



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 62/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10935 – DNB / DANSKE BANK / SB1 / EIKA / BALDER / VIPPS / MOBILEPAY) ⁽¹⁾	1
2023/C 62/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10786 – BNP PARIBAS / CACEIS / JV) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 62/03	Euroátváltási árfolyamok – 2023. február 17.	3
--------------	---	---

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 62/04	Értesítés egyes szubvencióellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről	4
--------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 62/05	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.	6
2023/C 62/06	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	13

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10935 – DNB / DANSKE BANK / SB1 / EIKA / BALDER / VIPPS / MOBILEPAY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 62/01)

2022. október 21-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10935 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10786 – BNP PARIBAS / CACEIS / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 62/02)

2022. december 21-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10786 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. február 17.

(2023/C 62/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0625	CAD Kanadai dollár	1,4366
JPY Japán yen	143,18	HKD Hongkongi dollár	8,3349
DKK Dán korona	7,4464	NZD Új-zélandi dollár	1,7123
GBP Angol font	0,88888	SGD Szingapúri dollár	1,4231
SEK Svéd korona	11,1983	KRW Dél-Koreai won	1 383,32
CHF Svájci frank	0,9896	ZAR Dél-Afrikai rand	19,2650
ISK Izlandi korona	154,10	CNY Kínai renminbi	7,3081
NOK Norvég korona	11,0150	IDR Indonéz rúpia	16 160,70
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,7090
CZK Cseh korona	23,715	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,831
HUF Magyar forint	386,61	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,7773	THB Thaiföldi baht	36,741
RON Román lej	4,9165	BRL Brazil real	5,5487
TRY Török líra	20,0478	MXN Mexikói peso	19,7313
AUD Ausztrál dollár	1,5560	INR Indiai rúpia	88,0210

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

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes szubvencióellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2023/C 62/04)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező támogatott behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1037 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 18. cikkének (4) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő kiegyenlítő 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 támogatás 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 ⁽²⁾.

4. Ez az értesítés az (EU) 2016/1037 rendelet 18. cikke (4) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

⁽¹⁾ HL L 176., 2016.6.30., 55. o.

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

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Egyes 121 feletti terhelési indexű, autóbuszhoz vagy tehergépjárműhöz való új vagy újráfutózott gumi légabroncsok	Kínai Népköztársaság	Kiegyenlítő vám	A Bizottság (EU) 2018/1690 végrehajtási rendelete (2018. november 9.) a Kínai Népköztársaságból származó egyes, 121 feletti terhelési indexű, autóbuszhoz vagy tehergépjárműhöz való új vagy újráfutózott gumi légabroncsok behozatalára vonatkozó végleges kiegyenlítő vám kivetéséről, továbbá a Kínai Népköztársaságból származó egyes, 121 feletti terhelési indexű, autóbuszhoz vagy tehergépjárműhöz való új vagy újráfutózott gumi légabroncsok behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről és a kivetett ideiglenes vám végleges beszedéséről, valamint az (EU) 2018/163 végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló (EU) 2018/1579 bizottsági végrehajtási rendelet módosításáról (HL L 283., 2018.11.12., 1. o.)	2023.11.13.

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

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 62/05)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Haut-Médoc”

PDO-FR-A0710-AM05

Az értesítés időpontja: 2022.11.23.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A települések jegyzékét a 2022. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) figyelembevételével frissítették.

Ez a módosítás kizárólag szövegezésbeli módosítást jelent, a földrajzi terület nem változott.

Az egységes dokumentum 6. és 9. pontja ennek megfelelően módosult.

2. Alkalmazkodási célú fajták

A termékleírás kiegészült az arinarno N, castets N, marselan N és touriga nacional N szőlőfajtákkal. Ezek a fajták kései fajták, ami a globális felmelegedéssel összefüggésben előnyös lehet. Ezenkívül ezek a fajták kevésbé érzékenyek a rothadásra, valamint a lisztharmatra és a peronoszpórára. Ez a négy fajta alkalmas a Médoc eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok jellegzetességeinek megfelelő színes, összetett, karakteres és strukturált borok előállítására.

Ezek a szőlőfajták a szőlőfajta-összetétel legfeljebb 5 %-át és a házasítás legfeljebb 10 %-át tehetik ki.

Az egységes dokumentum nem módosult.

3. Tőtávolság

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti minimális távolság 0,80 méterről 0,70 méterre csökkent.

Ez az intézkedés lehetővé teszi az ültetési sűrűség növelését, ami nagyobb versengést idéz elő a tőkék között és jobb minőségű szőlőt eredményez.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosult.

(¹) HL L 9, 2019.1.11., 2 o..

4. **Metszés**

A 0,70 m és 0,80 m közötti tőtávolsággal rendelkező szőlőültetvények esetében kiigazították a metszésre vonatkozó szabályokat.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosult.

5. **Agrár-környezetvédelmi rendelkezések**

A szöveg különböző környezetvédelmi rendelkezésekkel egészül ki:

- Az elpusztult tőkéket el kell távolítani a parcellákról, és azokat tilos a parcellákon tárolni.
- Minden új telepítés előtt minden gazdálkodónak el kell végeznie a megművelt parcella talajának fizikai-kémiai elemzését annak érdekében, hogy a szőlőtermesztési viszonyok és az azokban rejlő lehetőségek megismeréséhez szükséges minden adat a rendelkezésére álljon.
- A táj alapvető elemét képező fizikai és biológiai környezet jellemzőinek megőrzése érdekében:
- Tilos a forgók vegyszeres gyomirtása.
- A parcellákon tilos a teljes vegyszeres gyomirtás.
- Minden gazdálkodó maga számítja ki és tartja nyilván a kezelési gyakorisági indexét.

Ezek a módosítások a növényvédő szerek használatának csökkentésére és a környezet jobb tekintetbevételére irányuló társadalmi igények jobb figyelembevételét célozzák.

Az egységes dokumentum nem módosult.

6. **Tartás**

Az érlelés legkorábbi határideje a szüretet követő május 31-ről a szüretet követő március 31-re módosul.

Az érlelési idő csökkentésének lehetősége nagyobb gyümölcsösséget és különböző termékcsaládokat tesz lehetővé, amelyek között könnyen fogyasztható borok és kifinomultabb, korral nemesedő borok egyaránt találhatók.

Ez hatással van a kereskedelmi forgalomba hozatal időpontjára is.

A kapcsolat módosítását is maga után vonja.

A módosítás az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

7. **Átmeneti intézkedések**

A lejárt átmeneti intézkedéseket törölték.

Az egységes dokumentum nem módosult.

8. **Főbb ellenőrizendő pontok**

A főbb ellenőrizendő pontok kiegészültek az egyéni kiegészítő mennyiséggel.

Az egységes dokumentum nem módosult.

9. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

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

Az egységes dokumentum nem módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Haut-Médoc

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 térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

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

Az ömlesztve vagy kiszerve forgalmazott bortételek erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 g/l.

A szüretelést követő év október 1-je előtt ömlesztve vagy kiszerve forgalmazott borok illósavtartalma legfeljebb 12,25 milliekvivalens/liter (H₂SO₄-ben kifejezve 0,60 g/l). Ezen időpontot követően a borok illósavtartalma legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter (H₂SO₄-ben kifejezve 0,80 g/l).

Az ömlesztve forgalmazott bortételek kén-dioxid-tartalma legfeljebb 140 mg/l.

Az ömlesztve vagy kiszerve forgalmazott bortételek almasavtartalma legfeljebb 0,20 g/l.

Az „Haut-Médoc” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok érlelésre kiválóan alkalmas, élénk színű, tanninos, csendes vörösborok. Rendszerint házasításból készülnek, amelyben gyakran a cabernet-sauvignon N dominál. Ez a szőlőfajta fűszeres ízjegyeket ad a boroknak, amelyekhez tölgyfahordóban történő érlelés (barrikolás) esetén vanília aromák társulnak. A merlot N lekerékített zamatokat, simulékonyságot és piros gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak. A borok struktúrája és összetettsége erősíthető a cabernet franc N vagy a petit verdot N fajtával (amely az érettebb évjáratokban frissességet ad a boroknak).

Általános analitikai jellemzők

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Tőkesűrűség és -távolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 6 500 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 1,80 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,70 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A metszés kötelező. Azt legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni.

Az egy soron belül 0,80 m-nél nagyobb tőtávolsággal telepített szőlő metszése a következő technikák alkalmazásával történik:

- két szálvesszős metszés, kettős Guyot-metszés vagy médoci metszés, szálvesszőnként legfeljebb 5 rüggyel,
- egyszerű vagy vegyes Guyot-metszés, tőkénként legfeljebb 7 rüggyel,
- rövidcsapos metszés négyvesszős legyezőműveléshez vagy kétkarú kordonműveléshez, tőkénként legfeljebb 12 rüggyel, vagy egykarú kordonműveléshez, tőkénként legfeljebb 7 rüggyel.

Az egy soron belül 0,70 m és 0,80 m közötti tőtávolsággal telepített szőlő esetében kizárólag egykarú kordonművelés, legfeljebb négyvesszős legyezőművelés és egyszerű Guyot-metszés engedélyezett. Ezenfelül e szőlők terhelése tőkénként 7 rügyre korlátozott.

3. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.

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

5.2. Maximális hozamok

65 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szüret, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése Gironde megye következő településeinek területén történik a 2022. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján: Arcins, Arzac, Avensan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Pempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Sainte-Hélène, Soussans, Le Taillan-Médoc és Vertheuil.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az „Haut-Médoc” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területe a Garonne, majd pedig a Gironde bal partján helyezkedik el a bordeaux-i agglomeráció folytatásában. A terület délen Le Taillan-Médoc településnél kezdődik és északon Saint-Seurin-de-Cadourne településig terjed mintegy 50 kilométer hosszúságban, kelet-nyugati irányban pedig alig több mint 10 kilométer szélességben. A földrajzi terület így egybeesik a „Médoc” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének egy részével, és a Gironde torkolatöblének felső részén fekvő településeket érinti, ami magyarázza az eredetmegjelölés nevét („Haut-Médoc”, azaz Felső-Médoc). A földrajzi terület Gironde megye 28 településére terjed ki.

Az uralkodó atlanti-óceáni éghajlat ellenére az „Haut-Médoc” folyó felőli oldala az évszakok közötti viszonylag mérsékelt ingadozások és a mérsékelt csapadékmennyiség miatt különbözik a Médoc régió északabbi településeitől. Ezek a kedvező éghajlati tényezők az Atlanti-óceán és a Gironde víztömegeiből adódó hőszabályozó hatásnak köszönhetőek.

Az óceáni éghajlat, amelyet egyes években alacsony légnyomású, esős őszi időszakok, vagy épp ellenkezőleg, meleg és rendkívül napos ősztűk kísérnek, igen jelentős mértékben kihat az évszakokra. A legfontosabb jellemzők azonban mindenképp az üledékes medence jellegzetes geológiai adottságaihoz, a talaj eredeti geológiai történetéhez, a domborzathoz és a topográfiához, valamint a szőlőterületek jelenlegi talajtani összetételéhez kapcsolódnak.

A világszerte híres Médoc régió különleges szőlőtermő területeinek művelését bortermelők generációi biztosították. A szőlősgazdák kifinomult földismerete és az a törekvés, hogy a földek minőségét vízelvezetési technikák alkalmazásával javítsák, az idők folyamán lehetővé tette a korról nemesedő vörösborok előállításához legmegfelelőbb természetesen kialakított gyakorlatok kialakítását. Az egészségügy fejlődése és a szőlőültetvények gépesítése mit sem változtatott a szőlősgazdák azon szándékán, hogy megőrizzék az elismerten jellegzetes vörösborok előállításához megfelelő borászati gyakorlatokat.

Az „Haut-Médoc” hagyományosan különböző szőlőfajták felé orientálódik, amelyek egyes házasítás révén alkalmasak korról nemesedő borok előállítására. Így a médoc-i szőlősgazdák az egyes talajtípusoknak megfelelően különböző szőlőfajtákat alkalmaztak: a merlot N fajtát a kollúviumokon, a carmenère N fajtát a gyenge minőségű és száraz kavicsos talajokon, a cabernet franc N fajtát a meszes területeken, illetve a cot N fajta számára is kedvező száraz homoktalajokon, a petit verdot N szőlőfajtát pedig a barna erdőtalajokon. A cabernet-sauvignon N – a házasítás vezérfajtája – a mély kavicsos talajokon bontakozik ki.

Ezen változatosság következtében szelektív szőlőművelésre van szükség, ahol a sorok közötti távolság korlátozott, és a parcella, valamint a szőlőtöke maximális terhelését szabályozzák.

Az „Haut-Médoc” borok hírneve és ismertsége alapvetően különböző osztályozásokon alapul, amelyek révén hagyományosan elterjedtek az olyan fogalmak, mint a dűlő, a birtok és a minőségi hierarchia. 1647-ben, amikor a bordeaux-i városi tanács, a „Jurade de Bordeaux” kiadta minden idők első osztályozását a Guyenne-i borokról, a médoci egyházközségek borai már megalapozták hírnevüket. XV. Lajos uralkodása alatt ezt az osztályozást régióként finomították tovább, és előbb egyházközségekre, majd dűlőkre („cru”-kre) bontották. A XIX. században a bordeaux-i dűlőkön alapuló logikát veszi át a „Classement des vins de Bordeaux” (a bordeaux-i borok osztályozása), amely a világhiállítás alkalmából készült 1855-ben.

Az „Haut-Médoc” borok hírneve többek között az ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén belüli öt „minősített dűlő” meglétére alapul.

A XX. században a „cru bourgeois du Médoc” borok 1932-es osztályozása 444 dűlőt említ meg, amelyek közül 153 tartozik az „ellenőrzött eredetmegjelölés” alá.

Az „Haut-Médoc” megjelöléssel ellátott borok élénk színű, tanninos borok, és rendszerint házasításból készülnek, amelyben gyakran a cabernet-sauvignon N dominál, és fűszeres ízjegyeket ad a boroknak, amelyek a „Médoc” ellenőrzött eredetmegjelöléshez képest elterjedtebb tölgyfahordóban történő érlelés (barrikolás) esetén tökéletesen elegyednek a vaníliás aromákkal. A merlot N fajta lekerekített zamatokat, simulékonyságot és piros gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak. A borok struktúrája és összetettsége erősíthető a cabernet franc N vagy a petit verdot N szőlőfajtával; ez utóbbi az érettebb évszakokban frissességet is ad a boroknak.

A művelési módnak köszönhetően rendkívül érett és egészséges, kiszámítható terméshezámú szőlő termesztendő. Ez lehetővé teszi a kívánt koncentrált borok előállításához alkalmazott áztatást is. Ennek következtében a borok lazításához érlelésre van szükség. Így az „Haut-Médoc” borok kiválóan alkalmasak az érlelésre.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Gironde megye következő településeinek területét foglalja magában a 2022. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex alapján: Bégadan, Blaignan-Prignac, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Valeyrac és Vensac.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület (1. folyt.)

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Gironde megye következő településeinek területét foglalja magában a 2022. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex alapján: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-Les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelvieu, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamotte-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Séjour, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Liguéux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Poupignac, Poudaurat, Porchères, Porte-de-Benaugue, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte,

Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Véric, Verdelais, Le Verdon-sur-Mer, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac és Yrac.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén a „Vin de Bordeaux-Médoc” vagy a „Grand Vin de Bordeaux-Médoc” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység.

Az e megnevezés feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7d0de082-8fed-40e1-8ea7-5603f5525abd

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

(2023/C 62/06)

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

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény

(az 1151/2012/EU rendelet)

„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”

EU-SZÁM: PDO-ES-0724-AM02 – 2022.11.14.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Vinagre del Condado de Huelva”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Spanyolország

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Az agrár-élelmiszeripari szektorért, innovációért és ellátási láncokért felelős főigazgatóság (Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria)

Andalúzia kormányának Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériuma (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía)

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, España. Tel. +34 955032278, Fax +34 955032112.

E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

Ez standard módosításnak tekintendő, mivel a jóváhagyott termékleírás módosítása nem érinti az oltalom alatt álló elnevezést, nem jár a környezettel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazására vonatkozóan az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében említettek szerint.

Ez a módosítás az egységes dokumentum módosítását vonja maga után.

A termékleírásban a következő módosításokat hagyták jóvá:

- B.2. szakasz – Nyersanyagok – bor (módosítás)

A termékleírásban szereplő eceteket a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borokból állítják elő, nemcsak fehér és „generoso” borokból, hanem a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel tanúsított egyéb bortípusokból is, mivel az eredet a meghatározó és megkülönböztető tényező.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Az előállítási vagy érlelési folyamat során hozzáadható termékek listája nyomkövethetőségi célból, valamint a végtermék érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőinek megállapítása érdekében szerepel ebben a szakaszban.

– B.3. szakasz – Az ecetek analitikai jellemzői (módosítás)

A címkézésen az ecet redukálóanyag-tartalmára utaló kifejezéseket a használatukra vonatkozó kritériumok egységesítése és a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében határozták meg. Az ecetsavtartalom csökkenhet, a maradékalkohol-tartalom pedig növekedhet, ha az ecet literenként 60 grammnál több redukálóanyagot tartalmaz, ezért a vonatkozó kivételeket meghatározták.

A hamutartalomra való hivatkozást pedig törölték. A hosszabb érlelés növeli a hamutartalmat és javítja az ecet minőségét, ami azt jelenti, hogy nincs értelme a hamutartalom határértékének meghatározására.

Az acetointartalmat hozzáigazították a minőségi ecetekéhez.

A szárazanyag- és a maradékalkohol-tartalom paramétereit összhangba hozták a borecetekre vonatkozó hatályos jogszabályokkal, szem előtt tartva, hogy a legtöbb nem érlelt ecetet ipari erjesztőkben állítják elő az alámerített fermentáció módszerével.

– B.4. szakasz – Az ecet típusai (módosítás)

A B.4. szakasz címe „Érzékszervi jellemzők”-re változott annak érdekében, hogy valamennyi ecetre ugyanazok az érzékszervi kritériumok vonatkozzanak, összhangban az egyéb oltalom alatt álló eredetmegjelölésekre vonatkozó kritériumokkal, hogy azok objektívebbek és könnyebben értékelhetők legyenek, és összhangba kerüljenek a többi andalúziai termékleírással.

A különböző ecetfajtákra vonatkozó egyéb követelmények átkerültek az új B.5. szakaszba.

– D.1. szakasz – Nyilatkozatok (törlés)

Ez a szakasz a Szabályozó Testületnél nyilvántartásba vett borászatok által benyújtandó nyilatkozatokra vonatkozik. Mivel ezek a „Condado de Huelva” és a „Vinagre del Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelölések és a „Vino Naranja del Condado de Huelva” eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa eljárási szabályzatáról szóló, 2018. április 6-i rendeletben meghatározott valamennyi, a Testület által kezelt eredetmegjelölésre vonatkoznak, a szakasz a párhuzamosságok elkerülése érdekében törlésre került.

– D.2. szakasz – A szállítások nyilvántartása (módosítás)

E szakasz számozása a D.1. szakasz törlésének eredményeként módosult. Meghatározza a pincészetek számára kötelezően vezetendő nyilvántartásokat, mivel a borászatoktól eltérő vállalkozásoknak más nyilvántartásokat kell vezetniük az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel kapcsolatban, és ezért nem kötelesek nyilvántartást vezetni a szállításokról.

– E.2. szakasz – „Vinagre Condado de Huelva” *Viejo* (módosítás)

A „Condado de Huelva” OEM termékleírásában szereplő borkategóriák módosításait követően ez a szakasz úgy módosult, hogy lehetővé tegye a különböző bortípusoknak az ecet érlelési folyamata során történő felhasználását.

A *Vinagre Añada* típust törölték és azt a *Gran Reserva* váltja fel annak érdekében, hogy a termékleírás összhangba kerüljön az andalúziai ecetek eredetmegjelöléseivel.

– F.1. szakasz – Engedélyezett eljárások és F.2. szakasz – Tiltott eljárások (módosítás)

Az engedélyezett és tiltott eljárásokra vonatkozó kritériumokat összehangolták és összhangba hozták az ecetekre vonatkozó hatályos jogszabályokkal, azaz az ecetek előállítására és forgalmazására vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 2012. április 13-i 661/2012. sz. királyi rendelettel.

– G.3. szakasz – Emberi tényezők (módosítás)

Ez a szakasz az előző szakaszokban szereplő ecet- és érlelési típusok figyelembevétele érdekében módosult.

- G.4. szakasz – Ok-okozati összefüggés (hatodik és hetedik albekezdés) (módosítás)

A bortípust úgy módosították, hogy az a „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olyan borokra is kiterjedjen, amelyeket a gazdagítási folyamatban is használnak. A következtelenségek elkerülése érdekében törölték továbbá az érlelt ecet minimális illósavtartalmára való hivatkozást, mivel az édes és félédes ecet összes savtartalma ecetsavban kifejezve a B.3. pont a) alpontjában meghatározottak szerint 60 g/l lehet.

- H. szakasz – A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése (módosítás)

Frissítették az ellenőrzésekért felelős kijelölt illetékes hatóságra és a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős szerveket felsoroló weboldalra való hivatkozásokat.

- I. szakasz – Címkézés (módosítás)

A kifejezések helyes használatának biztosítása érdekében meghatározták azokat a feltételeket és követelményeket, amelyeknek teljesülniük kell a különböző kifejezések használatához.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA”

EU-SZÁM: PDO-ES-0724-AM02 – 2022.11.14.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Vinagre del Condado de Huelva”

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Vinagre del Condado de Huelva” borecet, amely egy, a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származik.

A „Vinagre del Condado de Huelva” fizikai-kémiai jellemzői a következők:

1. Az oltalom alatt álló érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) Összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 70 g/l, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek összes savtartalma ecetsavban kifejezve legalább 60 g/l lehet.
- b) Oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,30 g.
- c) Acetointartalom legalább 80 mg/l.
- d) A felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot, kivéve az édes vagy félédes eceteket, amelyek esetében nem haladhatja meg a 4 térfogatszázalékot.
- e) Az érlelt félédes ecetek redukálóanyag-tartalma legalább 60 g/l.
- f) Az érlelt édes ecetek redukálóanyag-tartalma legalább 150 g/l.

2. Az oltalom alatt álló nem érlelt ecetek analitikai vizsgálatán kapott értékekre vonatkozó határértékek:

- a) Összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, legalább 60 g/l.
- b) Oldható szárazanyag-tartalom literenként és ecetsav-fokonként legalább 1,20 g.

- c) Acetointartalom legalább 35 mg/l.
- d) A felhasznált borból származó alkoholmaradék nem haladhatja meg az 1,5 térfogatszázalékot.

A „Vinagre del Condado de Huelva” érzékszervi jellemzői a következők:

A „Vinagre del Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott ecetek színe a halványsárgától az intenzív mahagóniig terjed. Megjelenésében a tisztától a sűrűig terjed, a redukálóanyag-tartalomtól függően. Intenzív aromával rendelkeznek, amelyben a bor jegyei dominálnak, az érlelt ecetek esetében néha alkoholos és fás jegyek érezhetők. Ízük kellemes és tartós.

A termékleírás az ecetek alábbi típusaira terjed ki:

1. „Vinagre Condado de Huelva”:

A „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származó ecet.

2. „Vinagre Condado de Huelva” *Viejo* (érlelt):

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, az oltalom alatt álló „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borokkal gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”.

Az érlelés típusától és időtartamától függően három altípust különböztetünk meg.

2.1. *Vinagre Solera / Vinagre Crianza*

A hagyományos dinamikus vagy statikus rendszerrel legalább hat hónapig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

2.2. *Vinagre Reserva*

A hagyományos dinamikus vagy statikus rendszerrel legalább két évig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

2.3. *Vinagre Gran Reserva*

„Vinagre del Condado de Huelva”, amelyet fahordókban érlelnek legalább tíz évig.

3. A fentiekben leírt érlelt ecetek közé az alábbi édes és félédes ecetfajták tartoznak:

- *Vinagre Viejo al Pedro Ximénez*: „Vinagre del Condado de Huelva”, amelyhez Pedro Ximénez bort vagy Pedro Ximénez szőlőfajából előállított mustot adnak hozzá,
- *Vinagre Viejo al Moscatel*: „Vinagre del Condado de Huelva”, amelyhez Moscatel bort vagy Moscatel szőlőfajából előállított mustot adnak hozzá.

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

Az ecet nyersanyagaként „Condado de Huelva” OEM-mel ellátott bort használnak fel, amelyhez az alábbiak adhatók hozzá:

- a) friss szőlőmust;
- b) töppedt szőlőből készült must;
- c) alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű friss szőlőmust;
- d) töppedt szőlőből készült, alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű must;
- e) sűrített szőlőmust;
- f) finomított szőlőmustersűrítmény;
- g) az a), b), c) és d) pont alá tartozó termékek redukálást követően.

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

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az oltalom alatt álló termékek címkéit és garanciazárjegyeit a Szabályozó Testület ellenőrzi és veszi nyilvántartásba.

Bármilyen csomagolásban is kerüljön piacra a termék, azt el kell látni a Szabályozó Testület által sorszámozott és kiadott garanciazárjeggyel vagy megkülönböztető jelzéssel, vagy adott esetben egy számozott címkével vagy hátcímkével, oly módon, hogy ne legyen mód az alkalmazott eszköz újbóli felhasználására.

Kifejezetten tilos minden olyan kifejezés használata, amely ronthatja az eredetmegjelölés hírnevét és minőségével kapcsolatos megítélését, csakúgy, mint minden olyan kifejezés használata, amely az ecet tulajdonságainak eltúlzására szolgál, és amely kifejezetten vagy implicit módon alááshatja más oltalom alatt álló ecetek hírnevét.

A literenként 60 grammnál több, de 150 grammnál kevesebb redukálóanyagot tartalmazó ecetek címkéjén használható a *semidulce* (félédes) kifejezés.

A literenként 150 grammnál több redukálóanyagot tartalmazó ecetek címkéjén használható a *dulce* (édes) vagy *balsámico* (balzsamecet) kifejezés.

A *joven* (fiatal) kifejezés a nem érlelt ecetek esetében használható.

A Szabályozó Testület e címkék használatával kapcsolatos cselekedetei nem lehetnek diszkriminatív jellegűek a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vinagre del Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő települések közigazgatási területére érvényes: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor és Villarrasa a Guadalquivir alsó folyásánál elterülő síkságon, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

a) Természeti tényező

A „Condado de Huelva” területén előállított ecetek tulajdonságait alapvetően az a természeti környezet határozza meg, amelyben létrejönnek és érlelődnek, és amelyben egyedülállóan jelentős szerepet játszik az Európa egyik tüdejének tekintett Doñana Nemzeti Park közelsége, mivel Condado de Huelva a Doñana térségéhez tartozik.

Condado de Huelva a tartomány délkeleti negyedében, a Sierra de Aracena nyúlványai és a tengerpart között, a Guadalquivir által kialakított mélyföldön helyezkedik el, a Doñana Nemzeti Park szomszédságában.

Az ecet előállítására és érlelésére alkalmas terület sík vagy enyhén hullámzó, dél-észak irányban húzódó, legfeljebb 17 %-os lejtőkkel rendelkező dombos vidék, a tengerszint feletti magasság délről északra 50 m-ről 180 m-re emelkedik, a gazdag alapanyag összetétele miatt egységes talajjal.

Condado de Huelva földrajzi elhelyezkedésének megfelelően a mediterrán éghajlati környezethez tartozik, azonban felszínének adottságai következtében területe az Atlanti-óceán felé nyitott, így éghajlati adottságait az óceán is árnyalja. Ezért klímája aránylag nedves.

- A maximum hőmérsékletek átlaga meglehetősen stabil: 22,5 °C.
- A minimum hőmérsékletek átlaga 9,8 °C és 11,9 °C között mozog.
- Az éves középhőmérséklet 15,8 °C és 16,9 °C között mozog.

- Az éves csapadékmennyiség változó, 810 és 716 mm között ingadozik.
- A napos órák számának éves átlaga 3 000–3 100 óra.
- A relatív páratartalom 60 %–80 %.

b) Emberi tényező

A „Condado de Huelva” területén előállított ecetnek két típusa lehetséges:

- Az első típust ecetes erjesztéssel állítják elő „Condado de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borból az alámerített fermentáció ipari módszerével, amelynek lényege, hogy az ecet előállítására szolgáló borban baktériumkultúra van jelen.
- Az alámerített fermentációval készült ecet erjedéséhez 28–33 °C fermentációs hőmérséklet, valamint minőségi és mennyiségi szempontból is megfelelő levegőztetés szükséges.
- A második típusnak, a *Vinagre Viejo*-nak az érlelés típusától és időtartamától függően három altípusa különböztethető meg: *Vinagre Solera / Vinagre Crianza*, *Vinagre Reserva* és *Vinagre Gran Reserva*.

Az érlelésre használt pincéket úgy építik, hogy azok biztosítsák az egész évben állandó, 15 és 18 °C közötti hőmérsékletet, a lehető legmagasabb, 60–80 %-os relatív páratartalmat, jó szellőzéssel és megfelelő fekvéssel rendelkezzenek. Mindezt magas belmagassággal, jól tájolt ablakokkal és nagy meleg idején a sárga döngölt padló öntözésével lehet elérni abból a célból, hogy létrejöjjön az ecetek optimális érleléséhez szükséges mikroklíma.

Az érlelési idő alatt a Condado de Huelva területén használt, amerikai tölgyből készült kis és nagy hordók lényeges szerepet játszanak az ecetek minőségének javításában. A tölgy porozitása lehetővé teszi az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését, tehát elősegíti az érlelés szempontjából kívánatos oxidációt.

Az érlelés alatt olyan változások mennek végbe az érlelt ecet összetételében, amelyek meghatározóak az ecet jellemzőinek változása szempontjából. Ilyen jelenségek például a következők:

- párolgás,
- a fából történő közvetlen extrakció,
- a fa összetevői és az érlelés alatt álló ecet közötti reakció,
- az érlelés alatt álló ecet összetevői közötti reakció,
- kémiai folyamatok, például oxidáció és hidrolízis.

5.2. A termék sajátosságai

A „Vinagre del Condado de Huelva” eredetmegjelölés oltalma alatt álló ecetek a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetsavas erjedéséből származnak, és attól függően, hogy érlelik-e ki őket vagy sem, „Vinagre del Condado de Huelva” vagy „Vinagre Viejo del Condado de Huelva” ecetként sorolják be őket.

a) „Vinagre Condado de Huelva”

A „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott bor ecetes erjedéséből származó ecet.

b) „Vinagre Condado de Huelva” *Viejo*

Tölgyfából készült kis vagy nagy hordókban érlelt, az oltalom alatt álló „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borokkal gazdagított „Vinagre del Condado de Huelva”.

Az érlelés típusától és időtartamától függően ennek az ecetnek három altípusát különböztetjük meg.

- *Vinagre Solera / Vinagre Crianza*
- A hagyományos dinamikus vagy statikus rendszerrel legalább hat hónapig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.

- *Vinagre Reserva*
- A hagyományos dinamikus vagy statikus rendszerrel legalább két évig érlelt „Vinagre del Condado de Huelva”.
- *Vinagre Gran Reserva*
- „Vinagre del Condado de Huelva”, amelyet fahordókban érlelnek legalább tíz évig.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A „Vinagre del Condado de Huelva” megkülönböztető jegyei főként nyersanyagából, egy „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borból származnak, amelynek egyedi tulajdonságai a meghatározott földrajzi területen kizárólagosan őshonos „zalema” szőlőfajtának, valamint annak a ténynek tulajdonítható, hogy előállítása és érlelése Condado de Huelva területén történik.

Másrészt az Atlanti-óceán és a Doñana Nemzeti Park közelsége miatt, az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó terület földrajzi elhelyezkedésének köszönhető magas relatív páratartalom, enyhe hőmérséklet és a levegő nagyobb oxigéntartalma lehetővé teszi az oxidáció folyamatát.

A sík vagy enyhén hullámzó területek terepviszonyai megkönnyítik a légáramlatok érkezését. A pincék tájolása, építése lehetővé teszi a megfelelő levegőztetést, előmozdítja az oxigén átadását a tölgyfából készült kis és nagy hordók faanyagán keresztül.

Az éghajlati körülmények még azt is lehetővé teszik, hogy az ecetet a pincészeti létesítmények zárt udvarain érleljék.

Az ecetek jellemzőit a paraméterek értékei határozzák meg.

- A reziduális alkoholtartalom az eceteknek a „Condado de Huelva” eredetmegjelöléssel ellátott borral történő gazdagításának eredménye.
- A kis és nagy hordók gyártására használt fa megfelelő porozitású ahhoz, hogy lehetővé tegye az ecet és a levegő oxigénjének érintkezését, és ezáltal elősegítse az ecetes erjedést.
- Az érlelés alatt álló ecetek a párolgás következtében veszítenek térfogatukból, és emiatt szárazanyag-tartalmuk növekszik, ugyanakkor előnyükre szolgálnak a fából kivont különböző anyagok és a fa és az érlelés alatt álló ecet összetevőinek kölcsönhatása.
- Az ecet érlelésére szolgáló pincék sárga döngölt padlójának öntözése olyan gyakorlat, amely lehetővé teszi a relatív páratartalom és hőmérséklet környezeti tényezők szabályozását, stabilá tételét az érlelés egész folyamata alatt az ecet érésének elősegítése és a párolgási veszteség csökkentése érdekében.
- Az érlelés során az etanol és a víz hidrolízise következtében a fában található lignin lebomlik. A nagy és kis hordókból az ecetbe történő anyagátadás, amely hatást gyakorol az érlelés alatt álló ecetek aromájára és színére, főként hidrolízis útján megy végbe.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A termékleírás elérhető a Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján (<https://lajunta.es/3vr71>), a következő útvonalon: „Temas”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres”, vagy a következő linken: <https://lajunta.es/3wnd5>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU