

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 114



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

66. évfolyam

2023. március 29.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 114/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11040 – PGGM / DIF / EQT / SAUR) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2023/C 114/02 A Tanács Következtetései az Európai Számvevőszék 24/2022 sz., – „A vállalkozásokat célzó e-kormányzati intézkedések – A bizottsági intézkedések végrehajtása után az elektronikus szolgáltatások elérhetősége továbbra sem egységes az Unióban” című különjelentéséről 2

Európai Bizottság

2023/C 114/03 Euroátváltási árfolyamok – 2023. március 28. 4

Számvevőszék

2023/C 114/04 07/2023. sz. különjelentés – „A Bizottság Helyreállítási és Rezilienciaépítési Eszközre vonatkozó kontrollrendszerének kialakítása – A tervezett átfogó ellenőrzések dacára az új teljesítési modellben uniós szinten továbbra is megbízhatósági és elszámoltathatósági hiányosságok mutatkoznak” 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 114/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11076 – TOTALENERGIES / TOTAL EREN) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
2023/C 114/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11085 – FRASERS / GO SPORT) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
2023/C 114/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11064 – MACQUARIE / IVANHOE / RHP PARTNERS MANAGER GP / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	10

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 114/08	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele.	12
2023/C 114/09	Közlemény a 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 34. cikke (7) bekezdése a) pontjának iii. alpontja alapján az egyes áruk a vámnómenklátúra szerinti besorolásához kapcsolódó kötelező érvényű felvilágosításokra vonatkozóan a tagállamok vámhatóságai által hozott határozatokról	31

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11040 – PGGM / DIF / EQT / SAUR)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 114/01)

2023. március 14-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 32023M11040 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

TANÁCS

A TANÁCS KÖVETKEZTETÉSEI

az Európai Számvevőszék 24/2022 sz.,

„A vállalkozásokat célzó e-kormányzati intézkedések – A bizottsági intézkedések végrehajtása után az elektronikus szolgáltatások elérhetősége továbbra sem egységes az Unióban” című különjelentéséről

(2023/C 114/02)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

EMLÉKEZTETVE a Számvevőszék által a mentesítési eljárás keretében készített különjelentések vizsgálatának javításáról szóló tanácsi következtetésekre ⁽¹⁾;

NYUGTÁZZA az Európai Számvevőszék 24/2022 sz., „A vállalkozásokat célzó e-kormányzati intézkedések – A bizottsági intézkedések végrehajtása után az elektronikus szolgáltatások elérhetősége továbbra sem egységes az Unióban” című különjelentését;

NYUGTÁZZA a különjelentésben foglalt következtetéseket és ajánlásokat;

EMLÉKEZTET „A közigazgatás digitális átalakításának felgyorsítása című, a 2016–2020-as időszakra szóló e-kormányzati cselekvési tervről szóló következtetésekre” ⁽²⁾, amely konkrét, reális és mérhető célokat sürget a cselekvési terv számára, valamint koherenciára szólít fel az intézkedések és az érintett pénzügyi eszközök között, ami segítheti a tagállamokat a kormányzatuk digitális átalakításában;

ELISMERI különösen azt, hogy:

- a) a 2016–2020-as időszakra szóló e-kormányzati cselekvési terv nem rendelkezett elkülönített költségvetéssel, és amint azt a Számvevőszék megjegyezte, a kidolgozott megoldások előmozdítása főként az egyedi fellépésekben tervezett tevékenységekre és a bevált gyakorlatok tagállamok közötti cseréjére korlátozódott;
- b) a Bizottság nyomon követte intézkedései eredményeit, azonban az egyedi fellépések eredményein túl nem követte átfogóan nyomon a teljes cselekvési terv eredményeit vagy hatásait;

EMLÉKEZTET az Európai Bizottság és a tagállamok között a szubszidiaritás elvének megfelelően folytatott jó együttműködésre, amelynek célja több mint egy évtizede, hogy előmozdítsa az e-kormányzatot uniós és nemzeti szinten egyaránt, konkrétan az e-kormányzati cselekvési tervek révén annak érdekében, hogy a digitális technológia segítségével átalakítsa a közigazgatást;

ÜDVÖZLI, hogy a Bizottság elfogadta a különjelentés valamennyi ajánlását;

EMLÉKEZTET, hogy a Covid19-világjárvány rávilágított a reziliens, interoperábilis digitális közszolgáltatások fontosságára;

⁽¹⁾ 7515/00 + COR 1.

⁽²⁾ 11801/16.

ÜDVÖZLI, hogy a Tanács, a Parlament és a Bizottság időben elfogadta „A digitális évtizedhez vezető út” elnevezésű, 2030-ig szóló szakpolitikai program létrehozásáról szóló határozatot;

FELKÉRI a tagállamokat, hogy dolgozzák ki nemzeti ütemterveiket és pályáikat azon cél elérése érdekében, hogy a kulcsfontosságú közszolgáltatások – a digitális évtizedhez vezető út elnevezésű szakpolitikai programban meghatározottak alapján – online elérhetők legyenek 2030-ra;

EMLÉKEZTET arra, hogy a digitális évtized helyzetéről szóló második jelentés Bizottság általi közzétételét követően, majd azt követően minden második évben az érintett tagállamoknak be kell nyújtaniuk a nemzeti ütemterveik kiigazítását, amely a digitális célok elérése érdekében végrehajtani kívánt szakpolitikákból, intézkedésekből és fellépésekből áll;

FELKÉRI a Tanácsot és az Európai Parlamentet, hogy mielőbb fogadják el az Interoperábilis Európáról szóló jogszabályt ⁽³⁾, amely intézkedéseket állapít meg a közsféra Unión belüli magas szintű interoperabilitásának elérése érdekében, valamint az európai digitális személyazonosság keretének létrehozásáról szóló rendeletre irányuló javaslatot ⁽⁴⁾;

FELHÍVJA a Bizottságot, hogy biztosítsa a koherenciát a szükséges intézkedések és a vonatkozó pénzügyi eszközök között, amelyek segíthetik a tagállamokat közszolgáltatásaik digitális átalakításában;

FELKÉRI a Bizottságot, hogy dolgozzon ki átfogó stratégiát a vállalkozásokat célzó e-kormányzati szolgáltatások Unió-szerte történő hatékony előmozdítására;

FELKÉRI a tagállamokat és a Bizottságot, hogy részesítsék megfelelő figyelemben a különjelentésben szereplő ajánlásokat és következtetéseket, és az ajánlások körütekintő átgondolására ösztönzi őket.

⁽³⁾ 14973/22.

⁽⁴⁾ 9471/21.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. március 28.

(2023/C 114/03)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0841	CAD	Kanadai dollár	1,4803
JPY	Japán yen	141,69	HKD	Hongkongi dollár	8,5100
DKK	Dán korona	7,4492	NZD	Új-zélandi dollár	1,7382
GBP	Angol font	0,87938	SGD	Szingapúri dollár	1,4394
SEK	Svéd korona	11,2195	KRW	Dél-Koreai won	1 407,94
CHF	Svájci frank	0,9947	ZAR	Dél-Afrikai rand	19,7029
ISK	Izlandi korona	148,10	CNY	Kínai renminbi	7,4554
NOK	Norvég korona	11,3240	IDR	Indonéz rúpia	16 353,40
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,7717
CZK	Cseh korona	23,668	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,951
HUF	Magyar forint	382,95	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,6815	THB	Thaiföldi baht	37,152
RON	Román lej	4,9523	BRL	Brazil real	5,6080
TRY	Török líra	20,7153	MXN	Mexikói peso	19,8389
AUD	Ausztrál dollár	1,6219	INR	Indiai rúpia	89,0640

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

SZÁMVEVŐSZÉK

07/2023. sz. különjelentés

„A Bizottság Helyreállítási és Rezilienciaépítési Eszközre vonatkozó kontrollrendszerének kialakítása – A tervezett átfogó ellenőrzések dacára az új teljesítési modellben uniós szinten továbbra is megbízhatósági és elszámoltathatósági hiányosságok mutatkoznak”

(2023/C 114/04)

Megjelent az Európai Számvevőszék „A Bizottság Helyreállítási és Rezilienciaépítési Eszközre vonatkozó kontrollrendszerének kialakítása: A tervezett átfogó ellenőrzések dacára az új teljesítési modellben uniós szinten továbbra is megbízhatósági és elszámoltathatósági hiányosságok mutatkoznak” című, 07/2023. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/Pages/DocItem.aspx?did=63634>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11076 – TOTAENERGIES / TOTAL EREN)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 114/05)

1. 2023. március 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- TotalEnergies SE (a továbbiakban: TotalEnergies, Franciaország),
- a jelenleg a TotalEnergies és a New Eren SA közös irányítása alá tartozó Total Eren Holding (a továbbiakban: Total Eren, Franciaország).

A TotalEnergies az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást fog szerezni a Total Eren egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a TotalEnergies egy vertikálisan integrált nemzetközi energetikai vállalat, amely az olaj- és gázipar valamennyi ágazatában tevékenykedik,
- a Total Eren világszerte megújulóenergia-erőműveket fejleszt, finanszíroz, épít és üzemeltet.

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

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

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.11076 – TOTAENERGIES / TOTAL EREN

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11085 – FRASERS / GO SPORT)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 114/06)

1. 2023. március 21-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 egyesült királyságbeli Frasers csoporthoz tartozó SPORTSDIRECT.COM France SA (a továbbiakban: SPORTSDIRECT.COM France, Franciaország),
- a franciaországi GO Sport csoporthoz tartozó Groupe GO Sport SAS (a továbbiakban: Groupe GO Sport, Franciaország),
- a franciaországi GO Sport csoporthoz tartozó Go Sport France SAS (a továbbiakban: GO Sport France, Franciaország).

A SPORTSDIRECT.COM France az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Groupe GO Sport és GO Sport France egyes részei felett.

Az összefonódásra eszközvásárlás útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a SPORTSDIRECT.COM France egy, sportcikk kiskereskedelmével foglalkozó és Franciaországban több Sports Direct üzletet üzemeltető vállalkozás,
- a Groupe GO Sport egy, sportcikk kiskereskedelmével foglalkozó, fő tevékenységeit Franciaországban végző vállalkozás,
- a GO Sport France egy, sportcikk kiskereskedelmével foglalkozó, fő tevékenységeit Franciaországban végző vállalkozás.

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

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

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.11085 – FRASERS / GO SPORT

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.11064 – MACQUARIE / IVANHOE / RHP PARTNERS MANAGER GP / JV)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 114/07)

1. 2023. március 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Macquarie csoport részét képező Macquarie Real Estate Investments Holdings (North America), Inc. (a továbbiakban: Macquarie, USA),
- az RHP Partners-Manager GP, LLC (a továbbiakban: RHP, USA),
- a Caisse des dépôts et placement du Québec (a továbbiakban: CDPQ, Kanada) irányítása alá tartozó IC USA LP (a továbbiakban: Ivanhoe, USA),
- RHP Partners III, LP (a továbbiakban: közös vállalkozás).

A Macquarie, az RHP és az Ivanhoe az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni egy újonnan alapított közös vállalkozás felett.

Az összefonódásra szerződés útján vagy más módon kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Macquarie ingatlanbefektetésekkel foglalkozik Észak-Amerikában,
- az RHP előregyártott házakból álló lakóparkokat tulajdonol és/vagy üzemeltet az Egyesült Államokban,
- az Ivanhoe minőségi ingatlanok és projektek fejlesztésével foglalkozik Észak-Amerikában; anyavállalata, az Ivanhoe Cambridge, egy globális szinten tevékenykedő ingatlanbefektető.

3. A közös vállalkozás üzleti tevékenységei a következők lesznek: előregyártott házakból álló lakóparkok tulajdonlása és üzemeltetése, valamint az ilyen lakóparkokat alkotó, előregyártott házak bérbeadása és értékesítése az Egyesült Államokban.

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.11064 – MACQUARIE / IVANHOE / RHP PARTNERS MANAGER GP / 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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 114/08)

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

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Balaton / Balatoni”

PDO-HU-A1507-AM04

A kérelem benyújtásának időpontja: 2018.1.18.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

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

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. Átminősítés oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé

A Balatoni Borrégióban elhelyezkedő lehatárolt földrajzi területről származó alapanyagból készült Balaton / Balatoni borok minőségében a borvidéki OEM-hez képest kevésbé hangsúlyosan jelennek meg a terroir elemek. A Balatoni borok esetében a kapcsolatot a földrajzi területtel a Balaton tó körül kialakult, történelmi gyökerekkel rendelkező turisztikai, természeti, gazdasági és természetvédelmi egységként működő Balaton Régió összefogó jellege adja elsősorban. A Balaton régió elsősorban a hírneve alapján meghatározó, amelyet a Balaton környéki településeken hazai és külföldi vendégeknek minden évben megrendezett borfesztiválok, szüreti fesztiválok vagy borhetek is igazolnak (Borbarangolás Badacsonyan, Zánkai bornapok, Badacsonyi Borhét, Balatonfüredi Borhetek stb.). Úgy ítéljük meg, hogy a Balatoni borok különleges minősége elsősorban a földrajzi eredethez és a Balaton hírnevéhez kapcsolódik. Ezért döntöttünk úgy, hogy a borvidéki OEM-ek fölött elhelyezkedő OFJ szintre módosítjuk a Balaton (Balatoni) termékleírást. Ennek megfelelően jelölési szabályoknál a tájbor hagyományos kifejezés lesz használható.

Az átminősítést a régió mérete és összetettsége is indokolja, mert a terület mind a természeti, mind az emberi tényezők szempontjából túl összetett. Ugyanakkor az OFJ jelöléssel szemben elvárt hírnév a balatoni borok esetében jelen van, amelyet a fentebb is részletezett borturisztika kifejezetten erősít. A hírnév kifejezetten kapcsolódik a földrajzi területhez, a „balatoni bor” országos, de más tagállamokban is ismert kifejezés.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

- I. A földrajzi árujelző típusa (az egységes dokumentum 2. fejezete: „A földrajzi árujelző típusa”)
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel (az egységes dokumentum 8. fejezete: „A kapcsolat[ok] leírása”)
- VIII. További feltételek (az egységes dokumentum 9. fejezete: „További alapvető feltételek”)

2.2. A szőlő cukortartalmának és érzékszervi jellemzőinek módosítása

A szőlőtermés minimális cukortartalma esetében a paraméter 9 v/v %-ról 8 v/v%-ra történő csökkentését az alacsonyabb alkoholtartalmú borok iránti kereslet növekedése, valamint a módosítással elért korábbi szüret előnye támasztja alá. (A szőlő minimális potenciális alkoholtartalmának [cukortartalmának] csökkentése nem vonja magával, hogy az abból készült borok minimális alkoholtartalma változzon. A borok minimális alkoholtartalma továbbra is 9 térfogatszázalék.) A kereslet mellett az alacsonyabb alkoholtartalmú borok és azok korábbi forgalomba hozatala adják azt a többlet kínálatot, amellyel a versenyképesség növelése is elérhető. A fehér bor érzékszervi jellemzői közül a színárnyalatra vonatkozó mondat megváltoztatása az analitikai paraméterekkel összefüggésben került pontosításra.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

- II. A borok leírása (az egységes dokumentum 4. fejezete: „A bor[ok] leírása”)
- III. Különös borászati eljárások (az egységes dokumentum 5. fejezete: „Borkészítési eljárások”)

2.3. A maximális hozam növelése

Az OFJ megjelölés alkalmazásának magyarországi szabályozása lehetőséget ad a maximális hozam esetében a 100 hl/ha seprős újbort helyett 120 hl/ha seprős újbort maximális hozamszint meghatározására. Ennek megfelelően kiigazításra kerül a szőlőhozam kg-ban kifejezett értéke is. Tekintettel a megnövekedett keresletre, a kínálat növelése a mennyiség növelésének egy eszköze a versenyképesség javítása érdekében.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

- V. Maximális hozam (az egységes dokumentum 5.2. fejezete: „Maximális hozamok”)

2.4. Az engedélyezett szőlőfajták körének bővítése

Az OFJ megjelölés alkalmazása lehetőséget ad az engedélyezett szőlőfajták között interspecifikus fajták szerepeltetésére, amely célkitűzésünket az organikus szőlőtermesztési módszerek várható bővülése is indokolja. Jelen módosítás keretében ezért szeretnénk bővíteni az engedélyezett fajták körét néhány interspecifikus fajta mellett. Ezek között találhatók tradicionális és új nemesítésű, valamint világfajták melyek termesztése az elmúlt 20 évben előtérbe került. A felvett szőlőfajták: Bianca, Korai piros veltelíni, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály, Viktória gyöngye, Viognier, Zalagyöngye, Zöld szagos, Alibernet, Alicante Bouschet, Bíborkadarka, Blauer frühburgunder, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Menoire, Nero, Rubintos, Sagrantino, Tannat, Turán.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták (az egységes dokumentum 7. fejezete: „Fő szőlőfajta [szőlőfajták]”)

2.5. A termék előállításához felhasználható szőlő származása

Az OFJ közösségi szabályozásának előírásai szerint a termék előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-ban a földrajzi területről kell, hogy származzon. A Balatoni borok hírnevének és minőségének védelme érdekében, döntésünk értelmében továbbra is 100 %-ban a lehatárolt területről kell származnia a szőlőnek.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület (az egységes dokumentum 6. fejezete: „Körülhatárolt földrajzi terület”)

2.6. A lehatárolt terület bővítése

E települések szerves részei a termő tájnak, ahol a szőlőtermelők azonos ökológiai feltételek között, azonos hagyományok szerint művelik évszázadok óta a szőlőt és készítenek belőle bort. (A települések a körülhatárolt terület településeivel azonos adminisztratív egységben [megyében] találhatóak.)

Új települések: Balatonszárszó, Csapi, Nagytilaj, Teleki, Tótszentmárton, Balatonszentgyörgy, Balatonújlak, Kapoly, Kékkút, Mernye, Nagyszakácsi, Nikla, Pusztakovácsi, Siójut, Tab, Tapsony, Táska.

(A települések közül Tótszentmárton nem közvetlenül a Balaton mellett található, hanem a Zalai borvidéken, azonban szomszédos a Balaton árujelző lehatárolt termőterületei között szereplő egyes településekkel, például Becsehellyel. A lehatárolt területtel szomszédos település révén éghajlati és ökológiai adottságai jelentősen hasonlóak a lehatárolt termőterülettel.)

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

IV. Körülhatárolt terület (az egységes dokumentum 6. fejezete: „Körülhatárolt földrajzi terület”)

2.7. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

A Balatoni Borvidéki Régió borvidékein, a Balatoni/Balaton OFJ pezsgő mellett az utóbbi években egyre több pincészet készít szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat, ami egyre fokozódó népszerűségnek örvend a fogyasztóközönség részéről. Felmerült az igény, hogy az FN kategória helyett a Balatoni/Balaton OFJ megjelöléssel is forgalmazni lehessen ezeket a termékeket. A Balatoni borok piaci pozíciójának erősítése, a versenyképesség fokozása megkívánja a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok felvételét a Balaton/Balatoni OFJ termékkategóriái közé.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. A borok leírása (az egységes dokumentum 3. fejezete: „Szőlőből készült termékek kategóriái”)

II. A borok leírása (az egységes dokumentum 4. fejezete: „A bor(ok) leírása”)

III. Különös borászati eljárások (az egységes dokumentum 5.1. fejezete: „Különös borászati eljárások”)

V. Maximális hozam (az egységes dokumentum 5.2. fejezete: „Maximális hozamok”)

VI. Engedélyezett szőlőfajták (az egységes dokumentum 7. fejezete: „Fő szőlőfajta [szőlőfajták]”)

VII. Kapcsolat a földrajzi területtel (az egységes dokumentum 8. fejezete: „A kapcsolat(ok) leírása”)

VIII. További feltételek (az egységes dokumentum 9. fejezete: „További alapvető feltételek”)

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Balaton / Balatoni

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. Bor – fehér

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak és a borok testessége jellemző a Balatoni borokra, enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető ízvilággal.

- * A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Bor – rozé

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág jellemző a Balatoni rozé borra. A közepes illatintenzitású rozé borokban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna, áfonya, meggy) illata mellett gyakran a vadrózsa, akácvirág és viola édeskés illatjegyei jelennek meg. Ízében a lekerekedett savak, alacsony tannintartalom mellett a testesség jellemző a balatoni rozé borra egy, a Balatoni borokra jellemző enyhén kesernyés lezárással.

- * A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Bor – vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rubinvörös színű bor, mely vörös és bíbor jegyekkel egészülhet ki. Üde, gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, málna, egres, szamóca) illata közepes intenzitással jelenik meg, kiegészülve enyhe pörkölt, füstös tónusokkal és gyakran diszkrét animális illatokkal. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a balatoni vörösbarnak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy), melynek végén gyakran egresre emlékeztető lezárás jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

- * A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. *Pezsgő – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata friss, üde, enyhén virágos, friss mandulavirágú, diszkrét aromavilággal. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő visszafogott gyümölcsös jegyek, mint a citrus, zöld alma.

* A maximális összes alkoholtartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

5. *Pezsgő – rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Balatoni rozék színe az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatukban a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett, lekerekedett savak jellemzőek ízében a Balatoni rozé pezsgőre, amelynek véglecsengésében a termőfajra jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.

* A maximális összes alkoholtartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

6. *Pezsgő – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savaiknak és visszafogott tannintartalmuknak köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

* A maximális összes alkoholtartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

7. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a halványzöldtől az aranyárga színig terjedhet. A gyümölcsös illatjegyek mellett a fehér virágokra jellemző aromakarakterek is felfedezhetők, amelyek intenzitását a hozzáadott szén-dioxid fokozza. Élénk, elegáns savtartalmú.

* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe halvány rózsaszíntől a világospirosig terjedhet, aromatikája a piros bogyós gyümölcsökre (eper, cseresznye, málna) jellemző, friss, üde karakterű. Élénk, elegáns savtartalmú. A hozzáadott szén-dioxid elősegíti az illat- és zamatanyagok intenzitását.

* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a piros színtől a rubinvörös színig terjedhet. Bársonyos savak, visszafogott tannintartalom jellemzi, ízében intenzív piros gyümölcsös karakter jelentkezik, frissességét, intenzitását fokozza a hozzáadott szén-dioxid.

* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

1. Borkészítés

Konkrét borászati eljárás

A bor édesítése: Amennyiben az édesítés a körülhatárolt területen kívül történik, abban az esetben az édesítési műveletet annak megkezdése előtt legkésőbb 15 napon belül be kell jelenteni az utolsó bor származási bizonyítványt kiadó hegybírónak. (Egyes borászati eljárások, mint az édesítés alkalmazása jelentősen befolyásolhatják a borászati termék minőségi paramétereit. Annak érdekében, hogy ezen műveletek ellenőrizhetők legyenek hatósági oldalról, a hegybírónak tudomást kell szereznie arról, ha a műveletet a körülhatárolt területen kívül hajtják végre. Az illetékes hegybíró, akit értesíteni kell ez esetben pedig az a személy, aki a borászati termékkel összefüggésben a legutóbbi származási bizonyítványt kiadta. A származási bizonyítványt az illetékes hegybíró adja ki borászati termékekkel összefüggésben, a seprős újbor előállításakor vagy áttároláskor.)

2. Szőlőművelés (1)

Művelési gyakorlat

1) A szőlő művelésmódja, térállása:

a) a 2006. szeptember 22. után telepített szőlőültetvények esetében:

i. művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés

ii. a telepített tőkehelyek száma: minimum 3 300 tő / hektár

b) a 2006. szeptember 22. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.

2) Rügyterhelés: 14 rügy/m²

3) A szüret módja: kézi és gépi

4) A szőlő minősége (a szőlő minimális cukortartalma és összes alkoholtartalma):

bor – fehér: 134,9 g/l – 8 % vol

bor – rozé: 134,9 g/l – 8 % vol

bor – vörös: 134,9 g/l – 8 % vol

pezsgő – fehér: 134,9 g/l – 8 % vol

pezsgő – rozé: 134,9 g/l – 8 % vol

pezsgő – vörös: 134,9 g/l – 8 % vol

szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér: 134,9 g/l – 8 % vol

szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – rozé: 134,9 g/l – 8 % vol

szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – vörös: 134,9 g/l – 8 % vol

5) A szüret időpontjának meghatározása: a hegybíró a helyi rendtartás szabálya szerint.

b) Maximális hozamok

1. Bor: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

120 hektoliter/hektár

2. Bor: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

17 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

3. Bor: fehér, rozé, vörös – gépi szüret

16 300 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

4. Pezsgő: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

120 hektoliter/hektár

5. Pezsgő: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

17 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. Pezsgő: fehér, rozé, vörös – gépi szüret

16 300 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

7. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

120 hektoliter/hektár

8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös – kézi szüret

17 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös – gépi szüret

16 300 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonszentgyörgy, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonújlak, Balatonvilágos, Becsehely, Bérbaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csapi, Csáford, Cserszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kapoly, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kékkút, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látvány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mernye, Mesteri, Mihályd, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nagyszakácsi, Nagytilaj, Nemesgulács, Nemesvita, Nikla, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Pusztakovácsi, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Siójut, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékálka, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tab, Tagyon, Tapolca, Tapsony, Tásk, Tekenye, Teleki, Tihany, Tormafölde, Tótszentmárton, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályba tartozó területei.

7. Fő borszőlőfajta (szőlőfajták)

Alibernet

Alicante Bouschet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer frühburgunder

Blauer silvaner

Budai – Budai zöld

Budai – Zöld budai

Budai – Zöldfehér

Budai – Zöldszőlő

Bíborkadarka

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet franc – Carbonet

Cabernet franc – Carmenet

Cabernet franc – Gros cabernet

Cabernet franc – Gros vidur

Cabernet franc – Kaberne fran

Cabernet sauvignon
Chardonnay – Chardonnay blanc
Chardonnay – Kereklevelű
Chardonnay – Morillon blanc
Chardonnay – Ronci bilé
Chasselas – Chasselas blanc
Chasselas – Chasselas dorato
Chasselas – Chasselas doré
Chasselas – Chrupka belia
Chasselas – Fehér fábiánszőlő
Chasselas – Fehér gyöngyszőlő
Chasselas – Fendant blanc
Chasselas – Saszla belaja
Chasselas – Weisser gutedel
Csabagyöngye – Pearl of Csaba
Csabagyöngye – Perla czabanska
Csabagyöngye – Perla di Csaba
Csabagyöngye – Perle di Csaba
Csabagyöngye – Perle von Csaba
Csabagyöngye – Vengerskii muskatnii rannüj
Csabagyöngye – Zsemcsug szaba
Cserszegi fűszeres
Csomorika – Csomor
Csomorika – Gyüdi fehér
Csomorika – Szederkényi fehér
Csókaszőlő
Domina
Dornfelder
Ezerjő – Kolmreifler
Ezerjő – Korponai
Ezerjő – Szadocsina
Ezerjő – Tausendachtgute
Ezerjő – Tausendgute
Ezerjő – Trummertraube
Furmint – Furmint bianco
Furmint – Moslavac bijeli
Furmint – Mosler
Furmint – Posipel
Furmint – Som
Furmint – Szigeti
Furmint – Zapfner
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki
Hamburgi muskotály – Moscato d'Amburgo
Hamburgi muskotály – Muscat de hembourg

Hamburgi muskotály – Muscat de hamburg
Hamburgi muskotály – Muszkat gamburgszkij
Hárslevelű – Feuilles de tilleul
Hárslevelű – Garszleveljü
Hárslevelű – Lindeblättrige
Hárslevelű – Lipovina
Irsai Olivér – Irsai
Irsai Olivér – Muskat Olivér
Irsai Olivér – Zolotis
Irsai Olivér – Zolotisztüj rannüj
Juhfark – Fehérboros
Juhfark – Lämmerschwantz
Juhfark – Mohácsi
Juhfark – Tarpai
Kadarka – Csetereska
Kadarka – Fekete budai
Kadarka – Gamza
Kadarka – Jenei fekete
Kadarka – Kadar
Kadarka – Kadarka negra
Kadarka – Negru moale
Kadarka – Szkadarka
Kadarka – Törökszőlő
Karát
Királyleányka – Dánosi leányka
Királyleányka – Erdei sárga
Királyleányka – Feteasca regale
Királyleányka – Galbena de ardeal
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Királyleányka – Königstochter
Királyleányka – Little princess
Korai piros veltelini – Crvena babovina
Korai piros veltelini – Eper szőlő
Korai piros veltelini – Frühroter velteliner
Korai piros veltelini – Kis veltelini
Korai piros veltelini – Malvasia rossa
Korai piros veltelini – Piros malvazia
Korai piros veltelini – Velteliner rouge précoce
Korai piros veltelini – Veltlinske červené skoré
Korona
Kék bakator
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Kékfrankos – Blauer limberger
Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékfrankos – Limberger
Kékfrankos – Moravka
Kéknyelű – Blaustängler
Kékoportó – Blauer portugieser
Kékoportó – Modry portugal
Kékoportó – Portugais bleu
Kékoportó – Portugalske modré
Kékoportó – Portugizer
Kövidinka – A dinka crvena
Kövidinka – A dinka mala
Kövidinka – A dinka rossa
Kövidinka – A kamena dinka
Kövidinka – A ruzsica
Kövidinka – Steinschiller
Kövérşzőlő – Grasa
Kövérşzőlő – Grasa de cotnari
Leányka – Dievcenske hrozno
Leányka – Feteasca alba
Leányka – Leányszőlő
Leányka – Mädchentraube
Menoire
Merlot
Nektár
Nero
Olasz rizling – Grasevina
Olasz rizling – Nemes rizling
Olasz rizling – Olaszrizling
Olasz rizling – Riesling italien
Olasz rizling – Risling vlassky
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Olasz rizling – Welschrieslig
Ottonel muskotály – Misket ottonel
Ottonel muskotály – Muscat ottonel
Ottonel muskotály – Muskat ottonel
Pinot blanc – Fehér burgundi
Pinot blanc – Pinot beluj
Pinot blanc – Pinot bianco
Pinot blanc – Weissburgunder
Pinot noir – Blauer burgunder
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot noir – Kék rulandi
Pinot noir – Pignula
Pinot noir – Pino csernűj

Pinot noir – Pinot cernii
Pinot noir – Pinot nero
Pinot noir – Pinot tinta
Pinot noir – Rulandski modre
Pinot noir – Savagnin noir
Pinot noir – Spätburgunder
Pintes
Piros veltelini – Nagyságos
Piros veltelini – Fleischtraube
Piros veltelini – Somszőlő
Piros veltelini – Veltliner rouge
Piros veltelini – Veltlinské červené
Piros veltelini – Veltlinszki rozovij
Pátria
Pölöskei muskotály
Rajnai rizling – Johannisberger
Rajnai rizling – Rheinriesling
Rajnai rizling – Rhine riesling
Rajnai rizling – Riesling
Rajnai rizling – Riesling blanc
Rajnai rizling – Weisser riesling
Rizlingszilváni – Müller Thurgau
Rizlingszilváni – Müller Thurgau bijeli
Rizlingszilváni – Müller Thurgau blanc
Rizlingszilváni – Rivaner
Rizlingszilváni – Rizvanac
Rozália
Rubintos
Rózsakő
Sagrantino
Sauvignon – Sauvignon bianco
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Sauvignon – Sauvignon blanc
Sauvignon – Sovinjon
Semillon – Petit semillon
Semillon – Semillon bianco
Semillon – Semillon blanc
Semillon – Semillon weisser
Syrah – Blauer syrah
Syrah – Marsanne noir
Syrah – Serine noir
Syrah – Shiraz
Syrah – Sirac
Szürkebarát – Auvergans gris

Szürkebarát – Grauburgunder
Szürkebarát – Graumönch
Szürkebarát – Pinot grigio
Szürkebarát – Pinot gris
Szürkebarát – Ruländer
Sárfehér
Sárga muskotály – Moscato bianco
Sárga muskotály – Muscat blanc
Sárga muskotály – Muscat bélűj
Sárga muskotály – Muscat de frontignan
Sárga muskotály – Muscat de lunel
Sárga muskotály – Muscat lunel
Sárga muskotály – Muscat sylvaner
Sárga muskotály – Muscat zlt
Sárga muskotály – Muskat weisser
Sárga muskotály – Weiler
Sárga muskotály – Weisser
Tannat
Tramini – Gewürtztraminer
Tramini – Roter traminer
Tramini – Savagnin rose
Tramini – Tramin červené
Tramini – Traminer
Tramini – Traminer rosso
Turán
Viktória gyöngye
Viognier
Vulcanus
Zalagyöngye
Zefír
Zengő
Zenit
Zeus
Zweigelt – Blauer zweigeltrebe
Zweigelt – Rotburger
Zweigelt – Zweigeltrebe
Zöld szagos – Decsi szagos
Zöld szagos – Zöld muskotály
Zöld szilváni – Grüner sylvaner
Zöld szilváni – Silvanec zeleni
Zöld szilváni – Sylvánske zelené
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené

Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. A kapcsolat

A kapcsolat a „Balaton/Balatoni” borok hírnevén alapul.

8.2. A körülhatárolt terület bemutatása

Emberi, természeti és kulturális tényezők:

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés körülhatárolt területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál: 9–11 °C, az évi napsütéses órák száma 1 900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelsőnek nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utalnak a tó nyugati medencéjében végzett ásatások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a borok a Borostyán kőúton keresztül kerültek értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni a királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat és monostorokat, melyeknek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Kék bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatta a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéravészig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhégy viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olaszrizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető és hozzájárult a Balaton/Balatoni borok hírnevéhez. A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő elemet jelentenek, továbbá a borutak és borünnepek is hozzájárulnak a jó hírnévhez.

8.3. Bor – fehér, rozé, vörös: A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő- és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikusan fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrhíró az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

8.4. Bor – fehér, rozé, vörös: Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalanok állandó vízellátást biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes, így a borban a vegetális és füledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olaszrizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savaik lekerkedettek, érettek, rozé és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A Balaton régió elsősorban a hírneve alapján meghatározó, amelyet a Balaton környéki településeken hazai és külföldi vendégeknek minden évben megrendezett borfesztiválok, szüreti fesztiválok vagy borhetek is igazolnak (Borbarangolás Badacsonyan, Zánkai bornapok, Badacsonyi Borhét, Balatonfüredi Borhetek stb.). A helyi termelők elismert szakértelme jelentősen hozzájárult a borok karakterének és abból adódó hírnevének kialakulásához. A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak, és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fenntartja.

8.5. Pezsgő – fehér, rozé, vörös: A borok leírása

A Balatoni pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Balatoni pezsgő meghatározó ízjegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgőkészítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósultak meg a borrhíróban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrhíróban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes);
- főként a filoxéravész követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olaszrizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres helyi nemesítésű fajták)

együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetből adódóan az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzetnek az alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztnek.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelenti, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékok jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátást biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A Balaton régió elsősorban a hírneve alapján meghatározó, amelyet a Balaton környéki településeken hazai és külföldi vendégeknek minden évben megrendezett borfesztiválok, szüreti fesztiválok vagy borhetek is igazolnak (Borbarangolás Badacsonyban, Zánkai bornapok, Badacsonyi Borhét, Balatonfüredi Borhetek stb.) és amelyeken a balatoni pezsgők is bemutatásra kerülnek a közönségnek. A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak, és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fenntartja.

8.6. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér, rozé, vörös: A borok leírása

A Balaton Borrégióban termelt, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok jellemzője a frissesség, a harmónia, az élénk savkarakter, a gyümölcsös ízvilág. A termékek harmóniáját, frissességét, gyümölcsösségét emeli a hozzáadott oldott szén-dioxid.

8.7. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér, rozé, vörös: Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetnek köszönhető az itt előállított, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok diszkrét, ugyanakkor gyümölcsös ízvilága.

A Balatoni szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok gyümölcsös karakterének másik környezeti okát az jelenti, hogy a meleg, magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony-hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátást biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes, így a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokban a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balatoni Borrégió egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó turisztikai attrakciót jelenti (Borbarangolás Badacsonyban, Zánkai bornapok, Badacsonyi Borhét, Balatonfüredi Borhetek stb.). A Balatoni Borrégióban előállított, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok napjainkban keresett terméké váltak. A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak, és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fenntartja.

9. További alapvető feltételek

Jelölési szabályok – egyéb kifejezések

Jogi keret: A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa: A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egyéb korlátozottan használható kifejezések, készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

„barrique”, „barrique-ban erjesztett” vagy „...hordóban erjesztett”, „barrique-ban érlelt” vagy „...hordóban érlelt”: bor – vörös, fehér

első szüret vagy virgin vintage: bor – fehér, rozé, vörös; szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér, rozé, vörös

újbor vagy primőr: bor – fehér, rozé, vörös; szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér, rozé, vörös

szűretlen: bor – fehér, rozé, vörös

muskotály: bor – fehér; pezsgő – fehér; szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér

palackban erjesztett: pezsgő – fehér, rozé, vörös

termelői pezsgő: pezsgő – fehér, rozé, vörös

cuvée vagy küvé: bor – fehér, rozé, vörös; pezsgő – fehér, rozé, vörös; szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér, rozé, vörös

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret: Az OEM-eket/OFJ-eket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa: A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejké, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsőnyék, Báta, Báticasék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba

- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend
- e) Zala megye: Keszthely

Ezen összes település a lehatárolt termőterülethez képest ugyanazon a közigazgatási egységen belül vagy valamely szomszédos közigazgatási egységen belül található település, a nemzeti szabályozással összhangban.

A termékleíráshoz vezető link

https://boraszat.kormany.hu/download/6/8b/f2000/BALATON_termekleiras%20modositas%20v4_kn.pdf

**Közlemény a 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 34. cikke (7) bekezdése
a) pontjának iii. alpontja alapján az egyes áruknak a vámnómenklatúra szerinti besorolásához
kapcsolódó kötelező érvényű felvilágosításokra vonatkozóan a tagállamok vámhatóságai által hozott
határozatokról**

(2023/C 114/09)

A vámhatóságok a mai nappal kezdődő hatállyal visszavonják a kötelező érvényű felvilágosításokra vonatkozó határozatokat, amennyiben azok az alábbi nemzetközi tarifális intézkedések következtében a vámnómenklatúra értelmezésével nem összeegyeztethetők:

a Vámegyháttműködési Tanács keretében elfogadott, a Harmonizált Áruleíró- és Kódrendszer Nómenklatúra Magyarátzatának módosítása, vagy valamely áruosztályozási határozat vagy vélemény (a Vámegyháttműködési Tanács NC2930 sz. dokumentuma – a HR Bizottság 69. ülésén elfogadott jelentés és a Vámegyháttműködési Tanács NC3014 sz. dokumentuma – a HR Bizottság 70. ülésén elfogadott jelentés):

**A MAGYARÁZATNAK A HR-EGYEZMÉNY 8. CIKKÉBEN MEGHATÁROZOTT ELJÁRÁS ALAPJÁN
VÉGREHAJTANDÓ MÓDOSÍTÁSAI, VALAMINT A VÁMIGAZGATÁSOK VILÁGSZERVEZETÉNEK
HR-BIZOTTSÁGA ÁLTAL KIADOTT ÁRUOSZTÁLYOZÁSI VÉLEMÉNYEK ÉS HATÁROZATOK**

(A HRB 69. ÜLÉSE – 2022. MÁRCIUS)

NC2930 SZ. DOK.

A HR Bizottság által elfogadott áruosztályozási vélemények

3305.10/4-6	P/5 ⁽¹⁾
-------------	--------------------

(A HRB 70. ÜLÉSE – 2022. SZEPTEMBER)

NC3014 SZ. DOK.

A HR-egyezmény mellékletét képező nómenklatúra magyarázatának módosításai

04.06	O/13
29.09	Q
30.04	Q
33.05	O/1
40. árucsoport	Q
44.14	Q
63.06	O/16
68. árucsoport	Q
70.18	O/8
XV. áruosztály	Q
83.06	Q
84.38	Q
84.62	O/10
85.49	O/15
87.01	Q
90.27	O/9

⁽¹⁾ Lásd a 2022. december 21-i (EU) 2023/2 bizottsági végrehajtási rendeletet az egyes áruk Kombinált Nómenklatúra szerinti besorolásáról szóló 761/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 1., 2023.1.3., 3. o.).

A HR Bizottság által elfogadott áruosztályozási vélemények

1704.90/12	O/2
2106.10/3	O/3
2404.19/3	O/12
2933.39/1	P (*)
3002.49/1	P (**)
3917.10/1	O/4
4418.91/1	O/5
8432.80/1	O/6
8504.40/3	O/7
8539.51/1	O/14
9032.89/2	O/7

A HR Bizottság által törölt áruosztályozási vélemények

2106.90/5	O/17
-----------	------

A fenti intézkedések tartalmára vonatkozó tájékoztatás az Európai Bizottság Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóságánál (rue Joseph II 79, 1000 Bruxelles/Brussel, Belgium) kérhető, vagy letölthető a Főigazgatóság alábbi weboldaláról:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_en

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU