



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 96/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE) ⁽¹⁾	1
2023/C 96/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) ⁽¹⁾	2
2023/C 96/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11048 – MACQUARIE / BCI / EKU ENERGY) ⁽¹⁾	3

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 96/04	Euroátváltási árfolyamok – 2023. március 14.	4
--------------	---	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 96/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10969 – XXXLUTZ / HOME24) ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 96/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2023/C 96/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV) ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 96/08	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.	10
2023/C 96/09	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele	22
2023/C 96/10	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	30

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 96/01)

2023. március 1-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 32023M11002 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.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 96/02)

2023. március 1-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 32023M11039 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.11048 – MACQUARIE / BCI / ECU ENERGY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 96/03)

2023. március 10-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 32023M11048 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. március 14.

(2023/C 96/04)

1 euro =

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0737	CAD Kanadai dollár	1,4689
JPY Japán yen	144,09	HKD Hongkongi dollár	8,4248
DKK Dán korona	7,4447	NZD Új-zélandi dollár	1,7198
GBP Angol font	0,88054	SGD Szingapúri dollár	1,4428
SEK Svéd korona	11,2880	KRW Dél-Koreai won	1 402,36
CHF Svájci frank	0,9784	ZAR Dél-Afrikai rand	19,3931
ISK Izlandi korona	151,10	CNY Kínai renminbi	7,3758
NOK Norvég korona	11,3350	IDR Indonéz rúpia	16 492,99
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8177
CZK Cseh korona	23,791	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,134
HUF Magyar forint	391,50	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6878	THB Thaiföldi baht	37,010
RON Román lej	4,9218	BRL Brazil real	5,6136
TRY Török líra	20,3732	MXN Mexikói peso	20,0920
AUD Ausztrál dollár	1,6052	INR Indiai rúpia	88,4310

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10969 – XXXLUTZ / HOME24)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 96/05)

1. 2023. március 7-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az LSW Privatstiftung (a továbbiakban: LSWPS, Ausztria) irányítása alá tartozó LSW GmbH (a továbbiakban: LSW, Ausztria),
- a WSF Privatstiftung (a továbbiakban: WSFPS, Ausztria) irányítása alá tartozó SGW-Immo-GmbH (a továbbiakban: SGW-Immo, Ausztria),
- home24 SE (a továbbiakban: home24, Németország).

Az összefonódásra nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

Az LSW és az SGW-Immo az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a home24 egésze felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az LSWPS és a WSFPS – a közös irányításuk alá tartozó XXXLutz KG révén is – számos uniós országban aktív vállalkozások, lakberendezési üzletekben árult bútorok, világítóberendezések és egyéb háztartási cikkek kiskereskedelmével foglalkoznak,
- a home24 a bútorokat, lakberendezési cikkeket és háztartási cikkeket árusító kiskereskedelmi ágazatban tevékeny online üzlet a kontinentális Európában és Brazíliában.

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

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.10969 – XXXLUTZ / HOME24

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

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

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

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 96/06)

1. 2023. március 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Aéroports de Paris S.A. (a továbbiakban: ADP, Franciaország),
- JCDecaux S.E. (a továbbiakban: JCDecaux, Franciaország),
- Media Aéroports de Paris (közös vállalkozás, a továbbiakban: JV, Franciaország).

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

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- ADP: a Párizs-Charles de Gaulle, Párizs-Orly, Párizs-Le Bourget, valamint az Ile-de-France régióban található egyes polgári repülőterek üzemeltetését és fejlesztését ellátó társaság, tevékenységeit nemzetközi szinten is végzi,
- JCDecaux: köztéri hirdetések ágazatában világszerte aktív francia csoport.

3. A JV üzleti tevékenységei a következők lesznek: a Párizs-Charles de Gaulle, Párizs-Orly és Párizs-Le Bourget repülőtereken (Franciaország), az Antalya és Bodrum-Milas repülőtereken (Törökország), valamint az Amman-Queen Alia repülőtéren (Jordánia) elhelyezett hirdetési felületek üzemeltetése és hasznosítása.

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

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

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

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

M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 96/07)

1. 2023. február 13-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Az Orange S.A. (a továbbiakban: **Orange**, Franciaország) irányítása alá tartozó Orange Espagne S.A.U. (a továbbiakban: **OSP**, Spanyolország),
- a Lorca JVCo Limited (a továbbiakban: **Lorca**, Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó MASMOVIL Ibercom S.A.U. (a továbbiakban: **MASMOVIL**, Spanyolország).

Az Orange és a Lorca az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az OSP-t és a MASMOVIL-t összefogó újonnan alapított közös vállalkozás (JV) felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Az **Orange** francia globális távközlési szolgáltató, amely leányvállalatán, az OSP-n keresztül van jelen a spanyol távközlési piacon. Az OSP mobil és vezetékes távközlési szolgáltatásokat nyújt lakossági, üzleti és nagykereskedelmi ügyfelek számára Spanyolországban.
- A **LORCA** a MASMOVIL felett ellenőrzést gyakorló holdingtársaság. A MASMOVIL Spanyolországban letelepedett távközlési szolgáltató. A MASMOVIL főként spanyolországi lakossági ügyfeleknek nyújt vezetékes és mobil távközlési szolgáltatásokat.
- Az újonnan alapított **közös vállalkozás (JV)** az OSP és a MASMOVIL mobil és vezetékes távközlési üzletágait fogja össze.

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

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.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV

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

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

Postai cím:

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

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

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 96/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Méntrida”

PDO-ES-A0047-AM04

Az értesítés időpontja: 2022.12.15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A „maradékcukor” analitikai paraméterekre használt terminológia hozzáigazítása a hatályos jogszabályhoz**

Leírás:

A „maradékcukor” analitikai paraméter megnevezése „glükózban és fruktózban kifejezett összes cukortartalom”-ra változott. Ezek a változtatások az összes végtermék analitikai jellemzőit meghatározó részben történtek.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: standard. A módosítás a fizikai és kémiai tulajdonságok leírásához használt terminológiát igazítja ki. Ez nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A szöveg összhangba hozása a 2018. október 17-i (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkével, amely a fruktózban és glükózban kifejezett összes cukortartalom mérését írja elő.

2. **A borok analitikai jellemzőinek módosítása és a színintenzitási értékek csökkentése**

Leírás:

Csökkentették a színintenzitási értékeket.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o..

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A „Méntrida” OEM termőterületén különböző szőlőfajtákat termesztenek egymás mellett, különösen a Cabernet Sauvignont, amely természetes módon eredményez nagyon magas színpotenciálú borokat, valamint a Garnacha Tintát, amely közepes színintenzitású lágább borokat ad. Az elmúlt évtizedben a piaci kereslet általában az egyfajtás, gyümölcsösebb borok iránt mutatkozott, amelyek a borkultúrával ismerkedő fogyasztók új generációi számára vonzóak, miközben általános keresleti tendencia nyilvánul meg az olyan tulajdonságokkal és jellemzőkkel rendelkező vonzóbb, agilisebb, élénkebb és elegánsabb termékek iránt, amelyek hozzáférhetővé teszik őket. Ehhez a must előállításánál a szőlőt gyengéden, kíméletesen kell feldolgozni, hogy elkerülhető legyen az aromák és a levek túlzott extrahálása a növényből, amely egyébként nemkívánatos, lágyszárúakra emlékeztető szagoknak és ízeknek a borban történő megjelenéséhez vezethet. A borászoknak minden egyes pincészetben képeseknek kell lenniük a nemzeti és a nemzetközi piacok számára megnyerő borok előállítására, ugyanakkor fenntartani a termőterülethez és a fajtához kapcsolódó tulajdonságokat. E módosítás másik oka az, hogy az elmúlt években változások következtek be a borban és annak analitikai jellemzőiben amiatt, hogy a termelési rendszereket és a feldolgozási módszereket hozzá kellett igazítani az éghajlatváltozáshoz. A vörösborokra vonatkozó, alacsonyabb minimálisszínintenzitáshatárérték nem eredményezi a minőség romlását; épp ellenkezőleg, kibővíti a térség különböző szőlőfajtái által kínált lehetőségeket, ezáltal pedig lehetővé teszi a kifinomultabb, összetettebb és vonzóbb borok előállítását.

3. **A fehérborok és a Roble (tölgy) kifejezéssel ellátott fehérborok analitikai jellemzőinek módosítása**

Leírás:

Megemelték a fehérborok és a Roble kifejezéssel ellátott fehérborok minimális tényleges alkoholtartalmát és összes alkoholtartalmát.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az alkoholtartalmat érintő változtatások az új borkészítési technológiákon és a piaci várakozásokon alapuló kisebb kiigazítások.

4. **A hordóban érlelt fehérbor felvétele**

Leírás:

Javasolt egy új típus, a „hordóban érlelt fehérbor” felvétele a borkategóriába.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az ilyen jellemzőkkel rendelkező termék iránti jelenlegi kereslet kielégítése mind a belföldi, mind a nemzetközi piacokon. Ez a lehetőség magában foglalja a fehérbortermékek választékának kiterjesztését az érzékszervi árnyalatok, az összetettség és a jobb érlelési potenciál tekintetében.

5. **Az illósavtartalomra vonatkozó határérték csökkentése fehérborok esetében**

Leírás:

A módosítás értelmében az illósavtartalom 12,5 meq/l-re csökken a fehérborok és a Roble kifejezéssel ellátott fehérborok esetében.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Ezek az új borkészítési technológiákon és a piaci várakozásokon alapuló kisebb kiigazítások.

6. A hordóban érlelt vörösbor felvétele

Leírás:

Javasolt egy új típus, a „hordóban érlelt vörösbor” felvétele a borkategóriába.

Módosult a termékleírás 2.1. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A kissé fás aromákkal rendelkező fiatal borok iránti jelenlegi kereslet kielégítése mind a hazai, mind a nemzetközi piacokon, figyelembe véve a nagyobb úrtartalmú tartályok kezelésére vonatkozó technikai követelményeket. Ez a lehetőség magában foglalja a vörösbortermékek választékának kiterjesztését az érzékszervi árnyalatok, az összetettség és a jobb érlelési potenciál tekintetében.

7. Az érzékszervi jellemzők fogalmának újbóli meghatározása

Leírás:

A borok érzékszervi jellemzőiről szóló szakaszt átfogalmazták.

Módosult a termékleírás 2.2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás az érzékszervi jellemzőket úgy igazítja ki, hogy azok az érzékszervi elemzés során jobban értékelhetők legyenek. Nem jár együtt a termék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, környezeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A „Méntrida” OEM borok érzékszervi jellemzői javasolt módosításainak, amelyek a különböző termékek analitikai értékeit egészítik ki, célja, hogy egyértelműbb és pontosabb leírást adjanak érzékszervi tulajdonságaikról és kifejeződéseikről. Az UNE-EN-ISO 17065 szabvány tanúsítási célú végrehajtása szükségessé teszi az oltalom alatt álló borok érzékszervi leírásának módosítását. A cél az, hogy jellemzőiket egy az UNE-EN-ISO 17025 szabványban meghatározott kritériumoknak megfelelő, az érzékszervi jellemzőket értékelő bizottság által értékelhető mutatókkal kapcsolják össze. Ugyanakkor ez lehetőséget kínál arra, hogy a termékleírást hozzáférhetőbbé és könnyebben olvashatóvá tegyük a fogyasztók számára. Ez továbbá az új kommunikációs és információs csatornákon keresztül történő terjesztés esetén megkönnyíti a termékleírás megértését, miközben elősegíti annak biztosítását, hogy az szorosan a borágazathoz legyen igazítva.

8. A hordóban érlelt vörösbor és a hordóban érlelt fehérbor érzékszervi jellemzőinek meghatározása

Leírás:

A szöveg kiegészült az új bortípusok érzékszervi jellemzőinek ismertetésével.

Módosult a termékleírás 2.2. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Mivel a szöveg kiegészült két új bortípussal, így meg kell határozni azok érzékszervi jellemzőit.

9. A hozam kiigazítása a must vagy a bor kinyerése és a szőlőtörkölytől való elkülönítése tekintetében

Leírás:

Különösen a gépesített szüretre való tekintettel, a kocsány tömegének figyelembevétele érdekében, javasolt a must vagy a bor kinyerésére vonatkozóan megadott hozamkorlátot 100 kg betakarított szőlőnként legfeljebb 74 liter mustra vagy borra módosítani.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 5.1. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Ha a szüretet gépekkel végzik, a betakarított szőlő mennyiségébe beszámítható a kocsány tömege.

10. A hordóban érlelt fehér- és vörösborokra vonatkozó különleges borkészítési eljárások kiigazítása

Leírás:

A szöveg kiegészült az ezen új bortípusok esetében alkalmazandó borkészítési eljárásokkal.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 5.1. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Mivel a szöveg kiegészült a hordóban érlelt fehér- és vörösborok kémiai és érzékszervi jellemzőivel, a releváns borkészítési eljárásokat is szükségessé meghatározni.

11. A körülhatárolt terület kiterjesztése

Leírás:

A körülhatárolt terület kiegészült kilenc településsel, amelyek mindegyike Toledo tartományhoz tartozik. A jelenlegi határtól északnyugatra, az El Real de San Vicente és Castillo de Bayuela településekkel szomszédos területen javasolt La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcuende és Sartajada településeket felvenni, amelyeket a Sierra de San Vicente járás és a Tiétar folyó határol Kasztília-La Mancha autonóm közösség északnyugati határán. A jelenlegi határtól délnyugatra, San Martín de Pusa településsel szomszédos területen javasolt a La Jara körzetbeli Santa Ana de Pusa települést felvenni, amely a Pusa folyó körüli terület kiterjesztésének tekinthető.

Módosult a termékleírás 4. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A szóban forgó településeket azért kell felvenni a körülhatárolt területbe, mert ezeken a településeken is vannak Garnacha Tinta fajtájú szőlőültetvények, amelyeket több mint 50 éve telepítettek, ami azt jelenti, hogy ezeket régen nem tekintették kereskedelmileg kellően életképesnek. Az érintett területek továbbá a jelenlegi termékleírás szerinti településekkel határosak. Ez biztosítja a természeti környezet folytonosságát, azaz továbbra is teljesülnek az aktuális szőlőtermesztési feltételek. Elegendő naphő és kellő csapadék áll rendelkezésre, amelyek biztosítják a szőlő megfelelő érését, és optimális cukorkoncentrációját. A felvett szőlőültetvények tehát ugyanúgy megfelelnek a minőségi szőlő termesztése követelményeinek, mint a szomszédos szőlőültetvények és bortermő területek. A felveendő kilenc település talajjellemzői és éghajlati viszonyai hasonlóak a jelenleg az eredetmegjelölés földrajzi területét alkotó településekéhez.

Régebben jellemző volt az a tendencia, hogy e települések szőlőültetvényeinek a hasznosítási módját megváltoztatták vagy még akár fel is hagyták a területek művelésével. Ugyanakkor a növekvő kereskedelmi érdeklődés az alacsonyabb hozamú régi szőlők iránt, amelyek lehetővé teszik a kiváló minőségű borok előállítását, e szőlőültetvények hozzáadott értékének elismeréséhez, és ezáltal a „Méntrida” OEM termőterületébe való felvételükhöz vezetett.

12. Kiegészítés új fajtákkal

Leírás:

A szöveg kiegészült a Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera és Moravia Agria vörös fajtákkal, és a Garnacha Blanca fehér fajtával.

Módosult a termékleírás 6. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot, mivel ezek másodlagos fajták.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A termőterület igen alkalmas a kiváló minőségű fehérborok, azaz a *Roble* és *Crianza* borok, pezsgők és hordóban érlelt borok előállítására, ami a fehér fajták iránti kereslet növekedését eredményezte. Ezért javasolt felvenni a Garnacha Blanca fajtát. Hasonlóképpen, a „Méntrida” OEM fajtaösszetételébe fel kell venni a termőterülethez jól alkalmazkodott Garnacha Peluda (a Garnacha Gris szinonimája), a Garnacha Tintorera és a Moravia Agria vörös fajtákat is avégett, hogy sajátos tulajdonságú termékek alkotta szélesebb választékot kínálhassanak, valamint a földrajzi területen előállított borok azonosságának diverzifikálása érdekében. A szóban forgó fajták elismertek Kasztília–La Manchában, és azokat már 2000 előtt termesztették a földrajzi területen, noha egy olyan kis területen, amelyet ma már a „Méntrida” OEM bortól elvárt minőségű borok előállításához felhasználható, megfelelő és ökológiailag alkalmazkodó növényi anyagok fontos utánpótlási tartalékának tekintenek.

13. A hozamkorlát változásai

Leírás:

A termés hozam esetenkénti változásai bizonyos években megengedettek, a megállapított maximális értékek legfeljebb $\pm 15\%$ -ának megfelelő tűréshatárral, az adott években uralkodó időjárási viszonyoktól függően. Továbbá, amennyiben a szőlőt a *Vino de Pueblo* (falubor) készítéséhez használják fel, a hektáronkénti maximális termés hozamot 20% -kal csökkenteni kell.

Módosult a termékleírás 5. és 8. pontja és az egységes dokumentum 5.2. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A javasolt módosítás célja annak kivételes alapon történő lehetővé tétele, hogy egyes években, amikor azt a rövid távú környezetvédelmi megfontolások szükségessé teszik, a hektáronkénti maximális hozamot kiigazítsák. Abban az esetben, ha a helyi hatással járó kedvezőtlen időjárási viszonyok miatt az OEM szüreti becslései csökkennek, magasabb maximális hozamok is engedélyezhetők az eredetmegjelöléssel ellátott borok össztermelésének kiegyensúlyozása érdekében. Ezzel szemben, ha a szüreti becslések a megengedett maximális hozamot meghaladó kivételesen magas hozamot vetítenek előre, a vonatkozó hozamkorlát csökkenthető az OEM-nek megfelelő bortermelés általános minőségének fenntartása érdekében. A fent említett hektáronkénti hozamkorlátokat a szabályozó tanács bizonyos gazdasági években kedvező technikai jelentést követően a következő korlátokon belül módosíthatja:

- a megállapított hozamok legfeljebb 15 %-kal történő növelése a szüret megkezdése előtt;
- a megállapított hozamok legfeljebb 15 %-os csökkentése a folyó év június 30-a előtt.

A „Vino de Pueblo” kifejezéssel ellátott borok alacsonyabb terméshozamának célja a specializáció fokozása és a termőterületekkel és a sajátos tulajdonságokkal társított technikákkal való erősebb azonosulás.

14. A termőterületnél nagyobb földrajzi egység elismerése

Leírás:

A „Méntrida” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor címkéjén feltüntethető a „Toledo” nagyobb földrajzi egység, az eredetmegjelölésével azonos vagy annál kisebb betűmérettel.

Módosult a termékleírás 8. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás a címkén az (EU) 2019/33 rendelet 55. cikkével összhangban feltüntethető további információkra vonatkozik. Lehetővé teszi egy másik földrajzi név feltüntetését anélkül, hogy ez érintené a „Méntrida” oltalom alatt álló elnevezést. A nagyobb földrajzi egység feltüntetése kiegészítő funkciót tölt be, amely további információkat nyújt a fogyasztónak a termék eredetéről. Mivel ennek az opcionális címkézési információnak a feltüntetése semmilyen módon nem vezet forgalmazási korlátozásokhoz, úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A „Méntrida” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a „Toledo” nagyobb földrajzi egységet meghatározó és az e kifejezés használatára vonatkozó szabályokat megállapító, 2019. október 18-i földművelésügyi, vízügyi és vidékfejlesztési minisztériumi határozat értelmében a „Toledo” földrajzi egység annak a tartománynak a nevéként, ahol a teljes termőterület található, a termőterületnél nagyobb földrajzi egységként feltüntethető, hogy pontosabban jelezze a termőterület elhelyezkedését, és hogy a fogyasztók számára további információt nyújtson a termék eredetéről. Az elképzelés szerint ezt az információt azért kell feltüntetni a címkén, hogy az a borok eredetéről részletesebb információkkal szolgáljon, ami azt hivatott elérni, hogy a borok arculatának a fogyasztók általi megítélése javuljon. Ennek köszönhetően Toledo tartomány északi részén jelentősen meg fog erősödni a szőlőtermesztéssel való területi, kulturális és tradicionális kapcsolat.

15. A kisebb földrajzi egységek elismerése

Leírás:

A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek a „Méntrida” OEM földrajzi területét alkotó valamennyi település nevét magukban foglalják. Ezek a kisebb földrajzi egységek a *Vino de Pueblo* kifejezéssel együtt jelennek meg, és külön tanúsítási címkékre és/vagy zárokra lesz szükség.

Módosult a termékleírás 8. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

A módosítás típusa: standard. Ez a módosítás a címkén az (EU) 2019/33 rendelet 55. cikkével összhangban feltüntethető további információkra vonatkozik. Lehetővé teszi egyéb földrajzi nevek feltüntetését anélkül, hogy ez érintené a „Méntrida” oltalom alatt álló elnevezést. A kisebb földrajzi egységek feltüntetése kiegészítő funkciót tölt be, amely további információkat nyújt a fogyasztónak a termék eredetéről. Ennek az opcionális címkézési információnak a feltüntetése semmilyen módon nem vezet forgalmazási korlátozásokhoz. Ebből kifolyólag a javasolt módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszerkezéssről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A körülhatárolt termőterületen található kisebb földrajzi egységekre való hivatkozás célja, hogy részletesebb és konkrétabb információkat adjon a bor eredetéről a területtel való kapcsolatának megerősítése érdekében. Ez az információ javítani fogja a fogyasztók által a borokhoz társított arculatot. Az a lehetőség, hogy a „Méntrida” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén fel lehet tüntetni egy kisebb földrajzi egység nevét, különösen a földrajzi terület településeinek nevét, az ágazat kérésére válaszul került bevezetésre és figyelembe veszi az aktuális fogyasztói tendenciákat, amelyek szerint a termék eredetét egyre fontosabbnak tartják.

16. A jogi hivatkozások és az elismert tanúsító szervek adatainak aktualizálása

Leírás:

A 8. pont első, második és harmadik bekezdésében, valamint a 9.2. pont harmadik és kilencedik bekezdésében a hatályon kívül helyezett rendeletekre való hivatkozás helyébe a hatályban lévő rendeletekre való hivatkozás lépett.

Módosult a termékleírás 8. és 9. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: standard. Mivel ez a módosítás aktualizálás, úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszerkezéssről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Aktualizálni kellett a jogi hivatkozásokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Méntrida

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérbor, a Roble kifejezéssel ellátott fehérbor és hordóban érlelt fehérbor – száraz

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok halvány szalmasárga színűek, áttetszőek és csillogóak, és a fajtától és a hordóban történő érleléstől függően enyhe aranyszínű árnyalatok jellemzik. Aromáik letisztultak, középeztől az erősig terjedő intenzitásúak és gyümölcsösek, olykor fára emlékeztető jegyek érezhetőek. Ízük zamatos és aromás, a hordóban érlelt borok esetében hosszú lecsengésű és tartós.

* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

- ** Az összes kén-dioxid-tartalomnak meg kell felelnie az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. melléklete B. része rendelkezéseinek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Fehérbor, a *Roble* kifejezéssel ellátott fehérbor és hordóban érlelt fehérbor – félszáraz, félédes és édes

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenésüket és aromájukat illetően e borok az ugyanabból a fajtából előállított száraz borokhoz hasonlítanak.

Ízük az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

- * A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

- ** Az összes kén-dioxid-tartalomnak meg kell felelnie az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. melléklete B. része rendelkezéseinek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Száraz, félszáraz, félédes és édes rozé bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a halvány rózsaszíntól az eperszínűig terjedő, világos és élénk. Erőteljes aroma, a szamóca, a málna és a gyümölcsök jegyeivel.

Friss, gyümölcsös és kiegyensúlyozott.

A szűrés vagy stabilizálás nélkül forgalomba hozott borok kissé zavaros vagy fátyolos megjelenésűek, és néha sűrűbb, húsosabb ízűek.

Minimális tényleges alkoholtartalom a száraz borok esetében: 11,5 térfogatszázalék.

- * A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.
- ** Az összes kén-dioxid-tartalomnak meg kell felelnie az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. melléklete B. része rendelkezéseinek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Vörösbor, a *Roble* kifejezéssel ellátott vörösbor és hordóban érlelt vörösbor – száraz; valamint a *Crianza*, *Reserva* és *Gran Reserva* borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Magas alkoholtartalom. Piros cseresznye, sötét gránátpiros vagy fürtösmeggy színű, szélén élénk lila árnyalatokkal, vagy rubinvöröstől cseresznyepirosig terjedő színű, narancssárga–téglavörös tónusokkal. Gyümölcsös (földszeder, ribiszke) és/vagy virágos jegyek, esetenként fűszeres vagy fás jegyekkel. Ízletes és aromás, jól integrált tanninokkal. Kóstoláskor erős; jó struktúra és test jellemzi, intenzív gyümölcsös aromákkal és sajátos fás jegyekkel, ha tölgyfahordókban érlelték. Hosszan tartó és intenzív lecsengés.

- * A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.
- ** Az illósavtartalom-határérték 11 térfogatszázalék felett alkoholfokokként és érlelési évenként 1 milliekvivalens/l-rel, legfeljebb 16,6 milliekvivalens/l-ig növekedhet.
- * Szulfitek: 200 mg/l, ha a cukortartalom > 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Vörösbor, a *Roble* kifejezéssel ellátott vörösbor és hordóban érlelt vörösbor – félszáraz, félédes és édes

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenésüket és aromájukat illetően e borok az ugyanabból a fajtából előállított száraz borokhoz hasonlítanak.

Ízük az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

- * A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.
- ** Az összes kén-dioxid-tartalomnak meg kell felelnie az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. melléklete B. része rendelkezéseinek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Vörös-, fehér- és rozé pezsgők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Finom és tartós buborékok. Aromáik letisztultak és gyümölcsösek, továbbá a *Reserva* pezsgők esetében intenzívek. Kiegyensúlyozottak, a szájban könnyed struktúrájú pezsgők érzetét keltik.

A fehérpezsgők halvány aransárga tónusúak, a *Reserva* fehérpezsgők pedig aransárga tónusúak. A rozé pezsgők rózsaszín árnyalatúak, a *Reserva* rozé pezsgők esetében pedig téglavörös árnyalatok jellemzőek. A vöröspezsgők élénk lila tónusúak, a *Reserva* vöröspezsgők pedig faszínű tónusokkal rendelkeznek.

- * A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

A must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elkülönítéséhez 2,5 kg/cm²-nél kisebb nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kg betakarított szőlőből nyert hozam ne haladja meg a 70 liter kész bort, illetve gépesített szüret esetén a 100 kg szőlőből nyert hozam ne haladja meg a 74 liter kész bort.

A fehérborok esetében a mustot a szőlőfürtök szilárd részei nélkül 20 °C alatti hőmérsékleten erjesztik. A vörösborok esetében a héjon áztatás minimális időtartama 48 óra.

Az érlelésre szánt borok alkoholos erjedésének legfeljebb 30 °C-on kell végbemennie. Ezeket a borokat legfeljebb 330 liter maximális űrtartalmú tölgfahordókban kell érlelni.

Ahhoz, hogy használni lehessen a „hordóban érlelt fehérbor” kifejezést, a bort legalább két hónapig, legalább 200 liter és legfeljebb 2 000 liter űrtartalmú hordókban kell érlelni; a hordóban érlelt vörösborok esetében az űrtartalom nem haladhatja meg az 5 000 litert.

5.2. Maximális hozamok

1. Gobelet- vagy fejművelésű szőlő

7 150 kilogramm szőlő hektáronként

2. Gobelet- vagy fejművelésű szőlő – kézi szüret

50 hektoliter hektáronként

3. Gobelet- vagy fejművelésű szőlő – gépesített szüret

53 hektoliter hektáronként

4. Lugasművelésű szőlők

12 850 kilogramm szőlő hektáronként

5. Lugasművelésű szőlők – kézi szüret

90 hektoliter hektáronként

6. Lugasművelésű szőlők – gépesített szüret

95 hektoliter hektáronként

7. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt Gobelet- vagy fejművelésű szőlő

5 720 kilogramm szőlő hektáronként

8. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt Gobelet- vagy fejművelésű szőlő – kézi szüret

40 hektoliter hektáronként

9. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt Gobelet- vagy fejművelésű szőlő – gépesített szüret

42 hektoliter hektáronként

10. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt lugasművelésű szőlő

10 280 kilogramm szőlő hektáronként

11. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt lugasművelésű szőlő – kézi szüret

72 hektoliter hektáronként

12. A *Vino de Pueblo* kifejezéssel ellátott bor készítéséhez használt lugasművelésű szőlő – gépesített szüret

76 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A földrajzi terület Toledo tartomány északi részén, Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (csak a 3. és 5. poligon), Barcience, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, El Carpio de Tajo, Carranque, Carriches, El Casar de Escalona, Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Los Cerralbos, Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (csak a 17. és 18. poligon), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, La Mata, Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, La Torre de Esteban Hambrán, Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Las Ventas de Retamosa, Villamiel, El Viso és Yuncillos településeken helyezkedik el.

7. Borszőlőfajták

Garnacha Tinta

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Bor

A szélsőséges kontinentális éghajlat, a hosszú, hideg telek, a forró nyarak és a nagyon kevés csapadék, valamint a homokos, savas és a mészben igen szegény talajok olyan magas alkoholtartalmú borokat eredményeznek, amelyeknek bőséges a szárazanyag-tartalma, húsosak, testesek és melegek.

8.2. Minőségi pezsgő

A földrajzi környezet lehetővé teszi a termékleírás 6. pontjában felsorolt, a boroknak mélységet és egyensúlyt kölcsönző fajták művelését, ugyanakkor a szárazság és a napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalom kialakulását eredményezi, amely lehetővé teszi a meghatározott alkoholtartalommal rendelkező borok előállítását. Az előző szakaszban felsorolt borokat alapborként használják a pezsgők előállításához. Következésképpen az ugyanebben a szakaszban foglaltak a pezsgőkre is alkalmazandóak.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további feltételek

A feltétel leírása:

A „Méntrida” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor címkéjén feltüntethető a „Toledo” elnevezés, mint nagyobb földrajzi egység, az eredetmegjelölésével azonos vagy annál kisebb betűmérettel.

A „Méntrida” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén szerepelhet a „Vino de Pueblo” (falubor) kifejezés, amelyet a „Méntrida” OEM körülhatárolt földrajzi területéhez tartozó egyik település neve követ.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MENTRIDA_20220607.pdf

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

(2023/C 96/09)

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

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Vins de la Corrèze”

PGI-FR-A1127-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.12.20.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

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

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. Az elnevezés módosítása

A kérelmező csoportosulás a jelenleg a „Vins de la Corrèze” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott egyes borok tekintetében a „Corrèze” elnevezés OEM-ként történő oltalom alá helyezése iránti kérelmet nyújtott be.

A francia hatóságok úgy ítélték meg, hogy ez a kérelem eleget tesz az előírt szabályozási feltételeknek, és e kérelemmel párhuzamosan kérelmet nyújtottak be a „Corrèze” elnevezés OEM-ként történő bejegyzése iránt.

A „Vins de la Corrèze” elnevezés „Pays de Brive” elnevezésre változik, utalva az előállítási területre, amely egyesíti magában a megye OFJ bortermeléséhez kapcsolódó történelmi elemeket és a bortermeléshez kedvező talaj- és éghajlati feltételeket. Ezzel elkerülhető a „Corrèze” OEM-mel való összetévesztés is. A termékleírásban és az egységes dokumentumban szereplő valamennyi hivatkozás ennek megfelelően módosul.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés neve a Brive-la-Gaillarde város körüli területnek és a Brive-medence által alkotott természeti területnek felel meg, amely egyben a borvidék történelmi területe is. Tengersiz feletti magassága csak ritkán haladja meg a 300 m-t, szemben Limousin többi részével.

2.2. A nem a tőkén töplesztett szőlőből készült borok kategóriájának törlése

Az OFJ termékleírásának módosításával törölték azokat a borokat, amelyeket ezentúl kizárólag a „Corrèze” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel állítanak elő.

Ennek eredményeként a termékleírás e termékekre vonatkozó valamennyi rendelkezését visszavonták:

- 3.2. pont „Egyedi analitikai előírások” és 3.3. pont „Az érzékszervi jellemzők leírása”. Az egységes dokumentumnak „A bor(ok) leírása” című pontja ennek megfelelően frissül,
- 4. pont „Földrajzi területek”. Az egységes dokumentum „Körülhatárolt terület” című pontja frissül,

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

- 5. pont „Szőlőfajták”: törölték az osztályozott szőlőfajták jegyzékére való hivatkozást, azonkívül a fontosabb szőlőfajták jegyzéke 7 fajtával egészült ki (e módosítások részleteit lásd lejjebb),
- 6. pont „A szőlőültetvény művelése”. Az egységes dokumentum „Művelési gyakorlatok” című pontja ennek megfelelően módosul,
- 7. pont „Szüret”. Az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontja ennek megfelelően módosul (a szőlő szüretelési minimális cukortartalma),
- 8. pont „Maximális terméshozam”. Az egységes dokumentum „Maximális hozamok” című pontja ennek megfelelően frissül,
- 9. pont „Feldolgozás”. Ez a módosítás az egységes dokumentum „Borászati eljárás” című pontját érinti,
- 10. pont „A kereskedelmi forgalomba hozatal időpontja”. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot,
- a „Nemzeti előírások” című 2. fejezetben törölték a nem a tőkén töppesztett szőlőből készült borokra vonatkozó nyilatkozattételi követelményeket és a főbb ellenőrizendő pontokat. Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

Végül az egységes dokumentumnak „A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések” című pontjában törölték a „töppesztett szőlőből készült bor” megjelölést a nem a tőkén töppesztett szőlőből készült borok tekintetében.

2.3. A pezsgők kategóriájának törlése

Az OFJ termékleírásának módosításakor törölték a pezsgőkre vonatkozó rendelkezéseket, miután azokat az Államtanács hatályon kívül helyezte.

Ennek eredményeként a termékleírás e termékekre vonatkozó valamennyi rendelkezését visszavonták.

A termékleírás módosított pontjait és azoknak az egységes dokumentumra gyakorolt hatását a következő felsorolásban ismertetjük:

- az 1. fejezet 3.1. pontjának 1. bekezdése (az egységes dokumentumnak a „Szőlőből készült termékek kategóriái” és „A bor(ok) leírása” című pontjait érinti),
- az 1. fejezet 5. pontja (nem érinti az egységes dokumentumot),
- az 1. fejezet 11. pontja (az egységes dokumentumnak a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című pontját érinti).

2.4. Az előállítás földrajzi területének módosítása

Az OFJ előállítási területét, amely korábban Corrèze megye teljes területére kiterjedt, a Brive-medencének megfelelő, kevesebb (66) települést magában foglaló területre szűkítették. A településeket a termékleírás „Földrajzi területek” című 4. pontja sorolja fel, az egységes dokumentumban pedig a „Körülhatárolt földrajzi terület” című pontban szerepelnek.

216 települést töröltek (a hivatalos földrajzi kódex alapján):

Affieux, Aix, Albignac, Albussac, Alleyrat, Ambrugeat, Les Angles-sur-Corrèze, Argentat-sur-Dordogne, Arnac-Pompadour, Aubazines, Auriac, Bar, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaumont, Bellechassagne, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Champagnac-la-Prune, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-Saint-Géraud, Le Chastang, Chaumeil, Chavanac, Chaveroche, Chenaillet-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Confolent-Port-Dieu, Cornil, Corrèze, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Dampniat, Darazac, Darnets, Davignac, Egletons, L’Eglise-aux-Bois, Espagnac, Espartignac, Estivaux, Eyburie, Eygurande, Eyrein, Favars, Feyt, Forgès, Gimel-les-Cascades, Gouilles,

Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Le Jardin, Lacelle, Ladignac-sur-Rondelles, Lafage-sur-Sombre, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenne-sur-Avalouze, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lamongerie, Lanteuil, Lappleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginac, Lignareix, Lostanges, Le Lonzac, Lubersac, Madranges, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Masseret, Maussac, Meilhards, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Meyrignac-l'Église, Millevaches, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Montaignac-Saint-Hippolyte, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Neuvic, Neuville, Orgnac-sur-Vézère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Palisse, Pandrignes, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Peyrelevade, Peyrissac, Pierrefitte, Pradines, Reygade, Rilhac-Treignac, Rilhac-Xaintrie, La Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Rosiers-d'Egletons, Sadroc, Saint-Angel, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Clément, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Etienne-aux-Clos, Saint-Etienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Sainte-Fortunade, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-le-Vendômois, Sainte-Marie-Lapanouze, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Martin-Sepert, Saint-Merd-de-Lappleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Lappleau, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Paul, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Salvador, Saint-Setiers, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Sylvain, Saint-Victour, Saint-Ybard, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarran, Sarroux - Saint Julien, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérandon, Sérilhac, Servières-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudaine-Lavinadière, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Ussel, Uzerche, Valiergues, Veix, Veyrières, Viam, Vigeois, Vitrac-sur-Montane.

2.5. Az engedélyezett szőlőfajták jegyzékének módosítása

Felülvizsgálták a szőlőfajtákra vonatkozó rendelkezéseket, hogy azok pontosabbak legyenek, valamint hogy a telepített fajták és a jelenlegi gyakorlatok figyelembevétele mellett kimerítően felsorolják az engedélyezett fajtákat. A termékleírás „Szőlőfajták” című 5. pontjában törölték az osztályozott szőlőfajták jegyzékére vonatkozó hivatkozást, valamint a kiegészítő és a fő szőlőfajták közötti különbségtételt. Ez azt jelenti, hogy már csak egy szűkített lista van az engedélyezett szőlőfajtákról.

- A rozék esetében nem határoztak meg szőlőfajtajegyzéket. Készült egy, a vörösborokkal közös jegyzék, amely a vörösborok fontosabb szőlőfajtáit felsoroló korábbi jegyzéknek felel meg, és amelyet a Fer N, Jurançon N, Gamay N, Pinot N és Tannat N szőlőfajtákkal egészítettek ki,
- a fehérborok esetében átvették a fontosabb szőlőfajták korábbi jegyzékében szereplő fajtákat és azokat a Sauvignon gris G és a Muscat à petits grains blancs B fajtákkal egészítették ki.

Ezeket a fajtákat az egységes dokumentum „Fontosabb borszőlőfajta (borszőlőfajták)” című pontjába is felvették.

2.6. A csendes vörösborok malolaktikus fermentációja

A szöveg kiegészült azzal, hogy a vörösboroknál a malolaktikus fermentációnak be kell fejeződnie a forgalomba bocsátás idejére, amikor legfeljebb 0,4 g/l almasavat tartalmazhatnak. Ennek két oka van:

- a malolaktikus fermentáció lágyabbá és lekerekítettebbé teszi a borokat,
- a borok stabilitása és minősége érdekében, mivel fennáll a veszélye, hogy a palackozás után megy végbe a malolaktikus fermentáció.

Ez a módosítás a termékleírás I. fejezetének 9. pontját, az egységes dokumentumnak pedig „A bor(ok) leírása” című pontját érinti.

2.7. *Kapcsolat az eredettel*

Az eredettel való kapcsolatról szóló részt átdolgozták, hogy összhangba kerüljön a megváltoztatott elnevezéssel, a felülvizsgált földrajzi területtel, valamint azzal, hogy visszavonták a „nem a tőkén töpesszített szőlőből készült bor” kiegészítő megjelöléssel ellátható borokra, illetve a pezsgőkre vonatkozó rendelkezéseket.

Ez a módosítás a termékleírás I. fejezetének 11. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

2.8. *Tárgyi tévedés javítása*

Javították az ellenőrző szerv nevével kapcsolatban a termékleírás 3. fejezetében szereplő tárgyi tévedést: a termékleírás 2011-ben benyújtott változatának 3. fejezetében az első bekezdésben a Qualisud, a második bekezdésben pedig a Qualifrance szerepelt.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2.9. *Szövegezésbeli javítások*

A „túlérett szőlőből készült bor” kifejezést mindenhol, ahol előfordult, kiegészítették a „tőkén hagyott” kifejezéssel. Ez szövegezésbeli módosítást jelent. Az egységes dokumentumban csak a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című pontot érinti. Az egységes dokumentumnak „A bor(ok) leírása” című pontja e termékek esetében két elemmel egészült ki:

- átvették az egységes dokumentum „Konkrét borászati eljárások” című pontjában már szereplő azon rendelkezést, hogy tilos az alkoholtartalom-növelés vagy a sűrítési technológiák alkalmazása, például a szárító kemencék vagy kamrák használata, a kriokoncentráció vagy a fordított ozmózis,
- pontosították az érzékszervi leírást: a borok rendkívül aromás, mézre és vajra emlékeztető jegyeket hordozó, féledes és édes fehérborok, ami összhangban van a termékleírásnak „Az érzékszervi jellemzők leírása” című 3.3. pontjában szereplő leírással.

2.10. *A borok leírása*

Átdolgozták és kiegészítették a borok leírását.

A termékleírás e módosítása az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pays de Brive

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Csendes vörös-, rozé és fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A halványsárga színű, zöldesen csillogó fehérborokat virágos és gyümölcsös aromák jellemzik. A szájban gyümölcsösek és ásványosak, erősek és élénkek. Az enyhén édes félszáraz fehérborok színe zöldes árnyalatokban játszó szalmasárga. Illatukat sárga gyümölcsök és citrusfélék aromái jellemzik. A borok gyümölcsösek és lágyak, de bizonyos fokú élénkséget is mutatnak. A vörösborokat gyakran a rubinvöröstől a gránátvörösig terjedő, változóan intenzív lilás árnyalatokban játszó szín jellemzi. A palás talajokon termelt vörösborok erősek és élénkek, és

feketeribizlis és fűszeres aromákat hordoznak. Az agyagos-meszes talajokon termelt borok lágyak és harmonikusak, és kandírozott gyümölcsös aromákat hordoznak. A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) kifejezéssel megjelölt borok kivételével a vörösborok esetében a malolaktikus fermentációnak befejezettek kell lennie. A forgalomba hozatalkor a vörösbortételek almasavtartalma legfeljebb 0,4 g/l. A rozékat a világostól a mélyebb árnyalatig terjedő szín jellemzi. Aromáik virágra és sárga gyümölcsökre emlékeztetnek. A szájban frissességet keltenek, amely az édes íz mértékétől függően változhat. Amennyiben az értékek nincsenek pontosan megjelölve, a hatályos uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

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

2. *Túlérett szőlőből készült borok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A féledes és édes fehérborokat (tőkén hagyott túlrejt szőlőből készült borok) aranyárga árnyalatokban játszó, csillogó mélysárga szín, valamint gyümölcsös (birs, őszibarack) és virágos jegyeken alapuló, mézre és vajra emlékeztető felhangokat felvonultató, gazdag aromavilág jellemzi. A lekerekített és testes íz az édesség mértékétől függően változik. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalma 15 %, minimális erjeszhetőcukor-tartalma 51 g/l. Amennyiben az értékek nincsenek pontosan megjelölve, a hatályos uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Konkrét borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

A túlrejt szőlőből készült borok esetében tilos az alkoholtartalom-növelés vagy a sűrítési technológiák alkalmazása, például a szárító kemencék vagy kamrák használata, a kriokonzentráció vagy a fordított ozmózis.

b) *Maximális hozamok*

1. Csendes borok és túlérett szőlőből készült borok

Hektáronként 80 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére és a „Pays de Brive” földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Corrèze megye következő településeinek területén kerül sor:

Allassac, Altillac, Astailac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Robert, Saint-Solve, Saint-Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végenne, Vignols, Voutezac, Yssandon.

7. **Fontosabb szőlőfajták**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gamay N

Jurançon noir N – Dame noire

Merlot N

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Segalin N

Semillon B

Tannat N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A Corrèze megye délnyugati részén fekvő Brive-medence egy 60 km hosszú, 10–20 km széles hosszanti redőt alkot, amely egy északnyugati/délkeleti tengely mentén húzódik. Természetes határait északon és keleten a Francia-középhegység kristályos képződményei, délnyugaton a Périgord Blanc, délen pedig a Causse de Martel adják.

Ennek az alacsonyan fekvő és jól védett régióknak az aquitániai éghajlathoz hasonló, kevésbé csapadékos, délies óceáni éghajlata van. A nyarak melegek, a telek pedig mérsékelt hidegek, azzal a korlátozó tényezővel, hogy tavasszal késői, ősszel pedig korai fagyok jelentkeznek.

A terület olyan mozaikot alkot, ahol északkeletről délnyugat felé homokkőn vagy palán kialakult savanyú barna talajok, márgás mészkőn kialakult meszes barna talajok, a Causse vidékén pedig sekély meszes barna talajok találhatók.

Legyen szó akár a szarvasgombatermő agyagos-meszes talajokról vagy a kristályos röghegység lábánál elterülő üledékes földekről, a talajokon mindenhol expresszív borok termelhetők.

Az ok-okozati kapcsolat a termék földrajzi eredetének tulajdonítható jellemzőn alapul. Az OFJ alá tartozó különböző termékek esetében az ok-okozati kapcsolat azon alapul, hogy a szőlőfajták alkalmazkodtak a talajok jellemzőihez, ami a borokban is különleges módon kifejezésre jut. Ennek megfelelően:

- A vörösborokat gyakran a rubinvöröstől a gránátvörösre terjedő, változóan intenzív lilás árnyalatokban játszó szín jellemzi. A palán és homokkőn kialakult talajon termelt, főként Merlot és Cabernet franc fajtákból származó vörösborok erőteljesek és élénkek, és feketeribizlis és fűszeres aromákat hordoznak. Az agyagos-meszes talajokon termelt, többek között Cabernet franc, Gamay és Merlot szőlőfajtákból készített borok lágyak és harmonikusak, és kandírozott gyümölcsös aromákat hordoznak.
- A területén egészen természetesen valamennyi kékszőlőfajtából készített rozékat a világostól a mélyebb árnyalatig terjedő szín jellemzi. Aromáik virágra és sárga gyümölcsökre emlékeztetnek. A palán és homokkőn kialakult talajon termelt borok a szájban keltett frissességükkel tűnnek ki.
- A halványsárga színű, zöldesen csillogó fehérborokat gyümölcsös és virágos aromák jellemzik. Az agyagos-meszes talajokon, főként Chardonnay és Sauvignon szőlőfajtákból előállított borok frissességet és gyümölcsös jegyeket hordoznak, míg a palán és homokkőn termelt, többnyire Chenin fajtából készített borok bizonyos fokú élénkséget és ásványosabb jegyeket vonultatnak fel.
- Az általában palán termelt, enyhén édes félszáraz fehérborok színe zöldes árnyalatokban játszó szalmasárga. Illatukat sárga gyümölcsök és citrusfélék aromái jellemzik. A borok gyümölcsösek és lágyak, de bizonyos mértékben élénkségüket is megőrzik, ami többek között a Chenin fajtával függ össze.
- A többnyire fehér féledes és édes borokat (tökén hagyott túlrett szőlőből készült borok) főként palán teremlik Chenin és Muscat à petits grains fajtából, és ezeket a borokat aranysárga árnyalatokban játszó, csillogó mélysárga szín, valamint gyümölcsös (birs, őszibarack) és virágos jegyeken alapuló, mézre és vajra emlékeztető felhangokat felvonultató, gazdag aromavilág jellemzi. A lekerekített és testes íz az édesség mértékétől függően változik.

Szerény megjelenésük ellenére a Corrèze délnyugati részén található szőlőtermő területek fontos szerepet játszanak a mezőgazdaság fenntartásában és a helyi fejlődésben, különösen a borturizmus révén.

A borok minőségét és az azokat adó szőlőültetvények fennmaradását a szívvel-lélekkel dolgozó emberek szaktudása és elkötelezettsége biztosítja, akik képesek kiaknázni a környezet nehézségeit azáltal, hogy a borok hagyományos jellemzőinek megőrzése mellett folyamatosan fejlesztik technikáikat.

9. További alapvető feltételek

Betűméret és logó

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „IGP” (OFJ) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A szőlőfajta nevének feltüntetésére használt karakterek mérete nem haladhatja meg az OFJ nevének alkotó karakterek méretének kétszeresét, és a szőlőfajta nevét ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint az OFJ nevéét.

Kiegészítő megjelölések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az OFJ neve kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével, és/vagy a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal. A francia jogszabályokban a „nouveau” (új) kifejezés a „primeur” (primőr) kifejezés pontos szinonimája.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7796fed6-5bfe-452f-ba94-be152bd4657f

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2023/C 96/10)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

EU-szám: PGI-PL-02811 – 2021.11.9.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OFJ)

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilva (*Prunus domestica* L.) érett gyümölcséből készül, amelyet addig főznek lassú tűzön, amíg sűrű, sötétbarna elegyet nem alkot.

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” sűrű gyümölcskeverék állagú, héjdarabokat tartalmaz, felülete fényes, szilárdabb. Színe sötétbarna, burgundi árnyalatú, a belsejében világosabb, látható lila szilvahéjdarabokkal. Íze enyhén édes és savanykás, a mag miatt kesernyés. Zamata gyümölcsös, főként szilvára emlékeztet, karamell- és füstös jegyekkel.

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” nem tartalmaz hozzáadott cukrot a gyümölcsben természetesen előforduló cukrokon felül. Teljes cukortartalma 100 g termékre vetítve 40 g, \pm 20 %-os eltéréssel.

Szárazanyag-tartalma 40 % Brix, \pm 20 %-os eltéréssel.

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” főzéssel nyert, megfelelően lágy, kenhető állagú, meglehetősen sűrű keverék. 1 kg késztermék előállításához legalább 3 kg szilvát kell felhasználni.

A készterméket fémfedéllel ellátott üvegedényekben forgalmazzák. A terméket pasztőrözik.

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

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” kizárólag a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilva (*Prunus domestica* L.) terméséből készül. A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” valamennyi tétele esetében a termékben felhasznált gyümölcs legalább 75 %-ának a 4. pontban meghatározott földrajzi területről kell származnia a minőség megőrzése érdekében. A termelőknek elsősorban erről a földrajzi területről származó nyersanyagot kell felhasználniuk.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Az 5. pontban leírt éghajlati viszonyoknak köszönhetően a 4. pontban meghatározott területen termesztett gyümölcs természetes cukortartalma magasabb, mint a területen kívül termesztett gyümölcsé, ami egyértelműen érzékelhető a végtermék minőségében. A meghatározott területről származó nyersanyag hiánya esetén a termelők bármely tételben legfeljebb 25 %-ban használhatnak fel a területen kívülről származó gyümölcsöt anélkül, hogy ez veszélyeztetné a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” minőségét.

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

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, nevezetesen:

- a nyersanyag beszerzését (legalább 75 %),
- a rézüst előkészítését,
- a tűzhely előkészítését,
- a szilvalekvár lassú tűzön való főzését,
- a szilvalekvár szűrését (a magok eltávolítását).

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

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” csomagolását és pasztörözését a meghatározott földrajzi területen kell végezni, mivel a termék a szállítás során szennyeződhet, ezáltal romolhat a minősége. A keverék csak azután szállítható, miután kihűlt. A kihűlt termék azonban nagyon besűrűsödik, ami megnehezíti az üvegekbe töltést. Emellett a keverék az újramelegítés során megéghet. Így a szilvalekvárt a meghatározott földrajzi területen, magasabb hőmérsékleten töltik üvegedényekbe, ami megkönnyíti a csomagolási folyamatot, és kiküszöböli a szükségtelen légbuborékok megjelenését. Ha a csomagolást a földrajzi területen kívül végeznék, az azzal a kockázattal járna, hogy a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” egyéb, eltérő minőségű szilvalekvárokkal elegyedne.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” valamennyi termelőjének közös logót kell használnia (1. ábra) a csomagoláson (az üvegedény fedelén). Az Alsó-Visztula-völgyi Szilvalekvár-termelők Konzorciuma ezt a logót oly módon bocsátja a termelők rendelkezésére, hogy ne alkalmazzon hátrányos megkülönböztetést a tagsággal nem rendelkező termelőkkel szemben.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” előállítási területe az Alsó-Visztula-völgyben található, azaz a Kujávia-pomerániai vajdaságban, ahol a következő járásokra terjed ki: Bydgoszcz járás (települések: Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – Bydgoszcz városi kerület), Chełmno járás (települések: Chełmno város, Chełmno község, Unisław, Kijewo Królewskie, Stolno), Grudziądz járás (települések: Grudziądz város, Grudziądz község, Rogóźno), Świecie járás (települések: Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jeżewo, Warlubie, Nowe); emellett a Pomerániai vajdaságban, ahol a következő járásokra terjed ki: Kwidzyn járás (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), Sztum járás (települések: Sztum) és Tczew járás (települések: Pelplin és Gniew).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” és a régió közötti kapcsolat a termék hírnevén alapul, amely az előállítás nagy múltra visszatekintő hagyománya, a termékben felhasznált nyersanyagok egyedi minősége és a helyi termelők kivételes szakértelme nyomán alakult ki.

Az Alsó-Visztula-völgy sajátos talaj- és éghajlati viszonyai vezettek a gyümölcsstermesztés megjelenéséhez. A XVIII. század óta a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilva (*Prunus domestica* L.) a domináns fajta, amelynek helyi ökotípusát a rossz éghajlati viszonyokkal és betegségekkel szembeni ellenálló képessége, valamint a magas cukortartalma jellemzi.

A földrajzi területen iszapos talajok (löss), könnyű vályogtalajok, különböző típusú homokos vályogtalajok és nagyobb réztartalmú, laza fluviszolok találhatók, amelyeknek köszönhetően bőséges a termés hozam, és magasabb a gyümölcs savtartalma és karotinoidtartalma. A fenológiai tavasz 1,5–2 héttel korábban érkezik a területre, ezáltal meghosszabbodik a vegetációs időszak, és ennek következtében nagyobb az érett gyümölcs természetes cukortartalma. Az Alsó-Visztula-völgyben a korlátozott csapadékmennyiség miatt a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilvafák vízhiánynak és ezáltal oxidatív stressznek vannak kitéve. A növény visszafogja a gyümölcs növekedését, ami magasabb cukor-, vitamin-, polifenol-, rost- és ásványianyag-koncentrációt eredményez a gyümölcsben, és további karotinoidok és aszkorbinsav termeléséhez vezet.

Az Alsó-Visztula-völgy talajának réztartalma az országos mediánhoz képest magasabb. A réz talajban való jelenléte javítja a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó betakarított szilva minőségét, és növeli annak mennyiségét, valamint fokozza a szilvafák bakteriális és gombabetegségekkel szembeni ellenálló képességét. A más régiókban termesztett szilvafákkal szemben az alsó-Visztula-völgyi gyümölcsösökben ezért nincs szükség kiegészítő vegyi permetezésre.

A 100 g „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” előállításához felhasznált nyersanyag különleges minőségének és nagy mennyiségének, valamint a hosszú főzési folyamatnak köszönhetően a termék természetes cukortartalma magasabb, mint más édesítetlen szilvalekvároké.

A „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” abban különbözik a piacon jelen lévő többi szilvalekvártól, hogy a jogszabályban előírt minimális nyersanyagmennyiség csaknem kétszeresével állítják elő (3 kg gyümölcsből állítanak elő 1 kg „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” terméket).

A „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” lekvárt hosszú órákon át, lassú tűzön főzik a szilvamagokkal együtt, ami olyan jellegzetes kesernyességet is eredményez, amely más szilvalekvárokban nem figyelhető meg.

A Lengyelország más régióihoz képest történelmileg nagy ültetési terület és a „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilvafák magas hozama hozzájárult a feldolgozás fejlődéséhez a területen. A szilva tartósításának egyik legrégebbi módszere a szilva forró üstökben, péppé történő forralása, majd elgőzöléssel való sűrítése. A XVI. századra is visszanyúló feljegyzések tanúskodnak a gyümölcsök ilyen módon történő feldolgozásáról. Az így kapott terméket *powidlának* [szilvalekvár] nevezték. A Toruńi Néprajzi Múzeum munkatársai által az Alsó-Visztula-völgyben végzett helyszíni felmérések megerősítették, hogy sok olyan épület létezik, amelyet gyümölcszsáritóként használtak, és amelyekben a hőforrást tűzhelyek adták, e tűzhelyekben pedig helyet alakítottak ki a szilvalekvár előállítására szolgáló üstök számára, ami azt bizonyítja, hogy ezeket az épületeket erre a célra is használták. A „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilvából az egész család számára készítettek szilvalekvárt, a felesleget pedig a régió nagyvárosainak piacain (pl. Świecie és Bydgoszcz) értékesítették. A szilvalekvárt és a gyümölcsöt hajón szállították a Visztulán, vagy lovas szekéren Gdańsk kikötőjéig.

A „Węgierka Zwykła” fajtához tartozó szilvát „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” előállításához használták fel, mivel a régió helyi ökotípusa nagymértékben ellenállt a rossz éghajlati viszonyoknak és a betegségeknek, és mivel a szilva húsa a lassú főzési folyamat során könnyen elválik a magtól. A magok segítettek annak megelőzésében, hogy a termék megégyjen, emellett kesernyességet kölcsönöztek a szilvalekvár ízének. A lassú tűzön való főzés folyamatának végén a magok és a gyümölcskeverék szétválasztására a fazekasok által előállított speciális agyagszűrőket használtak, amelyek közül a legismertebbek a Visztula folyó mentén található Grucznóban (Alsó-Visztula-völgy) készültek. Az így kapott lekvárt ezután agyagedénybe helyezték, és kemencében sütötték. Miután a szilvalekvár felülete a sütés hatására bebőrösödött, az edényeket kivették a kemencéből, és hűvös pincékben tárolták. Az így készített „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” lekvárt az előállítás időpontjától számított legfeljebb két évig lehetett tárolni anélkül, hogy elveszítette volna az ízét.

A II. világháború után tilos volt a szilva magánfeldolgozása. A Fordonban (jelenleg Bydgoszcz egyik kerülete) található üzem lett a szilva legnagyobb átvevője, amelynek fő terméke a szilvalekvár volt. A gyümölcsstermesztés nemcsak a kedvező mikroklíma miatt vált gazdaságilag fontossá az Alsó-Visztula-völgy lakói számára, hanem a fordoni feldolgozóüzemből és a helyi éttermekből származó, szilva iránti kereslet, valamint a Visztula kereskedelmi útvonal közelsége miatt is. A rézüstök (lengyelül: *kocioł kuprowy*, a latin *cuprum* – réz – szóból), a keverők (lengyelül: *bocian*) és a tűzhelyek a környező falvak tájképének állandó elemévé váltak.

Az alsó-Visztula-völgyi szilvalekvár-készítés egy, a Cornell Egyetemen írt Ph.D. disszertáció tárgya lett, amely *Stirring the pot in Poland: traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley* címen jelent meg. A kutatási eredmények azt mutatják, hogy az Alsó-Visztula-völgy településeinek lakosai lelkesen termesztik a hagyományos növényfajtákat, és tevékenységeik hozzájárulnak a biológiai sokféleség megőrzéséhez és a földrajzi terület évszázadokon át alakult sajátos jellegének megtartásához.

Ezenkívül a bydgoszczi Kazimierz Wielki Egyetemen végzett, a gasztronómiai örökséget elemző és a turizmus fejlesztésére irányuló kutatások azt mutatták, hogy lényegében a gyümölcsstermesztés terméke, a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” vált az Alsó-Visztula-völgy márkájává.

A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” előállítására a mai napig is fontos a helyi közösség számára. Ezt támasztja alá az is, hogy a termék vásárokon és a szilvalekvár-készítés számos bemutatóján jelen van, ahol meg lehet kóstolni, és meg is lehet vásárolni. E rendezvények közül kiemelkedik a 2001 óta Strzelce Dolnéban megrendezett Święto Śliwki (Szilvafesztivál), amely igen népszerű esemény. A fesztivál néhány év alatt több tízezer látogatót vonzott egész Lengyelországból. A Święto Śliwki kétnapos eseménnyé nőtte ki magát, amely kapcsán az újságírók „Lengyelország szilvafővárosaként” hivatkoznak az Alsó-Visztula-völgyre. A helyi televíziós csatorna, a TVP Bydgoszcz és a PIK, a Polskie Radio (az állami rádiós műsorszolgáltató) helyi adója 20 éve ingyenesen népszerűsíti a rendezvényt. A Kujávia-pomerániai Vajdaság Békebírói Hivatala a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” termékkel kapcsolatban a turistáknak szóló reklámanyagokban hivatkozik erre az eseményre.

A helyi és országos sajtóban megjelent számos cikk, a régió hagyományait leíró könyvekben szereplő hivatkozások, valamint a versenyeken nyert különböző díjak tanúsítják a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” megbecsültségét. A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” elismert helyi márkaként szerepel a Lengyel Regionális és Helyi Termékek Tanácsának kiadványaiban. A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” a Nasze Kulinarne Dziedzictwo (Konyhaművészeti Örökségünk) díjátadón saját kategóriájában kétszer nyerte el az első díjat. A „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” terméket – akárcsak az előállítására alkalmazott, az Alsó-Visztula-völgyben jellemző hagyományos feldolgozási módszert – évtizedek óta népszerűsítik a Natura 2000 anyagokban, valamint a Nemzeti Környezetvédelmi és Vízgazdálkodási Alap által előállított anyagokban. A termék örökségének megőrzése érdekében a Toruńi Néprajzi Múzeum a szellemi örökség védelmének részeként összegyűjtötte az Alsó-Visztula-völgyben a szilvalekvárral és a szilvatermesztéssel kapcsolatos történelmi anyagokat, amelyeket 2020-ban a *Smażenie powideł metodą tradycyjną* (A hagyományos szilvalekvár-készítés) című CD-n tett közzé. Ez a kezdeményezés egy, a néprajztudósok és a „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” készítői részvételével zajló oktatási projekt, amellyel el kívánják érni a lehető legtöbb helyi lakost és iskolát – ahol a projektet a tanórákon bemutatják –, annak érdekében, hogy életben tartsák a szilvalekvár-készítés hagyományát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU