében a – vetett vagy természetes – növényzet gondozását legalább minden második sorközben gépi vagy fizikai eszközökkel kell biztosítani. Ez a rendelkezés lép azon rendelkezés helyébe, amely a 15 %-nál nagyobb lejtésű parcellákon korlátozta a sorok hosszát.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

8. Szüret

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 1. pontjának a) alpontjában törölték a szüret kezdő időpontjának meghatározásával kapcsolatos rendelkezést. Ezt a rendelkezést azért hagyták el, mert a termékleírás meghatározza a szőlő szüretelési minimális cukortartalmát, ami lehetővé teszi a gazdálkodók számára, hogy az adott év sajátosságainak és a földrajzi elhelyezkedésüknek megfelelően végezzék a szüretet.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

9. Terméshozam

A termékleírás I. fejezete VIII. szakasza 2. pontjának a) alpontjában a csendes fehérborok esetében hektáronként 72 hektoliterről 78 hektoliterre emelték a maximális hozamot. Ez a módosítás lehetővé teszi a bortermelők számára, hogy kiaknázzák a termékenyebb éveket egy olyan környezetben, amelyet az átlagos termelési volumen csökkenése jellemez.

A módosítás az egységes dokumentum „Maximális hozamok” című rovatát érinti.

10. Szőlőfajták házasítása

Az I. fejezet IX. szakasza 1. pontjának a) alpontja meghatározza, hogy az alkalmazkodási célú fajták együtt vagy külön-külön nem tehetik ki a borok végső összeállításának több mint 10 %-át.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. Adóraktár-engedélyesek közötti szállítás

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

A borok korai – különösen a kereskedelmi szereplőkhöz történő – szállításának lehetővé tétele érdekében törölték azt az időpontot, amelytől kezdve a borok az adóraktár-engedélyesek között szállíthatók.

A IX. szakasz 5. pontjának címe ezért a „termékek szállítására és” szövegrész elhagyásával módosul.

A IX. szakasz 5. pontja a) alpontjának címét törölték.

A termékleírás e módosításai nem érintik az egységes dokumentumot.

12. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termékleírás I. fejezete X. szakaszának 3. pontjából elhagyták az „a sorok hosszának korlátozása” szövegrészt. Ez a módosítás összhangban van a termékleírás I. fejezete VI. szakaszának 2. pontjában szereplő „Egyéb művelési gyakorlatok” című pont módosításával.

Módosul az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című rovata.

13. Bejelentési kötelezettségek

A termékleírás II. fejezete I. szakaszának 2. pontjában módosult a névhasználat-igénylési nyilatkozat benyújtásának határideje, hogy összhangba kerüljön a szüretelési nyilatkozat határidejével.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

14. Főbb ellenőrizendő pontok és értékelési módszerek

Az új szerkesztési szabályok figyelembevétele érdekében a termékleírás III. fejezetének I. szakaszában módosul a főbb ellenőrizendő pontokat tartalmazó táblázat.

A termékleírás e módosításai nem érintik az egységes dokumentumot.

15. Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok

A termékleírás III. fejezetének II. szakaszában frissítették az első bekezdésben említett ellenőrző szerv címét.

A termékleírás ezen részére vonatkozó új szerkesztési szabályoknak való megfelelés érdekében törölték az ellenőrző szervet megemlítő második bekezdést.

Az új szerkesztési szabályoknak való megfelelés érdekében a harmadik bekezdést módosították, a negyediket pedig törölték.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. Elnevezés(ek)**

Côtes du Jura

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

15. Tüppedt szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A legfontosabb termék a száraz fehérbor, amelyet többnyire a chardonnay B és a savagnin B szőlőfajták házasításával készítenek. Aromavilága leggyakrabban ásványos és „tűzköves” jegyekre, valamint gyümölcsös jegyekre épül, és sok frissességet hordoz. A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma legalább 10,5 %, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 14 %-ot. A kiszereles és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai jellemzőket az uniós jogszabályok határozzák meg.

Általános analitikai jellemzők

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

2. *Csendes vörös- és rozé borok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörös- vagy rozé borok aromavilága rendkívül összetett. A pousard N szőlőfajta, amelyből e borokat készítik, jellegzetes világos rubinszínű és gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak. A pinot noir N szőlőfajta sötétebb színt és piros gyümölcsökre emlékeztető aromajegyeket eredményez. A trousseau N szőlőfajta a borok tanninosabbak, sokszor színesebbek és gyakran animális jegyeket hordoznak. A vörösborok (vagy rozék) aromái az érlelés folyamán

gyakran avarra, humuszra és gombára emlékeztető jegyekké alakulnak. A vörös- és rozé borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10 %. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot. A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter. A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai jellemzőket az uniós jogszabályok határozzák meg.

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

3. A „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel megjelölt borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel megjelölt bor édes bor, amelyben aszalt szilvára vagy kandírozott narancsra emlékeztető kandírozott gyümölcsös aromák vagy mézes aromák fejlődnek ki. Aromái és ízei nemcsak a származási helyétől függően változnak, hanem a készítéséhez felhasznált szőlőfajtáktól, valamint az egyes termelők vagy pincemesterek szakértelmétől függően is. A „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel megjelölt borok minimális tényleges alkoholtartalma legalább 14 térfogatszázalék, összes alkoholtartalmuk pedig legalább 19 térfogatszázalék. A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a „vin de paille” (szalmabor) kifejezéssel megjelölt borok illósavtartalma legfeljebb 25 milliekvivalens/liter.

Az egyéb analitikai jellemzőket az uniós jogszabályok határozzák meg.

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

4. A „vin jaune” (sárga bor) kifejezéssel megjelölt borok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „vin jaune” (sárga bor) kifejezéssel megjelölt bort elsősorban a diós, almás, kandírozott gyümölcsös és fűszeres aromás jegyek elegyéből létrejövő, összetéveszthetetlen és összetett „sárga íz”, valamint gyönyörű aranybarna szín jellemzi. A „vin jaune” (sárga bor) kifejezéssel megjelölt borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai jellemzőket az uniós jogszabályok határozzák meg.

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1.

Művelési gyakorlat

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke, kivéve a teraszosan telepített szőlőültetvények esetében. A nem teraszosan telepített szőlőültetvények, illetve a legalább 2 szőlősoros teraszok esetében az egyes tőkék legfeljebb 2 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek szorzataként kapható meg. Ezek a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.
- Kizárólag egyszerű vagy kettős Guyot-metszés és rövidcsapos metszés (Royat-kordonművelés) engedélyezett.
- A chardonnay B, poulard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N és gamay N szőlőfajta esetében tőkénként legfeljebb 20 rügy, hektáronként pedig legfeljebb 120 000 rügy hagyható meg. Egyszerű vagy kettős Guyot-metszés alkalmazása esetén a fészálvesszőn legfeljebb 10 rügy hagyható meg, legfeljebb két csappal, egyenként két rüggyel.
- A pinot noir N szőlőfajta esetében hektáronként legfeljebb 80 000 rügy hagyható meg. Egyszerű vagy kettős Guyot-metszés alkalmazása esetén a fészálvesszőn legfeljebb 8 rügy hagyható meg, legfeljebb két csappal, egyenként két rüggyel.
- A „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel megjelölhető borok többszöri válogatással, kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

2.

Konkrét borászati eljárás

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően a vörös- és rozé borok esetében legfeljebb 13,5 %, a fehérborok esetében pedig legfeljebb 14 % lehet.

A rozék készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szén használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve. Mindegyik bor esetében tilos fadarabokat használni. A vörösborok esetében engedélyezettek a muston végzett, kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák. A részleges koncentráció mértéke legfeljebb 10 %-ban rögzített. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. Maximális hozamok

1. Csendes fehérborok

Hektáronként 78 hektoliter

2. *Csendes vörös- és rozé borok*

Hektáronként 66 hektoliter

3. A „vin de paille” (szalmabor) kifejezéssel megjelölt borok

Hektáronként 20 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Jura megye következő településeinek területén történik: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (kizárólag az egykori Saint-Laurent-la-Roche település területének megfelelő rész tekintetében), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Étoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrü-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (kizárólag az egykori Trenal település területének megfelelő rész tekintetében), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (kizárólag az egykori Grusse, Vercia és Vincelles települések területének megfelelő rész tekintetében), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Chardonnay B

Pinot noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása*

A „Côtes du Jura” megjelölés földrajzi területe a Revermont természeti terület részét képezi, amelyet:

- keleten a Jura-hegység első, átlagosan 550 méter magas mészkőfennsíkja,
- nyugaton pedig síkság, a bresse-i árok keleti pereme határol.

A szőlőültetvények egy 80 kilométer hosszú és 2–5 kilométer széles sávban, elszórtan helyezkednek el. Ezek az ültetvények nagyrészt nyugati tájolásúak, és 300–450 méter közötti tengerszint feletti magasságban helyezkednek el.

A szőlőültetvények egy észak-déli irányban húzódó, összetett dombvonulaton helyezkednek el, amelyet a tájat uraló, magasabban fekvő vidék véd, amely a közöttük húzódó, ugyanilyen tájolású völgyek fölé emelkedik mintegy 50–100 méterrel. Ez az elrendeződés közvetlenül kapcsolódik a Jura borvidék területének a Bresse-síkságon az Alpok kialakulásakor történt áttolódásához:

- a magasabban fekvő terület a jurai Premier Plateau peremének megfelelő egyenes oldalú képződmény, amely földtani szempontból a középső jura korból származó kemény mészkő-alapkőzetből és az ezalatt elhelyezkedő, triász kori és liász kori vastag márga- és agyagrétegekből áll,
- a dombok a fennsíkról levált töredékekből keletkeztek az áttolódások helyén. Általában észak-déli irányban, 2–3 km-es távolságban helyezkednek el, szemben a kelet-nyugati irányban mért 0,5–1 km-rel. E mészkőtöredékek erózióval szembeni erős ellenálló képessége lehetővé tette, hogy azok folyamatosan a földrajzi terület tája fölé emelkedjenek. Ezzel szemben a völgyek márgás altalajjal rendelkeznek. A völgyfenéken több mint 200 méteres mélységben található vastag márgarétegből állnak, amely az áttolódás idején több részletben levált és a Bresse-síkságon keresztülhaladt.

A szőlő szüretelése céljából körülhatárolt parcellák többsége a fennsík erdős sziklaáthajlása alatti közepes és alacsony lejtőkön, valamint a több napfény előnyeit élvező előhegységek napsugárzásnak jobban kitett oldalain helyezkednek el.

A mészkő mindenütt jelen van. Ez az áteresztő és oldódó kőzet nagyon hasznos a szőlők, különösen a jurai szőlőfajták számára. A mészkőből álló fennsíkból kiálló lejtőkön a talajok a márga, az agyag és a mészkőtörmelék meglehetősen összetett elegyből állnak.

A földrajzi területet hűvös óceáni éghajlat jellemzi, amelyet kontinentális hatások befolyásolnak: az éves hőmérséklet-tartomány tág, az éves átlaghőmérséklet 10,5 °C körüli; a nyár meleg és csapadékos. Az éves csapadékmennyiség meghaladja az 1 000 millimétert, és jól eloszlik az év folyamán. Az őszi azonban viszonylag száraz és szeles.

8.2. A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Jura megyében a római kor óta léteznek szőlőültetvények. A jurai szőlőültetvényekre való utalások a XI. századtól kezdve nagy számban állnak rendelkezésre. A Kr. u. I. században Ifjabb Plinius egyik írása tesz említést az akkoriban Sequaniának nevezett vidék híres borairól. 1272-ben Jean de Chalon a borok minőségének megőrzése érdekében szabályozta a szőlő művelési módját a Jura vidékén.

A XIX. század végén 20 000 hektárnyi szőlőültetvény volt a megyében. A XIX. század végén a filoxéra által elpusztított, majd a XX. század háborúi és gazdasági válságai által megtépázott jurai szőlőültetvényt a termelők elszántságának és döntéseinek köszönhetően sikerült helyreállítani.

A jurai szőlőfajtákat évszázadok óta ezen a területen termesztik. A Jura borvidékre három szőlőfajta jellemző: a poulsard N szőlőfajta, amelyről Jura megyében 1620-ig visszamenőleg léteznek írásos feljegyzések, a trousseau N szőlőfajta, amelynek a Jura borvidéken történő termesztése bizonyítottan 1732-ig vezethető vissza, és a savagnin B szőlőfajta, amely esetében a bizonyítékok 1717-ig nyúlnak vissza. Két szőlőfajta a szomszédos Burgundia régió szőlőültetvényeiről származik: a chardonnay B szőlőfajta, amely 1717 óta van jelen a Jura borvidéken, és a pinot noir N szőlőfajta, amely esetében a legkorábbi írásos utalás 1385-ből származik, „savagnin noir” néven.

A fehérborokat viszonylag hosszú ideig szokták érlelni, hogy különleges aromatikusan tulajdonságaik érvényesüljenek.

A „vin jaune” (sárga bor) kifejezéssel megjelölt borok előállítására homályos eredetű jurai specialitás. A jurai termelők szigorú szabályokat állapítottak meg a termelésre vonatkozóan: a savagnin B szőlőfajta nemesítése, a hártyaképző endogén mikroorganizmusok természetes fejlődésének biztosítása, utántöltés nélküli érlelés stb. A szőlőt optimális érettségi állapotban szüretelik, majd száraz fehérbort készítenek belőle. Ezt a bort ezután utántöltés nélkül legalább 6 évig tölgyfahordóban érlelik. A hosszú érlelés során a bor felszínén természetes módon egy élesztőhártya alakul ki. Ez kémiai oxidációt biztosít az érlelési folyamat során. A sárga bort végül egy Clavelinnek nevezett, 62 centiliteres, különleges üvegbe palackozzák.

A „vin de paille” (szalmabor) kifejezéssel megjelölt borok előállítása szintén jurai különlegesség. Ahhoz, hogy a meglehetősen nedves és hideg éghajlaton magas cukorkoncentrációt érjenek el, a tőkéről leszedett és kiválogatott fürtöket legalább hat héten át töppesztik. A fürtöket drótokra akasztják, vagy kis lyukacsos ládákra vagy állványokra helyezik, és száraz és jól szellőző, de fűtetlen épületekben tárolják. Az ezután végzett nagyon alacsony léhozamú, lassú préselés rendkívül magas cukortartalmú mustot eredményez, amely lassan erjed.

2009-ben 526 hektáron éves szinten körülbelül 12 800 hektoliter fehérbort, 6 250 hektoliter vörös- vagy rozé bort, 600 hektoliter „vin jaune” (sárga bor) kifejezéssel megjelölt bort és 450 hektoliter „vin de paille” (szalmabor) kifejezéssel megjelölt bort állítottak elő a „Côtes du Jura” ellenőrzött eredetmegjelölés feltüntetésével.

8.3. Ok-okozati összefüggések

A „Côtes du Jura” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok sajátos jellemzői többek között a márgás (agyagos-meszes) talajú, sok mészkőtörmelékkel borított, körülhatárolt parcellákkal függnek össze, de a szőlőültetvények lejtésének és fekvésének is köszönhetőek. A szőlő a föld mélyén folyamatosan hűvösben van, a felszínen pedig a vastag kőtörmelékes rétegek elősegítik a talaj felmelegedését és a vízelvezetést. E talajtani és domborzati tényezők kombinációja optimális feltételeket biztosít a földrajzi területen a gyümölcsösséget és ásványosságot kifejező, aromás fehérborok előállításához, amelyek frissességüknek köszönhetően jó érlelési potenciált biztosítanak.

A szőlősgazda optimális módon kezeli a növényt, visszafogja életerejét és termelési potenciálját, amit a hozamkorlátozási technikák is tükröznek. A meredek lejtőkön és kőtörmelékkel borított talajon telepített szőlőültetvényekkel járó gyakori eróziós kockázatok kezelése érdekében olyan technikákat alkalmaz, amelyek hozzájárulnak a talaj megőrzéséhez (füvesített sávok stb.).

A szőlőparcellák déli, délnyugati vagy nyugati fekvése sok napsütést biztosít és védelmet nyújt a kelet és észak felől érkező hideg szelekkel szemben.

A tél és nyár közötti nagy hőmérséklet-különbség hozzájárul a „sárga bor” készítését lehetővé tevő élesztőhártya kialakulásához. A termékleírásban is rögzített, hagyományosan nagyon hosszú ideig és utántöltés nélkül végzett érlelés elősegíti a „sárga bor” sajátosságainak kifejeződését. Az érlelés során az aromák koncentráltabbá és összetettebbé válnak.

A szeles és viszonylag száraz őszi idő elősegíti a „szalmabor” készítésére szánt szőlő töppedését. A legalább a szüret évét követő harmadik év november 15-ig tartó, ebből legalább 18 hónapig fahordóban történő érlelés elősegíti az összetett aromák kialakulását és a borok letisztulását.

A chardonnay B szőlőfajta olyan természeti környezetre lelt a jurai márgában, amely kedvező a szomszédos szőlőültetvényektől eltérő, eredeti kifejeződéshez.

A trousseau N és a savagnin B szőlőfajtát kisebb területen termesztik, mint a többi fajtát, mivel nagyon kényesek a talajra. Míg az elsőnek nagyon meleg, kavicsos talajra van szüksége, a második a felszínen nagyon köves, de a mélyben nagyon hűvös talajt kedveli.

Annak hosszas megfigyelése alapján, hogy a szőlő hogyan reagál az adott talaj- és éghajlati viszonyokra, a termelők azokra a földekre tudták telepíteni a szőlőfajtákat, amelyeket azok a legjobban kedvelnek.

A hagyományosan nagyon hosszú ideig és gyakran utántöltés nélkül végzett érlelés hozzájárul a fehérborok sajátosságainak kifejeződéséhez.

Az 1907-ben alapított „Société de Viticulture du Jura” (jurai bortársaság) az egyik első elismert borszindikátus. Nagyban hozzájárult az ellenőrzött eredetmegjelölések bevezetéséhez és az Institut national de l'origine et de la qualité létrehozásához. A „Côtes du Jura” ellenőrzött eredetmegjelölést 1937-ben jegyezték be, ami elismertségét bizonyítja.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az erjesztés, a borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

- Doubs megye: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecy-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Échay, Épeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val,
- Jura megye: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dornon, Écleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenau, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (kizárólag az egykori Mallerey település területének megfelelő rész tekintetében), Val-d'Epy (kizárólag az egykori Nantey, Val d'Epy és Senaud települések területének megfelelő rész tekintetében), Val-Sonnette (kizárólag az egykori Bonnaud település területének megfelelő rész tekintetében), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Côtes-du-Jura” ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel.

A „Côtes-du-Jura” ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „vin jaune” (sárga bor) hagyományos kifejezéssel.

A „vin de paille” (szalmabor) hagyományos kifejezéssel ellátott borokon kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

- ún. kataszteri területéről van szó,
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Csomagolás

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A körülbelül 62 centiliter űrtartalmú, ún. „Clavelin” palack vagy más néven „sárgaboros üveg” kizárólag a „vin jaune” (sárga bor) hagyományos kifejezést viselő, eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozására használható.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8

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

(2023/C 49/16)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”

EU-szám: PDO-ES-2309 – 2017.5.11.

OEM (X)OFJ ()

1. Elnevezés

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. A termék leírása

Az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” almalé alkoholos és malolaktikus erjesztéséből nyert ital. A szüretlen és csak természetes módon szénsavas italhoz előállítása során nem adnak cukrokat vagy vizet.

Érzékszervi jellemzők:

Az alábbi sajátos jellemzőket a Fraisoro Agrár-környezetvédelmi Laboratórium (Gipuzkoa Tartományi Tanács) határozta meg és ismertette a „Sidra Natural Vasca” és más almaborok közötti érzékszervi különbségekről szóló jelentésben:

- A szalmasárgától az óaranyig terjedő színt az almabor készítéséhez használt almafajták határozzák meg.
- Külső megjelenését tekintve zavaros, nagyon kicsi szén-dioxid-buborékokkal, amelyek a folyadékkal keverednek. Mivel más almaborokat szűrnek, azok általában áttetszők. A szűréssel számos mikroorganizmust és a természetesen előforduló CO₂ jelentős részét is eltávolítják.
- Az almabor illatában az illóanyag aromái érződnek, amelyek az előállítási folyamathoz felhasznált almafajtákra vezethetők vissza. Ha az almát az ideális érettségi szakaszban szedik le, zöld gyümölcsök aromái jelennek meg. Ha a szüret ezt követően történik, különböző intenzitású édes aromák vagy az almakompótra emlékeztető aromák figyelhetők meg. Az erjesztés típusától, az érettségtől vagy a felhasznált élesztőktől függően megjelenhetnek más aromák is, mint például a virágos, gyümölcsös vagy fűszeres jegyek, amelyek intenzitása, egyedisége és összetettsége változó. Az egyik megkülönböztető tényező az illósavtartalom (ecetsav) miatt kialakuló aromák és ízek jelenléte.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Ízleléskor az almabor illóanyagának aromái, valamint a kiegyensúlyozott édes, savas, zamatos és keserű ízek érezhetők.
- Az édesség, a savasság, a keserűség és a fanyarság (szárazság) közötti egyensúlyt és az almabor testességét együttesen értékelik.

Fizikai és kémiai jellemzők:

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): < 2,2 g/l; alkoholtartalom (térfogatszázalék): > 5 %; összes kén-dioxid-tartalom: < 100 mg/l; teljes szárazanyag-tartalom: > 14 g/l; glükóz- és a fruktóztartalom összege ≤ 0,2 g/l. Ez utóbbi érték az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” sajátos jellemzője, mivel a glükóz és a fruktóz nagy része alkohollá alakul át.

3.3. Nyersanyagok

Az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” almabor előállítására engedélyezett valamennyi almafajta a körülhatárolt földrajzi területről származik, és őshonos fajtáknak minősülnek, azaz olyan helyi fajtáknak, amelyek alkalmazkodtak a földrajzi terület éghajlati és talajviszonyaihoz. Számos vizsgálatot végeztek a baszkföldi boralmafajták eredetének és jellemzőinek megállapítására, beleértve a fajták DNS-én végzett genetikai vizsgálatokat (Toki Pommes. Az Euroregion Euskadi-Nouvelle Aquitaine-Navarre és az Universidad Pública de Navarra – UPNA projektje), amelyek egyértelműen meggyőző eredményeket hoztak.

A 106 őshonos almafajta közül 76 (a teljes megművelt terület 85 %-a) egyedi DNS-sel rendelkezik. A csillaggal (*) jelölt fajták elemzése folyamatban van.

Mindezek az almafajták meglehetősen homogének, és különböző intenzitású savanyú, keserű és savanyú-keserű ízűként osztályozhatók. Az, hogy az almát a megfelelő időben szüretelik és a kívánt arányban keverik, az almabort egyedivé és jellegzetessé teszi.

A 24 legelterjedtebb fajta:

1. Azpeiti Sagarra	7. Ibarra*	13. Mokote	19. Udare Marroi
2. Bostkantoi	8. Limoi	14. Mozolola	20. Urdin
3. Errezila*	9. Manttoni	15. Patzulola	21. Urtebete
4. Gezamina	10. Merabi	16. Saltxipi	22. Urtebi Haundi
5. Goikoetxe	11. Mikatza	17. Txalaka	23. Urtebi Txiki
6. Haritza	12. Moko	18. Txori Sagarra	24. Verde Agria

A többi 82 fajta:

1. Aia Sagarra	22. Dominixe	43. Moliua*	64. Txistu
2. Altza	23. Enpan	44. Musugorri*	65. Txori Haundia*
3. Ama Birjina	24. Errege	45. Muxu zabala	66. Txori Sagarra

4. Ami Sagarra*	25. Geza Zuri	46. Odixa	67. Txotixe
5. Añarregi	26. Gaza Gorri	47. Orkola*	68. Txurten Luze
6. Andoain	27. Gazi Zuri	48. Horri Zarratue	69. Udare
7. Añarre*	28. Gazia	49. Oru Sagarra*	70. Udare Txuria
8. Aranguren*	29. Gaziloka	50. Ostro Beltza	71. Ugarte
9. Arantzate	30. Gezamina Beltza*	51. Palazio	72. Urdan Iturri
10. Areso*	31. Goozti*	52. Palancaya	73. Urkola*
11. Arimasagasti	32. Gorri Txikia	53. Patzulo Gorria	74. Zubieta*
12. Astarbe	33. Greñas*	54. Perran	75. Zuri Txikixe
13. Azpuru Garratza	34. Illunbe*	55. Piku Sagarra	76. Pelestrina*
14. Azpuru Sagarra	35. Itxausti*	56. Potrokilo	77. Kanpandoja*
15. Berandu Erreineta	36. Manzana de Quesillo*	57. Sagar Beltza	78. Telleri
16. Berrondo	37. Martiku	58. Sagar Gorria	79. Bizi*
17. Billafrankie	38. Maximela	59. Sagar Txuria*	80. Zuzen*
18. Bizkai Sagarra	39. Mendiola*	60. Saluetia*	81. Legor*
19. Burgo	40. Merkalina	61. Santa Ana	82. San Francisco*
20. Burdin	41. Mila Sagarra	62. Sulei*	
21. Buztin	42. Mocetas*	63. Txarbia	

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

- Engedélyezett őshonos almafajták termesztése.
- Betakarítás és az almaborkészítő létesítménybe történő szállítás.
- Az almaborkészítő létesítményben elvégzett szakaszok:
 - Az alma mosása.
 - A gyümölcsle kinyerése: zúzás és préselés.
 - Tartályokban történő erjesztés: a gyümölcslevek alkoholos erjesztése (a cukrok etanollá és szén-dioxiddá alakítása) és malolaktikus erjesztése (az almasav tejsavvá alakítása) megkezdődik.
 - Érlelés és befejezés tartályban.

3.5. A csomagolásra vonatkozó külön szabályok

A termék fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságainak megóvása érdekében a palackozásnak a 4. szakaszban meghatározott területen kell történnie. Mivel az almaborokat nem szűrik vagy stabilizálják, és mivel a természetesen előforduló szén-dioxid a termék egyik jellemzője, ajánlatos minimálisra csökkenteni az almabor palackozás előtti átszállításával, szállításával vagy mozgatásával járó műveleteket. Az ilyen műveletek károsak a minőségre nézve, és káros hatással vannak a természetesen előforduló szén-dioxidra. Ezért a palackozást hagyományosan ugyanazokban a létesítményekben végzik, ahol az almabort gyártják.

Ez egyrészt biztosítja a termék minőségének és jellemzőinek megőrzését, másrészt lehetővé teszi a termék jobb ellenőrzését és nyomonkövethetőségét.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az ügyvezető szerv naprakész nyilvántartást vezet a feldolgozó társaságokról. Ez a szervezet kivétel nélkül engedélyezi minden olyan vállalat számára, amely az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” termelőjének vallja magát, hogy a termék címkézésében meghatározott követelményeknek megfelelő termékeken az eredetmegjelölés logóját viselő számozott címkét használja. A megjelölés logóját minden palackon kötelezően fel kell tüntetni.

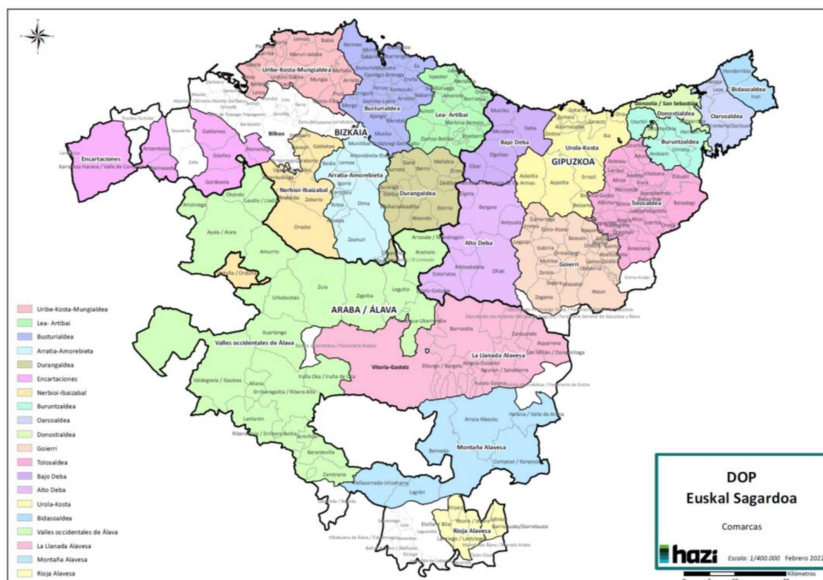


4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az alma termesztésének és az almabor előállításának területe a következő járásokból áll:

- **Bizkaia:** Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones és Nerbioi-Ibaizabal járások.
- **Gipuzkoa:** Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta és Bidasoaldea járások.
- **Álava/Araba:** Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa és Montaña Alavesa nyugati völgyei.

A mellékelt térkép az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” előállításához felhasznált almák termesztési területeit mutatja.



5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Baszkföld Autonóm Község hegyvidéki terület, amelyet heves esőzések (az éves csapadékmennyiség átlagosan 1 080 mm) és enyhe hőmérséklet (átlagosan 12,5 °C) jellemeznek.

A talaj agyagos, átlagos agyag- és iszaptartalma meghaladja a 65–70 %-ot.

Az éghajlat és a talaj jellemzői meghatározó szerepet játszottak a különböző almafajták fejlődésében. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy 76 almafajta egyedi DNS-sel rendelkezik, ami annak az eredménye, hogy a növényfajok alkalmazkodnak a környezethez.

Az egységes tudományos álláspont szerint az éghajlat az a tényező, amely a leginkább hatással volt a növények és a növényzet különböző típusainak eloszlására, valamint az éghajlat befolyásolja leginkább, hogy mely tényezők korlátozzák az eloszlásukat. Hasonlóképpen, a talajok fizikai és kémiai tulajdonságai is meghatározzák a növényfajok fejlődését és eloszlását. Ez megmagyarázza, hogy az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” előállítási területén miért fejlődtek ki bizonyos almafajták. Egy másik befolyásoló tényező a termelési ágazat által az évszázadok során végzett genetikai szelekció, mivel ez határozta meg a környezetnek leginkább megfelelő almát és az almabor-termelő által kívánt végeredményt, az egyes fajták édességétől, savasságától vagy keserűségétől függően.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”-t érzékszervi tulajdonságai alapján jellemezték, amelyek nagymértékben függenek az alapanyag tulajdonságaitól és attól, hogy az előállítási folyamat során az almabort nem szűrik. A spanyol almaborok jellemzéséről szóló, „A spanyol almaborok jellemzése kémiai és olfaktometriai profilok és kemometria segítségével” című tudományos cikk azt a következtetést vonja le, hogy az asztúriai és a baszkföldi almaborok illóanyag-összetételük és olfaktometriai profiljuk alapján egyértelműen megkülönböztethetők.

A baszk és a francia almaborokat összehasonlító, „A baszkföldi és a francia almaborok összes polifenol-tartalom és CIELab-paraméterek alapján történő kemometriai osztályozása” című tudományos cikk azt a következtetést vonja le, hogy mind az almaborok általános paraméterértékei, például a Folin-Ciocalteu módszer szerint becsült összes polifenol-tartalom, mind a CIELab kromatikus paraméterek (L^* , a^* , b^*), valamint egyes kemometriai technikák lehetővé teszik a baszk és a francia almaborok közötti, körülbelül 90 %-os pontosságú különbségtételt.

Annak meghatározása érdekében, hogy a baszk almaborok sajátos ízprofilja eltér az azonos kategóriába tartozó más termékektől, a kóstolóbizottság az Egyesült Királyságból, Bretagne-ból és Normandiából, Németországból és az Egyesült Államokból származó almaborokat vizsgált meg. Ezek a másfajta almaborok átlátszóbbak, és a szén-dioxid buborékok nem keverednek olyan mértékben a folyadékkal, így krémes habot képeznek. Színük is eltér az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” színétől, mivel más gyümölcsök és étkezési alma keverékéből készülnek. Az aromát és az ízt tekintve étkezési almafajtákból, különféle gyümölcsökből vagy hozzáadott aromaanyagokból származó aromákat és ízeket tartalmaznak, és nem rendelkeznek a baszk almaborokra jellemző illósavtartalommal (ecetsav).

Az asztúriai almaborok esetében a kóstolóbizottság a következő eltéréseket is észlelte a természetes baszk almaborokhoz képest:

- az asztúriai természetes almaborok nagyon hamar elveszítik szén-dioxid-tartalmukat;
- megjelenésüket tekintve átlátszóbbak;
- nem rendelkeznek ugyanolyan friss illattal és ízzel; könnyebbek, kevésbé olajosak és krémesek, ami azt jelenti, hogy a fanyarság jobban érezhető.

5.3. Ok-okozati kapcsolat. A természeti és emberi tényezők, a nyersanyag és a végtermék közötti kapcsolat

Az almaborkészítéshez használt őshonos almafajtákon végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy ezek a fajták egyedi polifenol-profilokkal rendelkeznek, amelyek szorosan kapcsolódnak a termék fizikai és kémiai tulajdonságaihoz. A „Az almaborok polifenol-profilja és antioxidáns kapacitása” című, 2014 decemberében kiadott tudományos cikk az egyetlen fajtából készült almaborok polifenol-profilját mérte a mustkészítéstől az almabor előállításáig. Megállapítást nyert, hogy minden fajta jellegzetes polifenol-profillal rendelkezik, amely szorosan kapcsolódik a végtermék fizikai és kémiai jellemzőihez.

A termelők hagyományos szakértelme szintén alapvető fontosságú az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” előállítása szempontjából, mivel befolyásolja az alma betakarításának idejét (mivel az alapanyag érettségi foka eltérő) és egyes almafajták házasítását. Az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”-ra jellemző végső profil meghatározásában rendkívül fontos a termelési rendszer, a zúzás, a préselés, az erjesztésben részt vevő mikroorganizmusok, a seprőn történő érlelés és a különböző almafajtákat tartalmazó különböző tartályok elegyítése.

A Baszkföldi domborzat következtében az ültetvények kis méretűek, és a meghatározott földrajzi területen elszórtan helyezkednek el. Ez az évszázadok során különböző gyümölcsösökben termesztett új almafajták megjelenéséhez is vezetett. Az enyhe, nedves éghajlat és az agyagos talajok ötvözte markáns sav- és polifenol-tartalmat eredményez az almában, amely döntő fontosságú az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” előállítása szempontjából. A termelők szakértelme elengedhetetlen a termelési módszer, a termék jellemzői (szűretlen, hozzáadott cukrot vagy vizet nem tartalmaz, kizárólag a természetesen előforduló szén-dioxidot tartalmaz) és az almafák támasztékrendszere szempontjából. A termék szempontjából meghatározó, hogy a termelők képesek a rendelkezésre álló fajták közül kiválasztani a megfelelő fajtákat, és meghatározni az optimális érettséget egy bizonyos pH-érték és polifenol-tartalom elérése érdekében, mivel ezek a tényezők biztosítják a nem szűrhető és stabilizálható termék stabilitását és eltarthatóságát. Ezenkívül az alma nitrogéntartalma a rendelkezésre álló élesztőkkel kombinálva a termék alkoholos és malolaktikus erjesztésére egyaránt hatással van. Ezek a tényezők közvetlen hatással vannak a cukrok teljes erjedésére és a termékben természetesen előforduló CO₂ kialakulására: mindkettő elengedhetetlen a minőség és a megfelelő eltarthatóság biztosítása szempontjából.

Egyértelmű tehát, hogy a körülhatárolt terület jellemzői meghatározták az „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” előállításához használt almák tulajdonságait. Ezek közé tartoznak azok a fizikai és kémiai tulajdonságok, amelyeket az almák kölcsönöznek az almabornak, megkülönböztetve azt más hasonló természetes almaboroktól, amint azt a Baszkföldi Egyetem több tanulmánya is megerősítette („A különböző boralmafajták elemzése az érlelés során, mágneses magrezonancia spektroszkópia alkalmazásával”, 2002. július, 2. o., Gloria L. del Campo Martínez és mások), amelyekben kifejtik, hogy „az almák kémiai összetétele a fajtától, az éghajlattól, az érettségi foktól és az alkalmazott termesztési gyakorlattól függ”.

Hivatkozás a termék-leírásra (e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Termék-leírás: <https://euskalsagardoa.eus/pliego-de-condiciones/?lang=es>

A bibliográfiai hivatkozásokhoz az alábbi weboldalon lehet hozzáférni:

<https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU