



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

**Tanács**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2023/C 82/01 | A Tanács határozata (2023. március 2.) az európai statisztikairányítási tanácsadó testület egy tagjának kinevezéséről ..... | 1 |
|--------------|---|---|

**Európai Bizottság**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2023/C 82/02 | Euroátváltási árfolyamok – 2023. március 3. .... | 3 |
|--------------|--|---|

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2023/C 82/03 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11036 – EP POWER EUROPE/CAMDEN) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... | 4 |
|--------------|---|---|

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2023/C 82/04 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
|--------------|--|---|

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

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| 2023/C 82/05 | Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján ..... | 8  |
| 2023/C 82/06 | 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. ....                                     | 19 |

## IV

(Tájékoztatások)

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

## TANÁCS

## A TANÁCS HATÁROZATA

(2023. március 2.)

az európai statisztikairányítási tanácsadó testület egy tagjának kinevezéséről

(2023/C 82/01)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az európai statisztikairányítási tanácsadó testület létrehozásáról szóló, 2008. március 11-i 235/2008/EK európai parlamenti és tanácsi határozatra <sup>(1)</sup> és különösen annak 3. cikke (5) bekezdésére,

tekintettel az Európai Bizottság véleményére,

mivel:

- (1) A Tanács a 2020. december 18-i határozatával <sup>(2)</sup> kinevezte az európai statisztikairányítási tanácsadó testület (a továbbiakban: a testület) két tagját a 2021. február 1-jén kezdődő hároméves hivatali időre.
- (2) Az említett tagok egyike, Bart DE MOOR a hivatali ideje lejárta előtt lemondott.
- (3) Ezért ki kell nevezni a testület új tagját.
- (4) A 235/2008/EK határozat 3. cikkének (2) bekezdése szerint a testület tagjait a statisztika terén kiemelkedő szakértelemmel rendelkező szakértők közül kell kiválasztani,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A Tanács Juan Manuel RODRIGUEZ POO-t hároméves hivatali időre az európai statisztikairányítási tanácsadó testület tagjává nevezi ki.

<sup>(1)</sup> HL L 73., 2008.3.15., 17. o.

<sup>(2)</sup> A Tanács határozata (2020. december 18.) az európai statisztikairányítási tanácsadó testület két tagjának kinevezéséről (HL C 445., 2020.12.22., 3. o.).

*2. cikk*

Ez a határozat az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 2023. március 2-jén.

*a Tanács részéről*  
*az elnök*  
E. BUSCH

---

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. március 3.

(2023/C 82/02)

1 euro =

| Pénznem | Átváltási árfolyam | Pénznem | Átváltási árfolyam |                      |           |
|---------|--------------------|---------|--------------------|----------------------|-----------|
| USD     | USA dollár         | 1,0615  | CAD                | Kanadai dollár       | 1,4437    |
| JPY     | Japán yen          | 144,55  | HKD                | Hongkongi dollár     | 8,3325    |
| DKK     | Dán korona         | 7,4412  | NZD                | Új-zélandi dollár    | 1,7069    |
| GBP     | Angol font         | 0,88530 | SGD                | Szingapúri dollár    | 1,4296    |
| SEK     | Svéd korona        | 11,1430 | KRW                | Dél-Koreai won       | 1 383,24  |
| CHF     | Svájci frank       | 0,9958  | ZAR                | Dél-Afrikai rand     | 19,2837   |
| ISK     | Izlandi korona     | 150,30  | CNY                | Kínai renminbi       | 7,3326    |
| NOK     | Norvég korona      | 11,0610 | IDR                | Indonéz rúpia        | 16 256,46 |
| BGN     | Bulgár leva        | 1,9558  | MYR                | Maláj ringgit        | 4,7513    |
| CZK     | Cseh korona        | 23,508  | PHP                | Fülöp-szigeteki peso | 58,128    |
| HUF     | Magyar forint      | 378,71  | RUB                | Orosz rubel          |           |
| PLN     | Lengyel zloty      | 4,7080  | THB                | Thaiföldi baht       | 36,781    |
| RON     | Román lej          | 4,9235  | BRL                | Brazil real          | 5,5248    |
| TRY     | Török líra         | 20,0628 | MXN                | Mexikói peso         | 19,1997   |
| AUD     | Ausztrál dollár    | 1,5728  | INR                | Indiai rúpia         | 86,9185   |

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11036 – EP POWER EUROPE/CAMDEN)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 82/03)

1. 2023. február 23-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az EPH-csoport (Csehország) részét képező és Daniel Křetínský irányítása alá tartozó EP Power Europe, a.s. (a továbbiakban: EPPE, Csehország),
- Camden B.V. (a továbbiakban: Camden, Hollandia).

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

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Eppe az EPH-csoporthoz tartozik, amely vertikálisan integrált energetikai közművállalkozás és sokrétű tevékenységet folytat, beleértve a lignitbányászatot, a villamosenergia- és hőtermelést, -elosztást és -ellátást, valamint a gázszállítást, -elosztást, -tárolást és -ellátást,
- a Camden Hollandiában villamosenergia-termeléssel és nagykereskedelmi villamosenergia-ellátással, valamint bizonyos kiegyenlítő és kiegészítő szolgáltatások nyújtásával, villamos energia pénzügyi kereskedelmével és elosztóközponton történő gázkereskedelemmel foglalkozik. A Camden 100 %-os részesedéssel rendelkezik a rotterdami MaasStroom gáztüzelésű kombinált ciklusú gázturbina (CCGT) erőműben, valamint 50 %-os részesedéssel a szintén Rotterdamban található Enecogen gáztüzelésű CCGT erőműben.

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

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

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

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

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.11036 – EP POWER EUROPE / CAMDEN

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám M.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 82/04)

1. 2023. február 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Mitsubishi Corporation (a továbbiakban: MC, Japán),
- Mitsubishi HC Capital INC (a továbbiakban: MHC, Japán),
- a közös vállalkozás (a továbbiakban: JV, Japán).

Az MC és az MHC az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni a JV felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- az MC kereskedelmi vállalat, amely világszerte számos ágazatban fejleszt és folytat üzleti tevékenységet, a gépjárműipart és a mobilitást is ideértve,
- az MHC pénzügyi szolgáltatásokat nyújt világszerte, ideértve a pénzügyi lízinget, az eszközértékre összpontosító operatív lízinget, a gépjárműlízinget, az ingatlanlízinget, a magánfinanszírozási kezdeményezéssel kapcsolatos üzletágat, a faktorálást és a környezeti termékeket,
- A JV gépjárműlízinggel, -vásárlással és -értékesítéssel, valamint járműmenedzsmenttel kapcsolatos szolgáltatásokat fog nyújtani Japánban. Ötvözni fogja i. a jelenleg az MHC kizárólagos irányítása alá tartozó Mitsubishi HC Capital Auto Lease Corporation és ii. a jelenleg az MC és az MHC közös irányítása alá tartozó Mitsubishi Auto Leasing Corporation jelenlegi tevékenységeit. A JV nem folytat majd tevékenységet az EGT-ben.

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

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

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

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

M.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV

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

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

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 82/05)

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

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

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

„Strachitunt”

**EU-szám: PDO-IT-1047-AM02 – 2021.10.19.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio (Strachitunt Valtaleggio Oltalmi Egyesület), Piazza Don Arrigoni 7, c/o Sede Comunale (Városháza), 24010 Vedeseta (BG), Olaszország Tel. +36 3355754211; E-mail: info@strachitunt.it

A fent említett oltalmi egyesület jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Szakpolitikai Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása

<sup>(1)</sup> H L L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb:

#### 4. A módosítás(ok) típusa

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

#### 5. Módosítás(ok)

A termék leírása

- A termékleírás 2. cikkének módosítása, amely lényegében a mondatok megfogalmazására vonatkozik. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Jelenlegi megszövegezés:

„A »Strachitunt« teljes, nyers tehéntejből a kéttésztás módszerrel készült sajt. A sajtot legalább 75 napig tartó, közepesen hosszú vagy hosszú érleléssel állítják elő, amely penésszel erezett lehet.

A termék a felületén kialakuló mikroflóra hatására először kívülről befelé érik. Ezt követően általában az első 30 nap után az érlelést a sajtformákon alkalmazott lyukasztási technikával segítik elő, amely lehetővé teszi a környezetben jelen lévő mikroflóra kialakulását a sajton belül.”

Új szöveg:

„A »Strachitunt« teljes, nyers tehéntejből a kéttésztás módszerrel készült sajt. A sajtot közepesen hosszú vagy hosszú érleléssel állítják elő, amely penésszel erezett lehet. A termék a felületén kialakuló mikroflóra hatására először kívülről befelé érik. Ezt követően az érlelést a sajtformákon alkalmazott lyukasztási technikával segítik elő, amely lehetővé teszi a környezetben jelen lévő mikroflóra kialakulását a sajton belül. Az érlelés legalább 75 napig tart.”

Indokolás:

A módosítás elsősorban a mondatok megfogalmazását érinti, és egyértelműbben határozza meg a minimális érlelési időt.

Ezenkívül az a döntés született, hogy a lyukasztási technika alkalmazásának kezdési időszakát át kell helyezni a termékleírás 5. cikkének 5.2. pontjába, ahol az megfelelőbb.

- A termékleírás 2.1. bekezdésének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának a sajt maximális tömege tekintetében történő módosítása.

Jelenlegi megszövegezés:

„Az egyes sajtkorongok súlya 4–6 kg között változik.”

Új szöveg:

„Az egyes érlelt sajtkorongok súlya 4–7 kg között változik.”

Indokolás

A maximális tömeg 1 kg-os növelése azokban az esetekben szükséges, amikor a tej rendelkezésre állása miatt a legnagyobb megengedett oldalmagasságú (18 cm) és legnagyobb megengedett átmérővel (28 cm) rendelkező sajtkorongokat kívánunk előállítani. Ez a helyzet a kis mennyiségű tejet feldolgozó kis mezőgazdasági tejfeldolgozó üzemekben fordul elő.

Ezenkívül a szöveg kiegészült az „érlelt” szóval annak egyértelművé tétele érdekében, hogy ez a tömeg a minimális érlelési idő végére vonatkozik.

- A termékleírás 2.2. bekezdésének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának a kémiai és mikrobiológiai jellemzők tekintetében történő módosítása.

Jelenlegi megszövegezés:

„2.2.

#### **Kémiai és mikrobiológiai jellemzők**

- Nedvességtartalom: 50,0–51,0 %
- Lipidek (tömegszázalékban): 26,0–28,0 %
- Lipidek (a szárazanyagra számítva): legalább 48,0 %
- Fehérje (tömegszázalékban): 18,0–22,0 %
- Szénhidrátok (tömegszázalékban): kevesebb mint 1”

Új szöveg:

„2.2.

#### **Kémiai és mikrobiológiai jellemzők**

*A következő értékek a legalább 75 napig érlelt termékre vonatkoznak:*

- Nedvességtartalom: 44,0–53,0 %
- Lipidek (a szárazanyagra számítva): legalább 48,0 %
- Fehérje (tömegszázalékban): 17,0–23,0 %
- Szénhidrátok (tömegszázalékban): kevesebb mint 2,5”

Indokolás:

A minimális érlelési időre való utalás lehetővé teszi az analitikai paramétereknek a sajt korához való kötését; ezek a paraméterek, mint ismeretes, az érleléstől függően változhatnak, például nedvességvesztésig fordulhat elő a sajt érlelése során.

Ezek a módosítások azért tekinthetők szükségesnek, mert a termékleírás első változatában szereplő értékek kisszámú termelőn és nagyon alacsony napi termelési kapacitáson alapultak. Ahogy a termelés – részben az OEM elismerése miatt – növekedett, megállapították, hogy ez a termelési kapacitás nem igazán tükrözi az előállítás különböző körülményeit. Figyelembe kell venni az éghajlat változását, illetve a szezonális eltéréseket is. Ez hatással van a szarvasmarha-takarmány minőségére és mennyiségére, közvetlen hatással van a nyersanyagra (tejre) és ezáltal az abból előállított sajtra. A nyersanyagot érintő szezonális hatás, amely erősebb és hangsúlyosabb, ha a nyersanyag hegyi legelőkön legeltetett, túlnyomórészt fűalapú étrendű szarvasmarhákból származik, azzal az igénnyel ötvözve, hogy a terméket „természetes” környezetben (azaz dinamikus hőmérséklet- és páratartalom-szabályozó rendszerek nélkül) kell érlelni, ahol a sajt természetesen érlelhető, elkerülhetetlenül változó paramétereket eredményez, különösen a termék nedvességtartalmát illetően.

Helyénvalónak tűnik a tömegszázalékban kifejezett zsírtartalomra vonatkozó érték törlése is. A szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó paraméter referenciaként megmarad, mivel ez egy objektívebb érték; ezzel beazonosítható a termék, és lehetővé teszi, hogy továbbra is zsíros sajtnak minősüljön.

Meg kell jegyezni, hogy a kémiai profil kért módosításai semmilyen módon nem változtatják meg a Strachitunt OEM sajt sajátos és megkülönböztető jellemzőit.

Földrajzi terület

- A termékleírás 3. cikkének és az egységes dokumentum 4. pontjának módosítása. A „települések” szónak a „terület” szóval való felváltása.

Jelenlegi megszövegezés:

„A »Strachitunt« OEM sajt előállítási területe a ... településeket foglalja magában.”

Új szöveg:

„A »Strachitunt« OEM sajt előállítási területe a ... területét foglalja magában.”

Indokolás:

A földrajzi terület nem változott, de egy közigazgatási átszervezést követően több települést egyesítettek. Ez a helyzet Gerosa település esetében, amelyet Val Brembilla településsel egyesítettek. Ezért helyénvalóbb a „települések” helyett a „terület” szót használni.

Az előállítás módja

- A termékleírás 5.1. bekezdésének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának a szarvasmarha-takarmány tekintetében történő módosítása.

Jelenlegi megszövegezés:

„A Strachitunt előállításához használt tej olyan tehenészetekből való, amelyekben az állatok napi fejadagjában a szárazanyag legalább 65 %-a vegyes állományú rétről származó fű és/vagy széna. Az említett takarmánynak – a napi fejadag 60 %-ával egyenértékű – legalább 90 %-a fenti 3. cikkben meghatározott földrajzi területről származik, míg a fennmaradó résznek Észak-Olaszország régióiból kell származnia. A napi fejadagban meglévő, táplálék-kiegészítőként használt (kukoricából, árpából, búzából készült) gabonakonzentrátumok, hüvelyes zöltségek (szója), illetve gabonafélék és hüvelyesek feldolgozásából származó melléktermékek, nyalósó, ásványi anyagok és vitaminok legfeljebb a takarmány 35 %-át teszik ki.

Kukoricaszilázs adása tilos.”

Új szöveg:

„A Strachitunt előállításához használt tej olyan tehenészetekből való, amelyekben az állatok napi fejadagjában a szárazanyag legalább 65 %-a egyféle vagy vegyes állományú rétről származó fű és/vagy széna. Az említett takarmánynak – a napi fejadag 55 %-ával egyenértékű – legalább 80 %-a fenti 3. cikkben meghatározott földrajzi területről származik. Az állatok étrendje tartalmazhat gabonaféléket és azok egész, őrölt, lapított és pelyhesített származékait; olajos magvakat (len, szója, napraforgó) és származékaikat fehérjeforrásként (őrölt, egész, extrudált, hántolt és sajtolt formában); cukoripari származékokat, amelyek a szárazanyag-tartalom legfeljebb 3,5 %-át tehetik ki; ásványi anyagokat makroelemekként; valamint adalékanyagokat.

Kukoricaszilázs adása tilos.”

A módosítás indokolása:

Az elmúlt években az éghajlati viszonyok változékonysága miatt a származási területen – különösen a legmagasabb tengerszint feletti magasságokon – kiszámíthatatlan volt a hektáronkénti takarmányhozam. A száraz nyarak és telek gyakran gátolják a rétek és legelők növényzetének növekedését, miközben a tavaszi és nyári heves esőzések egyre gyakoribbá váltak, ami pedig a széna előállítását és a legeltetést akadályozza. Ezt a körülményt súlyosbítja mind a hegyvidéki területek jelenleg zajló elnéptelenedése, amely a legelők és a rétek kárára az erdőterületek fokozatos növekedéséhez vezetett, mind pedig a völgyben fekvő néhány sík területnek a turizmushoz kapcsolódó tevékenységek miatti urbanizációja, ami azt jelenti, hogy a mezőgazdasági termelők számára még rendelkezésre álló területek a leginkább kívül eső és nehezen megközelíthető területek, amelyeket nehéz megművelni, és amelyeket gyakran nem is lehet legeltetésre használni.

A helyi takarmányforrások csökkenése egyes gazdaságokat elkerülhetetlenül arra kényszerített, hogy a területen kívülről szerezzenek be takarmányt.

Annak érdekében, hogy csökkentsük annak kockázatát, hogy a rossz időjárási viszonyokkal (túlzott esőzés vagy aszály) jellemezhető évek olyan mértékben befolyásolják a takarmánytermelést a területen, ami a megfelelő nyersanyag hiányához és ezáltal az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajt előállításának csökkenéséhez vezet, kérjük, hogy elővigyázatossági intézkedésként tegyék lehetővé, hogy némileg csökkentsük a takarmányban lévő, a származási területről származó szárazanyag-tartalomra vonatkozó százalékos arányt, amellet, hogy az OEM-re vonatkozó rendeleteknek megfelelően megmaradna az a követelmény, miszerint a takarmánynak a napi fejadag 55 %-ával egyenértékű részét a származási területről kell biztosítani. Másrészt az önellenőrzés és az ellenőrzési tervnek való megfelelés javítása érdekében a szöveg további részletekkel egészül ki a szarvasmarhák takarmányadagjának összetevőire vonatkozóan. Kérjük ezenkívül annak a követelménynek a megszüntetését, amely szerint a területen kívülről származó takarmányt csak Olaszország északi régióiból lehet beszerezni, annak érdekében, hogy a mezőgazdasági üzemek pénzügyei szempontjából kedvezőbb áron lehessen beszerezni a nyersanyagokat.

A földrajzi területről származó takarmányok százalékos arányának csökkentésére irányuló kérés nincs hatással a Strachitunt alapvető jellemzőire, amelyek továbbra is azonosak a termékleírásban meghatározottakkal.

- A termékleírás 5.2. bekezdésének módosítása, nevezetesen a „köteg” (*fagotto*) szó használata, szövet használata és a megjelölés sajtra történő bélyegzésének időpontja.

Jelenlegi megszövegezés:

„A feldolgozás első szakaszában nyert alvadékot természetes vagy szintetikus szálból készült szövetkötegben összegyűjtik, amelyet 80–90 %-os páratartalmú és 10 °C-nál magasabb hőmérsékletű környezetben, legalább 12 órán keresztül hagynak lecsepegni.

A feldolgozás második szakaszában nyert alvadékot közvetlenül az üstben törik össze. Az alvadékot kétszer vagy háromszor törik össze úgy, hogy két összetörés között állni hagyják, amíg az alvadék darabjainak mérete dió vagy mogyoró méretű nem lesz.

A két alvadékot, amelyet legalább 12 óra különbséggel állítanak elő, váltakozó rétegben egy formába helyezik, amelyet előzetesen természetes vagy szintetikus szálból készült szövettel kibélelnek. 30–45 perces pihentetést követően a szűrőként funkcionáló szövetet eltávolítják, és az alvadékot első alkalommal forgatják meg a formában.

Amikor a sajtot a formázás után 24 órával megforgatják, az STV szimbólummal ellátott jelöléseket és a sajt készítés dátumát elhelyezik a formán.”

Új szöveg:

„A feldolgozás első szakaszában nyert alvadékot természetes vagy szintetikus szálból készült szövetben összegyűjtik, amelyet 80–90 %-os páratartalmú és 10 °C-nál magasabb hőmérsékletű környezetben, legalább 12 órán keresztül hagynak lecsepegni.

A feldolgozás második szakaszában nyert alvadékot közvetlenül az üstben törik össze. Az alvadékot kétszer vagy háromszor törik össze úgy, hogy két összetörés között állni hagyják, amíg az alvadék darabjainak mérete dió vagy mogyoró méretű nem lesz.

A két alvadékot, amelyet legalább 12 óra különbséggel állítanak elő, váltakozó rétegben egy formába helyezik, amelyet előzetesen természetes vagy szintetikus szálból készült szövettel kibélelhetnek. 30–45 perces pihentetést követően a szűrőként funkcionáló szövetet eltávolítják, amennyiben használtak ilyet, és az alvadékot első alkalommal forgatják meg a formában.

Amikor a sajtot a formázás után legalább 12 órával megforgatják, az STV szimbólummal ellátott jelöléseket és a sajt készítés dátumát elhelyezik a formán.”

Indokolás:

A „köteg” (*fagotto*) szó törlésre került, mivel ez egy adott nyelvjárásban használt olyan szó, amelynek értelmezése félreértésekhez vezetett, és megnehezítette az ellenőrzést. Míg az alvadék lecsepegtetésére szolgáló szövetdarab végeit némely esetben valóban összekötik egy szövetköteggé, az a munkafelületen kibontott formában is használható.

Ami a szövetnek a formába helyezését illeti, úgy ítéljük meg, hogy ez nem gyakorol különösebb hatást a feldolgozásra, ezért az előállítási folyamat javítása érdekében érdemes lenne a kötelező használatát eltörölni, és opcionálissá tenni. Egyes sajt készítőik, bár továbbra is a hagyományos előállítási technikát követik, áttértek a zárt öntőformákra, ami szükségtelemé teszi a szövet használatát. Ez a változtatás biztosítja a berendezések hatékonyabb kezelését és a technológiai higiénia javítását, miközben megőrzi a termék jellemzőit.

A Strachitunt OEM sajtot a rajta elhelyezett eredetmegjelöléssel azonosítják. A termékleírás alkalmazása terén az elmúlt néhány évben szerzett tapasztalatok azt mutatják, hogy ha a sajt formázása és a megjelölés elhelyezése közötti idő 24 órától 12 órára csökken, a jelölés láthatóbb lesz a sajton, és hosszabb ideig megmarad.

– A termékleírás 5.2. cikkének a sajt lyukasztása tekintetében történő módosítása.

Jelenlegi megszövegezés:

„Körülbelül 30 nappal az érlelés megkezdése után a sajtok lapjait és oldalait fémtűkkel átlyukasztják. Ez a művelet az érlelési folyamat vége előtt megismételhető, a termék érésének állapotától függően.”

Új szöveg:

„Legalább 30 nappal az érlelés megkezdése után a sajtok lapjait és oldalait fémtűkkel átlyukasztják.

Ez a művelet az érlelési folyamat vége előtt többször megismételhető, a termék érésének állapotától függően.”

#### Indokolás

A paraméter alkalmazásának javítása és pontosabb ellenőrzése érdekében a sajtok átlukasztását megelőző minimális érlelési időt 30 napban határozták meg.

Például a piaci igényekhez kapcsolódó termelésstervezési követelmények miatt szükség lehet a 75 napnál hosszabb érlelési időre, aminek következtében a sajt átlukasztását 30 napnál későbbre kell halasztani. Ez a körülmény hatással van arra, hogy a sajtokat mikor lyukasztják át, és hogy az egyes sajtformákat hányszor forgatják meg.

A legalább 30 napos időtartam meghatározásával biztosított a termék nagyobb homogenitása, és tulajdonságai idővel jobban megőrizhetőek, még akkor is, ha érlelésük meghaladja a 75 napos minimális időtartamot.

#### Címkézés

- A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása.

Jelenlegi megszövegezés:

„A »Strachitunt« OEM sajt az »STV« rövidítést és a termelőüzem engedélyezési számát feltüntető grafikus ábra elhelyezésével kerül forgalomba, amelyet a sajtformában bélyegeznek a sajt egyik lapjára.”

Új szöveg:

„A »Strachitunt« OEM sajt az »STV« rövidítést és a sajt oltalmáért felelős egyesület által a termelőüzemnek kiadott engedélyezési számot, valamint az előállítás dátumát feltüntető grafikus ábra elhelyezésével kerül forgalomba, amelyet a sajt egyik lapjára bélyegeznek.”

#### Indokolás

Erre a módosításra a helytelen értelmezések elkerülése és a termék jobb nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében volt szükség.

Meghatározták, hogy a sajton elhelyezett engedélyezési szám megegyezik az oltalmi egyesület által a termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a termelőüzem számára kiadott engedélyezési számmal; ez nem tévesztendő össze az uniós elismeréssel (CE-jelölés).

Bevezetésre került az a követelmény is, hogy a sajton fel kell tüntetni az előállítás dátumát. Ezt a sajt lapjára bélyegzik oly módon, hogy minden egyes sajtkorong esetében könnyebb legyen ellenőrizni az érlelés időtartamát.

- **A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása. A szöveg olvashatóbbá tétele érdekében a következő rész kerül beillesztésre, amelynek szövege a címmel együtt a következő: Az egész sajtok címkézése (a tartalom változatlan)**

Jelenlegi megszövegezés:

„A forgalomba hozott egész sajtokat azonosító címkével kell ellátni a sajtkorong felső részén, amelyen fel kell tüntetni a termék logóját és grafikus ábráját.

Az egyes sajtkorongok felső részén elhelyezett, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírból készült címke kör alakú; a sugárirányban elrendezett »Strachitunt« logót és az »STV« szimbólumot tartalmazó külső gyűrűből áll. Ezenkívül fel kell tüntetni a termék összetevőit és a tárolásra vonatkozó utasításokat. A gyűrű barna színű:

Pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

A gyűrűn belüli részen fel kell tüntetni a termék nevét, valamint még egyszer a »Strachitunt« logót és az »STV« szimbólumot. A kiválasztott grafikai elemeket középre is lehet rendezni; a vállalkozás logója nem lehet nagyobb, mint a »Strachitunt« logó.

A sajt csomagolásán az ismétlődő »Strachitunt« logó és az »STV« szimbólum is szerepel.

A csomagolás közepén egy barna szegélyű kör látható: a kör belsejében megjelenítendő információ megegyezik a címkén lévő gyűrű belsejében feltüntetett információkkal.

A sajt néhány jellemzőjét a sajtkorong tetejének közepén tüntetik fel: az előállítási terület, a tej származási területe, a tehének fajtája és takarmányozása, a tej típusa, a sajt típusa és minimális érlelési ideje. Az összetevőket és a tárolási utasításokat kisebb betűtípussal kell megadni. A termelő neve is feltüntethető.”

Új szöveg:

„Az egész sajtok címkézése

A forgalomba hozott egész sajtokat azonosító címkével kell ellátni a sajtkorong felső részén, amelyen fel kell tüntetni a termék logóját és grafikus ábráját.

Az egyes sajtkorongok felső részén elhelyezett, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírból készült címke kör alakú; a sugárirányban elrendezett »Strachitunt« logót és az »STV« szimbólumot tartalmazó külső gyűrűből áll. Ezenkívül fel kell tüntetni a termék összetevőit és a tárolásra vonatkozó utasításokat. A gyűrű barna színű:

Pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

A gyűrűn belüli részen fel kell tüntetni a termék nevét, valamint még egyszer a »Strachitunt« logót és az »STV« szimbólumot. A kiválasztott grafikai elemeket közepre is lehet rendezni; a vállalkozás logója nem lehet nagyobb, mint a »Strachitunt« logó.

A sajt csomagolásán az ismétlődő »Strachitunt« logó és az »STV« szimbólum is szerepel.

A csomagolás közepén egy barna szegélyű kör látható: a kör belsejében megjelenítendő információ megegyezik a címkén lévő gyűrű belsejében feltüntetett információkkal.

A sajt néhány jellemzőjét a sajtkorong tetejének közepén tüntetik fel: az előállítási terület, a tej származási területe, a tehének fajtája és takarmányozása, a tej típusa, a sajt típusa és minimális érlelési ideje. Az összetevőket és a tárolási utasításokat kisebb betűtípussal kell megadni.

A termelő neve is feltüntethető.”

Indokolás

A cikk szövegét bekezdésekbe rendezték a könnyebb olvashatóság érdekében.

– A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása. A termékleírás egy új, a darabolásról szóló bekezdéssel egészült ki, amely hiányzik a jelenlegi termékleírásból.

A beillesztett rész szövege a következő:

„8.2. bekezdés – A darabolt sajt címkézése

A darabolt formában forgalomba hozott sajtok csomagolásán a következő információkat kell feltüntetni:

- A »Strachitunt« logó az alábbiakban meghatározott »STV« szimbólummal együtt.
- A »Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf« (A Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által felhatalmazott ellenőrző szerv által tanúsított) szöveg.
- A »Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx« (A Strachitunt Oltalmi Egyesület xxx. sz. engedélye), valamint a vállalkozást azonosító darabolási engedély száma.
- Az OEM logója, amelynek meg kell felelnie a módosított 628/2008/EK rendeletnek.”

A darabolt termék címkéjén feltüntetendő információkat külön bekezdés tartalmazza a csomagolók helyzetének megkönnyítése és a fogyasztók tájékoztatásának javítása érdekében.

Ez a pontosítás biztosítja, hogy a darabolt sajtokon a 668/2014/EU rendeletnek (X. melléklet) megfelelően az uniós szimbólumokat is feltüntetik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Strachitunt”

EU-szám: PDO-IT-1047-AM02 – 2021.10.19.

OEM (X) OFJ ( )

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Strachitunt”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

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

1.3. osztály – Sajtok

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

A „Strachitunt” teljes, nyers tehéntejből a régi kéttészta módszerrel, legalább 75 napig tartó közepes vagy hosszú érleléssel készült, penésszel érezett sajt.

A „Strachitunt” kérge ráncos és vékony, közepes állagú, néha mintázott; a kéreg színe sárga, ami az érés előrehaladtával szürkébe hajlik.

Henger alakú, sík felületű, egyenes vagy enyhén domború oldalú, 25 és 28 cm között változó átmérőjű, 10–18 cm magasságú sajt. Az egyes sajtkorongok súlya 4–7 kg között változik.

A „Strachitunt” formák felvágásakor a sajttészta tömör, márványos, kéreg alatti része a szájon olvadó, krémes csíkokkal és a nemespenész keletkezése miatt kékeszöld érezettel jellemezhető. A sajttészta penészeszettségének foka a tejen természetesen jelenlévő spórák számának, és azok fejlődési képességének függvénye.

Íze fűszeres és intenzív, az édestől a csípősig változó, az érés befejeztével még hangsúlyosabbá válhat.

A legalább 75 napig érlelt termék jellemzői: Nedvességtartalom: 44,0–53,0 %; Fehérje (tömegszázalékban): 17,0–23,0 %; Szénhidrátok (tömegszázalékban): kevesebb mint 2,5.

A szárazanyag zsírtartalma legalább 48 %.

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

A termék előállításához használt tejnek legalább 90 %-a a Bruna fajtájú tehének két különböző fejéből származó nyers teje. A feldolgozási folyamat során a kereskedelmi forgalomban kapható, borjúból származó tejtöltő és só kerül felhasználásra.

A Strachitunt előállításához használt tej olyan tehenészetekből való, amelyekben az állatok napi fejadagjában a szárazanyag legalább 65 %-a egyféle vagy vegyes állományú rétről származó fű és/vagy széna. Az említett takarmánynak – a napi fejadag 55 %-ával egyenértékű – legalább 80 %-a meghatározott földrajzi területről származik. Az állatok étrendje tartalmazhat gabonakonzentratumokat és azok egész, őrölt, lapított és pelyhesített származékait; olajos magvakat (len, szója, napraforgó) és származékaikat fehérjeforrásként (őrölt, egész, extrudált, hántolt és sajtolt formában); cukoripari származékokat, amelyek a szárazanyag-tartalom legfeljebb 3,5 %-át tehetik ki; ásványi anyagokat makroelemként; valamint adalékanyagokat. Kukoricaszilázs adása tilos.

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

Az előállítási folyamat valamennyi fázisa – a szarvasmarha-tenyésztés, a fejés, a tej gyűjtése és feldolgozása, valamint a sajt készítés és a sajt érlelése – a meghatározott földrajzi területen történik.

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

A „Strachitunt” OEM sajt darabolása és csomagolása a földrajzi területen kívül is engedélyezett. A darabolást és csomagolást végző üzemek a szóban forgó tevékenységet kötelesek előzetesen bejelenteni a Consorzio di Tutela dello Strachitunt társulásnál (a „Strachitunt” sajt védelmére alakult társulás).

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

A „Strachitunt” OEM sajt az „STV” rövidítést és a sajt oltalmáért felelős egyesület által a termelőüzemnek kiadott engedélyezési számot, valamint az előállítás dátumát feltüntető grafikus ábra elhelyezésével kerül forgalomba, amelyet a sajt egyik lapjára nyomtatnak.

A grafikus ábra sajtokra történő nyomtatásához használt bélyegző élelmiszeripari felhasználásra alkalmas műanyagból készült, teljes négyzög alakú, alapja 23 cm, magassága pedig 11,5 cm.

A négyzög oldalai le vannak kerekítve: a jelölés a középső részén 16,5 cm magas és 26 cm széles. A belsejében elhelyezett „STV” szimbólum dombornyomott.

Az egész sajtok címkézése

A forgalomba hozott egész sajtokat azonosító címkével kell ellátni a sajtkorong felső részén, amelyen fel kell tüntetni a termék logóját és grafikus ábráját.

Az egyes sajtkorongok felső részén elhelyezett, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírból készült címke kör alakú; a sugárirányban elrendezett „Strachitunt” logót és az „STV” szimbólumot tartalmazó külső gyűrűből áll. Ezenkívül fel kell tüntetni a termék összetevőit és a tárolásra vonatkozó utasításokat. A gyűrű barna színű:

Pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

A gyűrűn belüli részen fel kell tüntetni a termék nevét, valamint még egyszer a „Strachitunt” logót és az „STV” szimbólumot. A kiválasztott grafikai elemeket középre is lehet rendezni; a vállalkozás logója nem lehet nagyobb, mint a „Strachitunt” logó.

A csomagolás közepén egy barna szegélyű kör látható: a kör belsejében megjelenítendő információ megegyezik a címkén lévő gyűrű belsejében feltüntetett információkkal.

A sajt néhány jellemzőjét a sajtkorong tetejének közepén tüntetik fel: az előállítási terület, a tej származási területe, a tehének fajtája és takarmányozása, a tej típusa, a sajt típusa és minimális érlelési ideje.

Az összetevőket és a tárolási utasításokat kisebb betűtípussal kell megadni. A termelő neve is feltüntethető.

A darabolt sajtok címkézése

A darabolt formában forgalomba hozott sajtok csomagolásán a következő információkat kell feltüntetni:

A „Strachitunt” logó az alábbiakban meghatározott „STV” szimbólummal együtt.

A „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf” (A Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által felhatalmazott ellenőrző szerv által tanúsított) szöveg.

A „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx” (A Strachitunt Oltalmi Egyesület xxx. sz. engedélye), valamint a vállalkozást azonosító darabolási engedély száma.

A „Strachitunt” OEM sajtot azonosító grafikus ábra az „STV” betűkből áll. A „Strachitunt” logót az „STV” szimbólummal együtt a következő színekkel kell feltüntetni: Pantone 476 = CMYK 85c 85mg 100y

Pantone 139 = CMYK 40 mg 100y 33k

Az „STV” szimbólum kizárólag a javasolt változataiban használható.



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék előállítási területe a Bergamo megye területén, legalább 700 m tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő, részben vagy teljesen a Valtaleggio régióhoz tartozó, teljesen hegyvidéki Taleggio, Vedeseta, Gerosa és Bello területét foglalja magában.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Prealpi Orobie (Elő-Alpok) közepén elterülő Valle Taleggio völgy jelentős része a bergamói Parco delle Orobie park, területén semmiféle ipari, sem egyéb szennyező tevékenységet nem folytatnak, elhelyezkedése a zsúfolt Lombardiai síkságtól, illetve a nagyobb lakott településektől kellően elszigetelt. Így a területen folytatott összes természetresre jótékony hatással bír, nagyrészt érintetlen, természetes környezet sok helyen fennmaradhatott.

A megnevezett települések egyrészt egymással határosak, másrészt pedig hasonló geo-antropikus tulajdonságokkal rendelkeznek. A tágas legelőként használt réteken a környezet ideális az állattenyésztés és a magashegyi legeltetés számára, ezenkívül a „Strachitunt” sajt gyártásához felhasznált tej feldolgozása is lehetséges. Az ezen a hegyvidéken tenyésztett szarvasmarha jelentős része a Bruna fajtához tartozó egyedeket jelenti. A származási terület elhelyezkedéséből adódóan legalább évi 6 hónapon keresztül biztosítható legeltetés jótékony hatással van a tej minőségére, amely nagymértékben függ az állatok optimális jólétének megvalósulásától. Az említett körülmények, valamint a legalább 700 m tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő területre jellemző időjárási feltételek, illetve a sajtérelő helyiségek tulajdonságai számos lágysajt előállításának optimális környezetül szolgáltak, és szolgálnak is mind a mai napig. A földrajzi területen található helyiségek mezőgazdasági-tejfeldolgozói múltját különböző régi írások is dokumentálják, ennél fogva a „Strachitunt” sajt előállítása és érlelése is jó ideje jellemző tevékenységek közé tartozik. Az előállítási területen a tej feldolgozása közvetlenül a malgának nevezett hegyi legelőhelyeken, vagy a területen található üzemekben történik: az első esetben a tejet egyáltalán nem, a második esetben csak kis távolságra kell szállítani.

Ezenkívül a hagyományos technikák alkalmazása – amilyen a kéttésztás módszer, és az üstnek, illetve a többi munkaeszköznek a savanyú savóval történő zsírtalanítása – azonkívül, hogy a késztermék egészséges marad, a környezetet és a feldolgozási terület természetes mikroflóráját sem károsítja. A termék származási területén, a túlnyomórészt földfelszín alatt található érlelőhelyiségekben főként az alacsony környezeti hőmérsékletet kihasználó, úgynevezett „statikus” hűtőrendszerek kerülnek alkalmazásra. Ezt a völgy elrendeződése teszi lehetővé, amelyben az Enna patak jobb partján fekvő területek nyáron is csak igen kevés napsugárzást kapnak. Ez a körülmény elősegíti a sajttésztás – termékre jellemző – többé-kevésbé hangsúlyos penészeszettségének kialakulását.

A „Strachitunt” sajt a régi kéttésztás tejfeldolgozási technikával készül. A technika lényege a kétféle – a napi két fejsnek megfelelően, egymáshoz képest nagyjából 12 óra különbséggel nyert meleg és hideg – alvadék felhasználása.

A kétféle alvadékat azután egyetlen formába öntik és keverik össze.

A „Strachitunt” sajt az alábbi jellemzőkkel írható le: jellegzetes feldolgozás, természetes penészgombák (a tejet tilos bármilyen gombával beoltani) függvényében kialakuló többé-kevésbé hangsúlyos nemespenész, tömör, márványos sajttésztás, szájon olvadó kéreg alatti rész, krémes csíkok és a nemespenész keletkezésére utaló kékeszöld érzet.

A Valtaleggio völgyben a „Strachitunt” sajt előállításának módszere a terület morfológiai jellemzőire vezethető vissza: ezeknek köszönhető ugyanis a kis méretű mezőgazdasági üzemek létrejötte, amelyekben saját felhasználásra és fogyasztásra állították elő a sajtot.

Ezenkívül a hegyvidék talaj- és éghajlati viszonyaihoz rendkívül jól alkalmazkodó Bruna fajtához tartozó egyedek tenyésztése a tej jellemzőire hatást gyakorolt, és ez jelenleg is így van.

A nyers tej rézüstökben végzett feldolgozásával történő sajtkészítés igénye történelmileg a fa tüzelőanyagként történő felhasználásában keresendő, ami miatt a tej hőkezelése nem volt lehetséges.

A kéttésztás feldolgozási technikát pedig – mivel a tej hűtött környezetben történő tárolása nem volt megoldható – a frissen fejt tej azonnali feldolgozásának igénye hívta életre; ennek lényege, hogy a friss, meleg alvadék, illetve az előző fejs során nyert alvadék egyaránt felhasználásra kerül.

Az ismertetett feldolgozási módszer miatt rendkívül szoros a kapcsolat a tej fizikai-kémiai, illetve mikrobiológiai tulajdonságai, valamint a késztermék jellemzői között. A nemespenész a tejben, illetve az érlelőhelyiségekben megtalálható természetes penész-spóráknak köszönhetően, a jellegzetes előállítási módszer, valamint a sajtformákon az érlelés során alkalmazott lyukasztási technika miatt alakul ki.

A „Strachitunt” sajt előállítása során végbemenő valamennyi folyamat elválaszthatatlanul kötődik a földrajzi területéhez, valamint az apáról fiúra szálló hagyományokhoz, amelyeknek a termék jellemzőinek kialakulása köszönhető.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

vagy:

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

---

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

(2023/C 82/06)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Garda Colli Mantovani”**

**PDO -IT-A1070-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2022.12.7.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. Jelölések hozzáadása a Bianco és Rosso bortípusokhoz (bor kategória)**

Leírás:

A Bianco típus a Passito, Vendemmia Tardiva és Riserva új jelölésekkel, míg a Rosso típus a Superiore új jelöléssel egészül ki.

Indokolás:

A fehér és vörös típusok esetében a terület jelenlegi termelését a minőségi kategóriába tartozó borok képviselik a piacon, amelyek az új, különösen a Riserva és a Superiore jelöléssel ellátott borokból állnak; a Bianco típus esetében a késői szüret („vendemmia tardiva”) és a fonnyasztás, illetve részleges fonnyasztás gyakorlata a strukturált és hosszú élettartamú fehérborok készítésénél használatos.

A módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 7., 8. és 9. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A borok leírása – Borkészítési eljárások – Maximális hozamok”, „Borszőlőfajták”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek” című szakaszát érinti.

**2. Módosításra került a Bianco és Rosso típusú borok szőlőfaja kombinációja (bor kategória)**

Leírás:

A Bianco típus esetében a Garganega maximális aránya 40 %-ra nőtt, a többi fő szőlőfajta, a Trebbiano és a Chardonnay aránya pedig legfeljebb 60 %-ban került meghatározásra;

a Rosso típus összetételében a három fő szőlőfajta, a Cabernet, a Merlot és a Rondinella aránya legalább 70 %-ban került meghatározásra.

Indokolás:

A három fő fehérszemű szőlőfajta, a Garganega, a Trebbiano és a Chardonnay szinte kizárólag a fehérborok készítéséhez használt szőlők termesztését teszi ki. Az aromás szőlők aránya az egyes típusok összetételében legfeljebb 5 %-ban lett korlátozva;

a vörösborok jelenleg túlnyomórészt vagy csak Cabernetből, vagy csak Merlotból, vagy Cabernetből és Merlotból készülnek, míg a Rondinella egyre kevésbé kap szerepet. A jelenlegi termeléssel összhangban a három fő szőlőfajta aránya együttesen legalább 70 %-ban került meghatározásra a minimális százalékok külön-külön való meghatározása nélkül.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” szakaszát érinti.

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

### 3. **Módosításra került néhány szőlőtermesztési szabály**

Leírás:

- bevezetésre került a tőkék hektáronkénti minimális száma,
- a fehérszemű szőlők terméshozama 15 %-kal, a hektáronkénti 12 tonnáról 14 tonnára növekedett,
- ugyanebbe a hozamtáblázatba beillesztésre került a szőlő szüretkor mért, térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartamát tartalmazó oszlop,
- a Vendemmia Tardiva, a Passito és a Superiore új jelölések esetében mind a hektáronkénti hozam, mind a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom tekintetében szigorúbb értékek kerültek megállapításra.

Indokolás:

- a szőlőültetvényekre vonatkozó szerkezetátalakítási tervek alapján minden új telepítés esetén kordonművelést kell alkalmazni, hektáronként legalább 4 000 tőkével,
- az új, hektáronként több tőkét tartalmazó és jobb termelési teljesítménnyel rendelkező kordonműveléses ültetvények terméshozama összességében magasabb, még az egy tőkére jutó alacsony terméshozam mellett is,
- a szőlő szüretkor mért minimális természetes alkoholtartalma 9,5 térfogatszázalékról 10,5 térfogatszázalékra lett megemelve,
- a Vendemmia Tardiva és a Superiore jelölések esetében a hektáronkénti hozam 20 %-kal alacsonyabb, azaz 10 t/ha,
- a Bianco Passito típus esetében a hektáronkénti szőlőhozam legfeljebb a Bianco típusra megállapított maximális terméshozam, azaz a hektáronkénti 9,1 tonna 65 %-a.

A módosítások a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum „Borkészítési gyakorlatok – Maximális hozamok” című szakaszát érintik.

### 4. **Módosításra került néhány szőlőtermesztési szabály – a fonyasztott szőlő erjesztése**

Leírás:

Hozzáadásra került egy, a Rosso Superiore és a Bianco Passito típusokra vonatkozó bekezdés, amely meghatározza a fonyasztott szőlő erjesztésének és másodlagos erjesztésének idejét.

Indokolás:

A szőlőtermesztés évét követő június 30-i dátum hozzáadása révén meghatározásra került a borok erjesztésének és másodlagos erjesztésének legkésőbbi időpontja, így ki lett küszöbölve az, hogy december 15. után eltérési engedélykérelmet kelljen benyújtani.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

### 5. **Módosításra került néhány szőlőtermesztési szabály – minimális forgalombahozatali idő**

Leírás:

Hozzáadásra kerültek a Rosso Superiore, a Rosso Riserva, a Bianco Passito és a Bianco Riserva borok minimális forgalombahozatali idejét meghatározó bekezdések.

Indokolás:

E borok esetében a forgalombahozatali idő meghatározásához figyelembe kell venni a forgalomba hozatal előtti finomításra és érlelésre vonatkozóan érvényben levő minőségi előírásokat.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

### 6. **Módosításra került néhány szőlőtermesztési szabály – hozzáadásra került a szőlő- és borhozam, illetve a hektáronként előállított hektoliter**

Leírás:

Minden típusra vonatkozóan egy külön táblázat került beillesztésre, amely a szőlő- és borhozamot, illetve a maximálisan előállítható hektolitert tartalmazza;

a Bianco Passito típus esetében a szőlő fonnasztását követően a készbor maximális hozama 50 %-ban került meghatározásra.

Indokolás:

A maximális hozam 70 %, míg a Bianco Passito esetében a készbor maximális hozama a szőlő fonnasztását követően 50 %, és a fonnasztási folyamat végére biztosítani kell a bor 13,00 térfogat-százalékos minimális természetes alkoholtartalmát.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

#### 7. **Módosításra került a fogyasztásra szánt borok néhány jellemzője, és bevezetésre kerültek az új jelölések jellemzői**

Leírás:

- a Bianco típus esetében bevezetésre kerültek a borok kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzői a Riserva, Vendemmia Tardiva és Passito jelölésekre vonatkozóan,
- átvizsgálásra és frissítésre kerültek a szín-, illat- és ízjellemzők,
- az alkoholtartalom és a minimális cukormentes kivonat értéke meg lett növelve, míg a savtartalom fél százalékponttal le lett csökkentve.

Indokolás:

- az érzékszervi jellemzők naprakésszé tétele a piacon található termékekhez igazodó technikai fejlesztések eredménye,
- a száraz íz megfelel a kiváló minőségű, jól strukturált borok előállítására vonatkozó követelményeknek,
- a Bianco Vendemmia Tardiva típus esetében az íz a száraztól a félédesig terjedhet, mivel a borok maradékcukortartalma gyakran meghaladja a 4 g/l-t,
- a Bianco Passito típus esetében kizárólag az édes íz megengedett.

Leírás:

- módosításra került a rozé típus elnevezése, a jelenlegi hagyományos „Chiaretto” jelölés névként való feltüntetésével,
- a kémiai, fizikai és érzékszervi paraméterek egyéb változásai megfelelnek a korábban az összes többi típus esetében is megfigyelt, a piacon szükséges technikai kiigazításra vonatkozó követelményeknek.

Indokolás:

- a rozé típus eleve „Chiaretto” néven ismeretes; ez az elnevezés csak és kizárólag a helyben előállított rozé borra utal,
- csak a Chiaretto típus esetében 18 g/l-ről 17 g/l-re csökkent a minimális cukormentes kivonat.

Leírás:

- a Rosso típus esetében bevezetésre kerültek a Superiore és a Riserva borok kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzői,
- átvizsgálásra és frissítésre kerültek a szín-, illat- és ízjellemzők,
- az alkoholtartalom és a minimális cukormentes kivonat értéke meg lett növelve.

Indokolás:

- az érzékszervi jellemzők naprakésszé tétele a piacon található termékekhez igazodó technikai fejlesztések eredménye,
- a Rosso Riserva és a Rosso Superiore típusok esetében a minimális cukormentes kivonat értékének növelése 25 g/l-re, illetve 26 g/l-re a hosszú – akár fahordóban való – érlelésre alkalmas strukturált és összetett borok előállításának egyik minőségi mutatója.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

## 8. Címkézés és kiszereelés

Leírás:

Hozzáadásra kerül a két hagyományos jelölés – a Rosso Superiore típusra vonatkozó „Rubino” és a rozé típusra vonatkozó „Chiaretto” – használatát szabályozó bekezdés.

Indokolás:

A hagyományos „Rubino” jelölés helyileg használatos a Cabernet, Merlot és Rondinella szőlőkből készült DOC vörösborok azonosítására. A módosítási javaslatban a termelők azt kérik, hogy a „Rubino” hagyományos jelölés használatát – kizárólag a Rosso Superiore típusra vonatkozóan, a piaci értéke további növelése érdekében – tegyék egyértelműbbé és hangsúlyosabbá.

– A Chiaretto hagyományos jelölést a helyi rozé borokra vonatkozóan szokás használni.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

## 9. Hozzáadásra került néhány előírás a csomagolásra vonatkozóan

Leírás:

- meghatározásra került a tárolóedények térfogata és anyaga,
- meghatározásra került, hogy kizárólag a speciális jelölés nélküli fehér és vörös típusok esetében használható bag in box,
- a koronadugók kivételével minden záróelem megengedett.

Indokolás:

- nem lett előírva a demizson használata, ezért az üveg tárolóedény űrtartalma legfeljebb 3 liter lehet,
- a bag in box egy olyan kereskedelmi követelmény, amely immár egy kevésbé jelentős eredetmegjelölés esetében sem elhanyagolható.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

## 10. Frissítésre került a földrajzi területtel való kapcsolat leírása

Leírás:

A leírás az új jelölésekkel kiegészítve lett megfogalmazva.

Indokolás:

- A környezettel való kapcsolat, valamint az emberi és éghajlati tényezők kölcsönhatásának leírása tökéletes magyarázatot ad a Vendemmia Tardiva, a Passito és a Superiore jelölésekkel ellátott fehér és vörös típusok bevezetésére.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Garda Colli Mantovani

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

#### 4. A bor(ok) leírása:

1. Garda Colli Mantovani Bianco

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: a zöldessárgától az aranysárgáig,
- illat: friss, harmonikus, finom, időnként virágos,

- íz: száraz, harmonikus, zamatos,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 22,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkósavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

## 2. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: a zöldessárgától az aranysárgáig,
- illat: friss, harmonikus, finom, időnként virágos;
- íz: száraz, harmonikus, zamatos,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 22,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkósavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

## 3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: a szalmasárgától az aranyszínűig,
- illat: jellegzetes, harmonikus, hosszan tartó, gyümölcsös,
- íz: édes, jellegzetes, harmonikus szerkezetű,

- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék (ebből legalább 11,00 térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom),
- minimális cukormentes kivonat: 28,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

#### 4. Garda Colli Mantovani Vendemmia tardiva

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: a szalmasárgától az aranyszínűig,
- illat: jellegzetes, finom, hosszan tartó, gyümölcsös és virágos,
- íz: a száraztól az édesig, jellegzetes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék (ebből legalább 11,50 térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom),
- minimális cukormentes kivonat: 22,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

#### 5. Garda Colli Mantovani Rosso

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: rubinvörös, intenzív, időnként az éréssel gránátvörösbe hajló,
- illat: jellegzetes, a gyümölcsöstől a fűszeresig,
- íz: száraz, finom, jellegzetes, hosszan tartó,

- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

#### 6. Garda Colli Mantovani Rosso Riserva

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: rubinvörös, intenzív, időnként az éréssel gránátvörösbe hajló,
- illat: jellegzetes, a gyümölcsöstől a fűszeresig,
- íz: száraz, finom, jellegzetes, hosszan tartó,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

#### 7. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: – intenzív rubinvörös, időnként gránátos csillanásokkal,
- illat: összetett, gyümölcsös, időnként fűszeres,
- íz: száraz struktúrájú, időnként lekvárra emlékeztető jegyekkel,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 26,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

## 8. Garda Colli Mantovani Chiaretto

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- szín: a világos rózsaszíntől a változó intenzitású rózsaszínig,
- illat: finom, virágos, gyümölcsös,
- íz: száraz, friss, finom, zamatos,
- minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 22,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |  |
|---|--|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |  |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  |  |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |  |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |  |

## 5. Borkészítési eljárások

### 5.1. Konkrét borászati eljárások

–

### 5.2. Maximális hozamok

1. Garda Colli Mantovani Bianco és Bianco Riserva  
14 000 kilogramm szőlő hektáronként
2. Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia Tardiva  
10 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito  
91 000 kilogramm szőlő hektáronként
4. Garda Colli Mantovani Rosso és Rosso Riserva  
13 000 kilogramm szőlő hektáronként
5. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore  
10 000 kilogramm szőlő hektáronként
6. Garda Colli Mantovani Chiaretto  
13 000 kilogramm szőlő hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Garda Colli Mantovani” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a nem megfelelő, talajtani szempontból meredek, kedvezőtlen fekvésű, a felszínhez közeli talajvízzel és lassú vízelvezetéssel jellemzett területek kivételével Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino és Volta Mantovana települések területének egészét vagy egy részét foglalja magában.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Cabernet franc (V) – Cabernet  
Cabernet sauvignon (V) – Cabernet  
Carmenère N. – Cabernet  
Chardonnay B.  
Garganega B.  
Merlot N.  
Rondinella N.  
Trebbiano di Soave B. – Trebbiano  
Trebbiano di Soave B. – Turbiana  
Trebbiano giallo (F) – Trebbiano  
Trebbiano toscano B. – Procanico

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. Garda Colli Mantovani DOC

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1) A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A földrajzi termőterület a Garda-tó körül amfiteátrum-szerűen, legfeljebb 200 méteres tengerszint feletti magasságban húzódó morénás dombvidéken található. A morénás dombok talaja a jégkorszakbeli folyóvizek által lehordott (fluvioglaciális) üledékekből áll. A talajok szerkezete laza és vízáteresztő, ami lehetővé teszi a markáns

felszíni vízelvezetést és a felszín alatti vízgazdálkodás kialakítását. Az első vízréteg 10-30 méter mélyen és az alacsonyabban fekvő területek referenciaszintjén található. A Mincio folyó alkotja a fő vízellátási vonalat. A Garda-tó jelenléte miatt az éghajlat enyhe és szeles. Az éghajlatot a mediterrán és az óceáni éghajlat közötti köztes éghajlatnak kell tekinteni, amelyet a kontinentális jellege miatt magas nyári átlaghőmérséklet jellemez. Az átlagos éves csapadékmennyiség meghaladja a 700 mm-t, amely többnyire az őszi és tavaszi időszakokra koncentrálódik.

2) A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A „Garda Colli Mantovani” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott bor előállításában alapvető szerepet játszanak a területhez kapcsolódó emberi tényezők.

Mantova megyében a szőlőtermesztés ősi múltra tekint vissza, a morénás dombok régészeti feltárása során napvilágra került egy tál, az újkőkorszaki (neolitikum) cölöpépítmények idejére visszavezethető szőlőmag. Ezt követően az etruszk civilizáció megteremtette a borkultúrát. A dombvidék borairól és szőlőiről tesz fontos tanúbizonyságot Isabella d'Este 1535 szeptemberében Cavrianában és a Garda-tónál tett utazásáról szóló levelezése, valamint a Mantovai Állami Levéltárban őrzött, 1588-ból származó „Összefoglaló leírás Solferino váráról” című dokumentum.

A mantovai Teofilo Folengo is bemutatta egy mitológiai szüret ősi szokásait, valószínűleg a földjein, a saját szeme láttára zajló események alapján.

Kijelenthetjük, hogy a „Garda Colli Mantovani” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok teljes előállítási területe egyértelműen alkalmas a szőlőtermesztésre, és az emberi tényező meghatározó szerepet játszott a területre jellemző borok készítésében, különös tekintettel az alábbiakra:

- A szőlőfajták kombinációja az ember által a minőségi borkészítés érdekében végzett hosszadalmas szelekció eredménye. A terület sajátosságainak és az éghajlati viszonyoknak leginkább megfelelő fajták azok, amelyeket hagyományosan termesztenek ezen a termőterületen.
- A termesztési módszerek, az ültetési távolságok és a metszési rendszerek úgy lettek kialakítva, hogy lehetővé tegyék a szőlő lehető legjobb, racionális elrendezését, és a hagyományok megőrzése mellett biztosítsák a termesztési műveletek és a termelés minőségének észszerűségét. Ezek a termesztési környezettől (dombok vagy síkságok) függően változnak.
- A borkészítési gyakorlatok a termékleírásban szereplő borok hagyományos előállításának örökségén alapulnak.

## 8.2. Garda Colli Mantovani DOC

- B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

Az ismertetett borok kiegyensúlyozott kémiai és fizikai jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek megfelelnek a Vendemmia Tardiva, Superiore, Riserva és Passito jelöléssel ellátott hagyományos fehér és vörös típusokhoz is használt szőlőfajtáknak. A területhez köthető tulajdonságok meghatározása az új jelölésekkel ellátott borok esetében is nyilvánvaló és szükséges a termékleírásban leírt jellemzők elérése érdekében; különösen ami a fehérborokat illeti, a késői szüret egy olyan bevált gyakorlat, amelyet a terület éghajlati viszonyai határoznak meg, hiszen a Garda-tó és a Mincio folyó áramlatai jelentős éghajlati és páratartalom-ingadozást eredményeznek. Ugyanez vonatkozik a Bianco Passito típus előállítására szánt szőlő gyorsított érlelésére, amelynek állványokon történő fonnasztását a Lombardia és Veneto határán, a Mincio folyó mentén húzódó teljes garda-tavi területen hagyományosan alkalmazzák. A vörösborok esetében a Superiore jelölés kizárólagosan a „Rubino” kiemelt jelölés használatához kapcsolódik; ez egy helyi elnevezés, amely a hagyományosan a legjobb szőlőkől és a legkedvezőbb fekvésű szőlőültetvényekről előállított vörösborok azonosítására szolgál. A Garda-tó környék morénás dombjain a szőlőtermesztés szorosan kapcsolódik a talaj és éghajlati tényezőkhöz, különösen tekintettel a morénás eredetű talajra, a dombvidéki fekvésre és a szélre. Mindezek mellett, hogy javítják a szőlő minőségét, belső szellőzőköröket hoznak létre, amelyek meghatározzák a borok erjedési és tartósítási folyamatát.

Ezek a jellemző tulajdonságok a sajátos földrajzi környezetnek tudhatók be.

## 8.3. Garda Colli Mantovani DOC

- C) Az A. és a B. pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása.

A borok sajátos jellege a területhez köthető. A morénás területek a magasságuk és a napsugárzásnak való kitettségük tekintetében is változatosak. A Garda-tó felől érkező szelek a szőlő minőségét befolyásoló további tényezőnek tekinthetők. Csak a nemzedékről nemzedékre továbbadott tapasztalat teszi lehetővé, hogy megismerjük a szőlőültetvények telepítésének legjobb szempontjait, és elérjük a kívánt tulajdonságokat.

A földművelési kultúra továbbfejlesztve, finomítva, de továbbra is a hagyományokhoz kötődően viszi tovább a borkészítési és szőlőművelési technikákat.

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

*Eltérés az előírt borkészítési műveletektől*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítési műveleteket a körülhatárolt előállítási területen kell elvégezni, amely magában foglalja Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino és Volta Mantovana települések területének egészét vagy egy részét.

Ezenkívül ezeket a borkészítési műveleteket a szomszédos Mantova, Brescia és Verona megyékben található létesítményekben is el lehet végezni.

*Jelölések és csomagolás*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Garda Colli Mantovani” Rosso Superiore megnevezésében és kiserelésén megengedett a „Rubino” hagyományos jelölés használata.

A „Garda Colli Mantovani” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok legfeljebb 3 liter névleges űrtartalmú üvegpalackokban hozhatók forgalomba. Ez a korlátozás nem vonatkozik a hagyományos, legfeljebb 9 liter űrtartalmú bordeaux-i, burgundi vagy rajnai palackokra.

A Superiore, Riserva, Rubino, Vigna, Passito és Vendemmia Tardiva jelöléssel nem rendelkező Garda Colli Mantovani ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott fehér- és vörösborok esetében az üveg helyett engedélyezett más, többrétegű polietilénből és poliészterből készült, kartonnal vagy más merev anyaggal borított, legalább 2 liter, de legfeljebb 6 liter űrtartalmú kulacsszerű tárolóedények használata.

**A termékleíráshoz vezető link**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18900>

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU