



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 215/01

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 215/02

Euroátváltási árfolyamok – 2023. június 16. 2

2023/C 215/03

A Migráns munkavállalók szociális biztonságával foglalkozó igazgatási bizottság – Valutaátváltási árfolyamok az 574/72/EGK tanácsi rendelet értelmében 3

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 215/04

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾ ... 5

2023/C 215/05

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11125 – NETCEED (KORÁBBAN ETC GROUP) / AMADYS) ⁽¹⁾ 7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 215/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11183 – SSG / ORDINA) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	10

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 215/08	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele	11
2023/C 215/09	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján	25
2023/C 215/10	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján	32

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /
MAPLECO)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 215/01)

2023. június 2-án 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 32023M11072 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. június 16.

(2023/C 215/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0966	CAD Kanadai dollár	1,4500
JPY Japán yen	154,65	HKD Hongkongi dollár	8,5799
DKK Dán korona	7,4505	NZD Új-zélandi dollár	1,7591
GBP Angol font	0,85428	SGD Szingapúri dollár	1,4647
SEK Svéd korona	11,5925	KRW Dél-Koreai won	1 397,67
CHF Svájci frank	0,9770	ZAR Dél-Afrikai rand	19,9021
ISK Izlandi korona	149,50	CNY Kínai renminbi	7,8100
NOK Norvég korona	11,5170	IDR Indonéz rúpia	16 387,75
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0603
CZK Cseh korona	23,817	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,246
HUF Magyar forint	373,00	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4728	THB Thaiföldi baht	37,953
RON Román lej	4,9610	BRL Brazil real	5,2790
TRY Török líra	25,9491	MXN Mexikói peso	18,7771
AUD Ausztrál dollár	1,5941	INR Indiai rúpia	89,7953

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

**A MIGRÁNS MUNKAVÁLLALÓK SZOCIÁLIS BIZTONSÁGÁVAL FOGLALKOZÓ IGAZGATÁSI
BIZOTTSÁG**

Valutaátváltási árfolyamok az 574/72/EGK tanácsi rendelet értelmében

(2023/C 215/03)

Az 574/72/EGK rendelet 107. cikkének (1), (2) és (4) bekezdése

Bázisidőszak: 2023. április

Alkalmazási időszak: 2023. július, augusztus és szeptember

ápr-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Forrás: EKB

ápr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

ápr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Forrás: EKB

Megjegyzés: valamennyi, izlandi koronát érintő keresztárfolyam kiszámítása az Izlandi Központi Bank ISK/EUR árfolyamra vonatkozó adatai alapján történik.

Referencia: ápr-23	1 EUR nemzeti valutában	1 egység nemzeti valuta EUR-ban
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Forrás: EKB

Megjegyzés: az ISK/EUR árfolyam az Izlandi Központi Bank adatain alapul.

- Az 574/72/EGK rendelet előírja, hogy egy adott valutánemben megadott összeg átváltási árfolyama egy másik valutánemre a Bizottság által kiszámított árfolyamon történik, és az Európai Központi Bank által közzétett referencia-árfolyamok havi átlagértékén alapul a (2) bekezdésben meghatározott bázisidőszakra vonatkozóan.
- A bázisidőszak a következő:
 - az április 1-jétől alkalmazandó átváltási árfolyamok esetében január hónap,
 - a július 1-jétől alkalmazandó átváltási árfolyamok esetében április hónap,
 - az október 1-jétől alkalmazandó átváltási árfolyamok esetében július hónap,
 - a január 1-jétől alkalmazandó átváltási árfolyamok esetében október hónap.

A valutaátváltási árfolyamokat február, május, augusztus és november hónapban az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* („C” sorozat) második kiadványa teszi közzé.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 215/04)

1. 2023. június 9-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 Crédit Agricole S.A. (a továbbiakban: GCA, Franciaország) irányítása alá tartozó Crédit Agricole Consumer Finance (a továbbiakban: CACF, Franciaország),
- Stellantis N.V. (a továbbiakban: Stellantis, Hollandia),
- az ALD S.A. (a továbbiakban: ALD, Franciaország) irányítása alá tartozó Merrion Fleet Management Limited (a továbbiakban: ALD Írország),
- az ALD irányítása alá tartozó ALD Automotive AS (a továbbiakban: ALD Norvégia),
- az ALD irányítása alá tartozó SGALD Automotive – Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. (a továbbiakban: ALD Portugália),
- az LP Group BV (a továbbiakban: LeasePlan, Hollandia) irányítása alá tartozó LeasePlan Česká republika s.r.o. (a továbbiakban: LP Csehország),
- a LeasePlan irányítása alá tartozó LeasePlan Finland Oy (a továbbiakban: LP Finnország),
- a LeasePlan irányítása alá tartozó LeasePlan Luxembourg S.A. (a továbbiakban: LP Luxemburg).

A CACF az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az ALD Írország, az ALD Norvégia, az LP Csehország és az LP Finnország egésze felett.

A CACF és a Stellantis az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az ALD Portugália és az LP Luxemburg egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a CACF a fogyasztói pénzügyi ágazatban tevékenykedik. A GCA irányítása alatt áll, amely a banki és a biztosítással kapcsolatos szolgáltatások ágazatában többek között eszközgyűjtéssel, lakossági banki szolgáltatásokkal, speciális pénzügyi szolgáltatásokkal és nagy ügyfelekkel foglalkozik,
- a Stellantis a gépjárművek, alkatrészek és gyártási rendszerek tervezése, mérnöki kialakítása, gyártása, forgalmazása és értékesítése terén aktív,
- az ALD Írország, az ALD Norvégia, az ALD Portugália, az LP Csehország, az LP Finnország és az LP Luxemburg operatív lízingsel és flottakezeléssel foglalkozik.

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

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.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

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.11125 – NETCEED (KORÁBBAN ETC GROUP) / AMADYS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 215/05)

1. 2023. június 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:

- a Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited (a továbbiakban: Cinven, Guernsey) irányítása alá tartozó Parisian Bidco SAS (a továbbiakban: Netceed, Franciaország), korábbi nevén ETC Group,
- Amadys Group BV (a továbbiakban: Amadys, Belgium).

A Netceed az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Amadys egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Netceed távközlési termékeket, elsősorban kábeleket, tartozékokat és egyéb berendezéseket, például passzív létesítményeket és optikai termékeket forgalmaz, valamint távközlési szolgáltatók és távközlési hálózatok üzembe helyezői számára nyújt szolgáltatásokat,
- az Amadys passzív létesítményeket, például kábeleket, csatlakozókat és egyéb eszközöket forgalmaz a távközlési szolgáltatók és a hálózatszerelők, valamint az energiaágazatbeli szolgáltatók számára.

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.11125 – NETCEED (KORÁBBAN ETC GROUP) / AMADYS

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).

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 215/06)

1. A Bizottság 2023. június 12-én a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a végső soron a Stellantis N.V., a Stellantis csoport holdingtársaságának (a továbbiakban: Stellantis, Hollandia) irányítása alá tartozó PSA Automobiles SA (Franciaország),
- a végső soron a Compagnie Générale des Etablissements Michelin, a Michelin csoport holdingtársasága (a továbbiakban: Compagnie Générale des Etablissements Michelin, Franciaország) irányítása alá tartozó Spika SAS (Franciaország),
- a végső soron a Faurecia SE, a Forvia csoport anyavállalatának (a továbbiakban: Forvia, Franciaország) irányítása alá tartozó Faurecia Exhaust International (Franciaország), valamint
- Symbio SAS (a továbbiakban: Symbio, Franciaország).

A Stellantis, a Michelin és a Forvia z összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a Symbio felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Stellantis multinacionális vállalat, amely eredeti gépjárműberendezéseket gyárt és gépjárművekkel kereskedik,
- a Michelin világszinten működő, elsősorban gépjárművekhez és repülőgépekhez felhasználható gumibroncsokat gyártó francia vállalkozás,
- a Forvia világszinten működő, francia gépjárműalkatrész-gyártó,
- a Symbio pedig üzemanyagcellás rendszerek és üzemanyagcella-hajtóművek francia gyártója.

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.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

(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.11183 – SSG / ORDINA)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 215/07)

1. 2023. június 12-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Sopra Steria Group SA (a továbbiakban: SSG, Franciaország),
- Ordina N.V. (a továbbiakban: Ordina, Hollandia).

A SSG az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást fog szerezni az Ordina felett.

Az összefonódásra a 2023. március 21-én meghirdetett nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az SSG tanácsadással, digitális szolgáltatásokkal és szoftverfejlesztéssel foglalkozó részvénytársaság, amely az informatikai szolgáltatások széles körét nyújtja, beleértve a tanácsadási és digitális szolgáltatásokat, valamint a szoftverforgalmazást világszerte,
- az Ordina digitális szolgáltatásokat biztosító és szoftvereket forgalmazó részvénytársaság, amely informatikai tanácsadási, tervezési és fejlesztési szolgáltatásokat nyújt az iparnak, a pénzügyi szolgáltatóknak és a közszektorbeli ügyfeleknek a Benelux-térségben.

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:

Ügyszám M.11183 – SSG / ORDINA

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).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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 215/08)

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 napjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Tolna/Tolnai”

PDO-HU-A1353-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2018.1.25.**1. A módosításra vonatkozó szabályok**

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

2. A módosítás leírása és indokolása**2.1. A Tolna/Tolnai termékleírásban rögzített termőhely bővítése**

A termőhely bővítése Cikó, Fürged, Németkér, Pálfa és Pári településekkel. A települések a körülhatárolt termőterülethez hasonló éghajlati és földrajzi tulajdonságokkal rendelkeznek. Talajtulajdonságaik és az e településeken előállított borok alapján megfelelnek a Tolna OEM termékleírásában meghatározott paramétereknek.

A fent felsorolt települések a körülhatárolt területtel azonos közigazgatási egységbe tartozó települések

Érintett fejezetek: Körülhatárolt földrajzi terület

2.2. A Tolna termékleírásban rögzített dűlők számának bővítése

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának kibővítése a Ködmön-hegy dűlő névvel. A dűlő a körülhatárolt termőterületen található, így az elnevezés használatának engedélyezése indokolt.

Érintett fejezetek: További feltételek

2.3. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

A borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet és termelésbővülést tett lehetővé. A kiváló Tolnai OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.

(¹) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Érintett fejezetek: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Konkrét borászati eljárások”, „Maximális hozamok”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.4. A pezsgő termék kategória felvétele

A piaci kereslet és a borászok vállalkozó kedve összegződött, és készíteni kezdtek különböző pezsgőket. A borvidék területén már régi múltú a pezsgő alapborok termelése. A létrejött családi pincészetek termékeik körét bővítik saját pezsgóikkal. A Tolnai OEM termékleírásban felsorolt szőlőfajtákból különösen jó minőségű pezsgók készülnek, ez az egységes és magasabb minőség elérését teszi lehetővé.

Érintett fejezetek: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Konkrét borászati eljárások”, „Maximális hozamok”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.5. Új engedélyezett fajták: furmint

A borfogyasztási szokások folyamatosan változnak, a termelők igyekeznek alkalmazkodni ehhez. A körülhatárolt területen növekszik a fehér és illatos fajták részaránya. A kérelmezett fajták némelyikéből már régóta megbízható minőségű bor készül, míg másik fontos szempont lehet, hogy a furmint Magyarország olyan fehérborszőlő-fajtája lehet, amire egységes bormarketinget lehet felépíteni.

Érintett fejezetek: Fő szőlőfajták

2.6. A körülhatárolt termőterületen kívüli előállítás településeinek módosítása: Varsád felvétele

A fentebb említett településen olyan borászati üzem van, ahol a Tolnai OEM körülhatárolt területéről származó szőlőjét a borászati üzem tulajdonosa szeretné feldolgozni.

Érintett fejezetek: További feltételek

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Tolna/Tolnai

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. kategória: Bor: fehér

A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig terjed. Illatukban elsősorban citrusos, fehér húsú gyümölcsökre utaló jegyeket mutatnak. Szájban kifejezett, határozott savak, ahol gyakran közepes alkohol és test a mértékadó, az ízjegyek között diszkrét fűszeresség, könnyed virágosság is megjelenhet.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

1. kategória: Bor: rozé

A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya- vagy lazacszínűtől az epres, málnás színig. Illatukban könnyed piros bogyós gyümölcsök, eper, málna dominál. Ízben könnyed test, friss savérzet és az illatból megszokott ízjegyek dominálnak.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

1. kategória: Bor: vörös

A vörösborok színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösre terjed. Illatukban a piros bogyós gyümölcsök – mint például a cseresznye vagy az eper-, ugyanakkor a fekete bogyós gyümölcsök – mint a feketeszeder és a szilva – jegyei egyaránt megtalálhatók, diszkrét fűszeres jegyekkel kiegészítve, de akár a fahordó adta édesfűszerek, így például a vanília és a fahéj is megjelenhet. Szájban a könnyed és közepesen telt alkohol és bársonyos tanninok jellemzik.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. kategória: Pezsgő: fehér

Színe a halványsárgától az aránysárgáig terjedhet. Illatában a citrusok és a csonthéjas gyümölcsök az elsődleges aromajegyek, valamint az érlelés során keletkezett keksz-, briós, autolízis jegyek is megjelenhetnek. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

4. kategória: *Pezsgő: rozé*

Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a piros bogyós gyümölcsöket idézi, és akár diszkrét fűszeresség is megjelenhet, amely kiegészül az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

4. kategória: *Pezsgő: vörös*

Színe a rubintól a mélyvörösre terjedhet. Illatában és ízében elsősorban a piros bogyós gyümölcsök jelennek meg, így például a cseresznye és a szilva, valamint diszkrétan a másodlagos illat- és ízanyagok, mint a keksz.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

9. kategória: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér

Színe a zöldesfehértől az aranysárga színig terjedhet. Illatában a könnyed citrusok, csonthéjas gyümölcsök dominálnak, mint a lime és a zöld alma. Könnyed test, friss és üde savak jellemzik.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

9. kategória: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: rozé

Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illatában friss piros bogyós gyümölcsök, mint például a málna és az eper jelennek meg. Ízben friss savak, könnyed test jellemzik.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

9. kategória: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: vörös

Színe a pirostól a rubinon és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet. Illatában friss piros bogyós gyümölcsök, elsősorban cseresznye, eper jelennek meg. Ízben friss savak, könnyed test jellemzik.

* A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint.

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

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Egyes kifejezések használata esetén előírt szabályok

Konkrét borászati eljárás

1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlőfeltüntetéses Tolnai borászati termékek előállításakor a must természetes alkoholtartalmának növelése és az édesítés tilos.
2. A dűlőszelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

A szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készíthető Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1. után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3 300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter.
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter.

A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetében. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, a késői szüretelésű és a töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

A szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

A szőlő minőségére vonatkozó előírások

Művelési gyakorlat

A szőlő minimális cukortartalma (g/l)

Bor

Fehér: 151,5

Rozé: 151,5

Vörös: 151,5

Pezsgő

Fehér: 151,5

Rozé: 151,5

Vörös: 151,5

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Fehér: 151,5

Rozé: 151,5

Vörös: 151,5

A szőlő minimális természetes potenciális alkoholtartalma (%vol)

Bor

Fehér: 9,0

Rozé: 9,0

Vörös: 9,0

Pezsgő

Fehér: 9,0

Rozé: 9,0

Vörös: 9,0

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Fehér: 9,0

Rozé: 9,0

Vörös: 9,0

b) *Maximális hozamok*

Bor: fehér, rozé, vörös

100 hl/ha

14 000 kg szőlő/hektár

Bor: fehér, rozé, vörös: a dűlőnév feltüntetésével készülő borok, valamint a késői szüretelésű bor kifejezéssel ellátott borok

80 hl/ha

11 000 kg szőlő/hektár

Pezsgő: fehér, rozé, vörös

100 hl/ha

14 000 kg szőlő/hektár

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös

100 hl/ha

14 000 kg szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Az alábbi településeknek a szőlő termőhelyi katasztere szerinti I. vagy II. osztályba tartozó területei: Aba, Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Hidas, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszszékely, Kisvejte, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsi, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pinchehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja és Závod.

7. Fontosabb borszőlőfajták

alibernet
blauburger
bíorkadarka
cabernet franc – cabernet
cabernet sauvignon
chardonnay – kereklevelű
cserszegi fűszeres
dornfelder
ezerfürtű
ezerjő – kolmreifler
furmint – furmint bianco
hárslevelű – garszleveljü
Irsai Olivér – Irsai
kadarka – fekete budai
királyleányka – erdei sárga
kékfrankos – blaufränkisch
kékoportó – blauer portugieser
leányka – leányszőlő
menoire
merlot
nektár
olasz rizling – olaszrizling
ottonel muskotály – muscat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot noir – kék burgundi
rajnai rizling – riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
sauvignon – sauvignon blanc
syrah – shiraz
szürkebarát – pinot gris
sárga muskotály – muscat lunel
tramini – traminer
zengő
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zöld szagos – decsi szagos
zöld veltelini – zöldveltelini

8. A kapcsolat(ok) leírása

A természeti tényezők leírása – közös a bor, a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében

A Tolnai borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna vármegyében, kisebb részben Baranya és Fejér vármegyében található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettséggű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralgó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága Hőgyésznél például eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészlepedékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék hegyes-dombos területe a többnyire a mérsékelt meleg és mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege kifejezetten kedvező a szőlőtermesztés számára a Tolnai borvidék területén. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4 400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2 060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1 800-2 070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hőösszeg 3 400 °C, a hatásos hőösszeg pedig 1 300 °C. A május és a június a legcsapadékosabb hónapok. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlőtermesztő területek közé sorolható.

8.1. Bor

A körülhatárolt terület bemutatása: emberi tényezők

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A XVIII. században a vármegyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

Az akkori szőlő és bortermelésben a vörösbort dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már hatféle változatáról beszéltek. A filoxeravész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna vármegye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

A borok leírása

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai – a keletkező viszonylag magas alkoholtartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése – a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez megmutatkozik az érzékszervi tulajdonságokban, különösen a borok ízgazdagságában.

A Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája, valamint a kiegyensúlyozott sav- és extrakttartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban, sőt az Európai Unión kívül is.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága a 150–200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Az első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hőösszeg 2 500 °C, a minimális hatásos hőösszeg viszont 1 000 °C, az évi középhőmérsékletnek pedig 9–21 °C között kell lennie. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sokéves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. A szőlőnek ennél nagyobb csapadéokra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlőtermesztése és bortermelése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

8.2. Pezsgő

A körülhatárolt terület bemutatása: emberi tényezők

A Tolnai borvidéken a pezsgőgyártáshoz közel fél évszázada készítenek pezsgőalapborokat.

A pezsgőkészítés hagyományait elsajátítva a borvidék termelői kezdték el a termelést, majd a Tolnai pezsgő bevezetését a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Tolnai pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halványárgától az aranysárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Tolnai pezsgők illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Tolnai pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai borvidék éghajlatát a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó széndioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Tolnai pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat- és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodó pezsgők jellemzőek.

8.3. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A körülhatárolt terület bemutatása: emberi tényezők

A Tolnai borok esetében új termék kategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgőalapbor készítéséhez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők, és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, melyet a szüreti időpont olyan megválasztásával érnek el, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz- és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

A borok leírása

A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rozé és vörös gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetők.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Magyarország déli borvidékei közé tartozik. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz, és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylag egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

9. További alapvető feltételek

A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek és feltüntetésük szabályai

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1. Körzet: Völgységi

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejte, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja és Závod.

Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja és Závod.

Körzetfeltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Települések

Települések: Aba, Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Füged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja és Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85 %-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeihez tartozó szőlőből kell származnia a terméknek, és legfeljebb 15 %-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú körülhatárolt területeinek más részeiről.

2. Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb.

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő.

Lajoskomárom: Fülöp-hegy.

Simontornya: Derék-hegy, Mőzsé-hegy.

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy.

Gyöng: Ködmön-hegy.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

A jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják.

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Bor:

Fehérbor: Késői szüretelésű, Válogatott szüretelésű, Muskotály, Cuvée vagy Küvé, Szüretlen, Tőppedt szőlőből készült, Primőr vagy Újbor, „Első szüret” vagy „virgin vintage”, barrique, „barrique-ban erjesztett” vagy „hordóban erjesztett”, „barrique-ban érlelt” vagy „hordóban érlelt”.

Rozé: Válogatott szüretelésű, Cuvée vagy Küvé, Szüretlen, Primőr vagy Újbor, „Első szüret” vagy „virgin vintage”.

Vörösbor: Siller, Késői szüretelésű, Válogatott szüretelésű, Muskotály, Cuvée vagy Küvé, Szüretlen, Tőppedt szőlőből készült, Primőr vagy Újbor, „Első szüret” vagy „virgin vintage”, barrique, „barrique-ban erjesztett” vagy „hordóban erjesztett”, „barrique-ban érlelt” vagy „hordóban érlelt”.

Pezsgő:

Fehér, rozé, vörös: Muskotály, Cuvée vagy Küvé, „Első szüret” vagy „virgin vintage”.

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:

Fehér, rozé, vörös: Muskotály, Cuvée vagy Küvé, „Első szüret” vagy „virgin vintage”.

A címkézésre vonatkozó kiegészítő szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják.

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén: az alapbornak legalább, 85 %-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülnie: csereszegi fűszeres, Irsai Olivér, nektár, ottonel muskotály, sárga muskotály.

Az alibernet és bíborkadarka fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A körülhatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85 %-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100 %-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknévképzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén való feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi kisebb földrajzi egység nevének -i képzős változata használható jelölés.

A „Termőhelyen palackozva”, a „termelői palackozás” és a „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée vagy a házasítás kifejezéssel.

A kiserelésre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják.

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen.

A feltétel leírása:

Kiserelés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből készült bort és a dűlőszelektált bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Kiserelés előzetes bejelentése:

A körülhatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiserelésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárnak.

A körülhatárolt területen kívüli borelőállítás

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket 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 Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására a körülhatárolt területen kívül csak a körülhatárolt területtel közvetlenül szomszédos, alább felsorolt megyék településein engedélyezett.

Tolna vármegye: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba.

Baranya vármegye: Bisse, Csarnóta, Dióviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyorórd, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend.

Bács-Kiskun vármegye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és Borota.

Fejér vármegye: Etyek, Dég.

Pest vármegye: Szigetcsép.

Somogy vármegye: Balatonboglár.

A termékleíráshoz vezető link

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján

(2023/C 215/09)

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 napjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Ribera del Guadiana”

PDO-ES-A1295-AM04

A kérelem benyújtásának napja: 2021.3.26.

1. Kérelmező és jogos érdek

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA, A „RIBERA DEL GUADIANA” EREDETMEGJELÖLÉS SZABÁLYOZÓ TESTÜLETE

Az OEM hatálya alá tartozó gazdasági szereplők gazdasági érdekeit képviselő szervezet.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A szőlőből készült termékek kategóriája
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások

3. A módosítás leírása és indokolása

3.1. Új borkategóriák felvétele

Szemben a csendes borok piacán tapasztalt mérsékelt növekedési ütemmel, a szénsavas borok nemzetközi piaca mind a mennyiség, mind az érték tekintetében 32 %-kal nőtt az elmúlt években. Spanyolországban a növekedési ráta a becslések szerint 10 % körüli.

Ez a tendencia állandósult a legfontosabb piacokon, ami azt jelenti, hogy a szénsavas borok előállítása lehetőséget nyújt az új piacokra való belépésre.

Ez a borkategória nem ismeretlen a „Ribera del Guadiana” eredetmegjelölés hatálya alá tartozó területen, mivel ott az 1980-as évek óta készítenek ilyen borokat, és azokra igény mutatkozott mind az érintett gazdasági szereplők, mind pedig az ágazat legjelentősebb szakmai szövetségei részéről.

A termékleírást ezért úgy módosították, hogy az a következő kategóriákkal egészüljön ki: pezsgő, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor.

Az uniós szabályok értelmében az új kategóriák felvétele uniós módosításnak minősül.

3.2. A földrajzi területtel való kapcsolat indokolása az új kategóriák esetében

Ezeket a szakaszokat az új kategóriák hozzáadásának indoklása miatt módosítani kell. Az éghajlati és talajviszonyok, a terület elhelyezkedése, a termelői szakértelem és a „Ribera del Guadiana” eredetmegjelöléssel ellátott fajták egyaránt alkalmasak a pezsgők és gyöngyözőborok előállításához.

3.3. Hivatkozás az új kategóriákra a csomagolási és címkézési követelményekben

Az új kategóriák ebben a szakaszban szerepelnek, és az információkat ennek megfelelően frissítették.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Ribera del Guadiana

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
4. Pezsgő
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása**4.1. Fehérbor**

Megjelenés

Áttetszőség: tiszta színű vagy némi kicsapódott borkövet tartalmazó borok.

Színárnyalatok: sárgától aranysárgáig terjedő árnyalatok.

Illatjellemezők

Illat: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjedt illatok és/vagy fás és pörkölt illatjegyek.

Ízjellemezők

Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjesztőbaktériumos aromák és/vagy fás és pörkölt ízjegyek.

Íz – egyensúly: kiegyensúlyozott alkohol-sav arány. Édes ízjegyek lehetnek jelen.

Lecsengés: hosszan tartó aromás utóíz.

* Maximális kén-dioxid-tartalom, ha a cukortartalom legalább 5 g/l: 240 mg/l.

* A fatartályokban készített fehérborok esetében az ecetsavban kifejezett maximális illósavtartalom 10 %-os alkoholtartalomig 1 g/l, amely 10 % felett alkoholfokonként 0,06 g/l-rel, legfeljebb 1,08 g/l-re nőhet.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

4.2. Rozé bor

Megjelenés

Áttetszőség: tiszta színű vagy némi kicsapódott borkövet tartalmazó borok.

Színárnyalatok: a rozétól a narancssárgáig terjedő, vörösbe hajló árnyalatok.

Illatjellemzők

Illat: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjedt illatok és/vagy fás és pörkölt illatjegyek.

Ízjellemzők

Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjesztőbaktériumos aromák és/vagy fás és pörkölt ízjegyek.

Íz – egyensúly: kiegyensúlyozott alkohol-sav arány. Édes ízjegyek lehetnek jelen.

Lecsengés: hosszan tartó aromás utóíz.

* Maximális kén-dioxid-tartalom, ha a cukortartalom legalább 5 g/l: 240 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

4.3. Vörösbor

Megjelenés

Áttetszőség: tiszta színű vagy némi kicsapódott borkövet vagy színanyagot tartalmazó borok.

Színárnyalatok: az ibolyaszíntől a téglavörösig terjedő árnyalatok.

Színintenzitás: alacsony, közepes vagy magas.

Illatjellemzők

Illat: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjedt illatok és/vagy fás és pörkölt illatjegyek.

Ízjellemzők

Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy erjesztőbaktériumos aromák és/vagy fás és pörkölt ízjegyek.

Íz – egyensúly: kiegyensúlyozott alkohol-sav arány. Édes ízjegyek lehetnek jelen.

Lecsengés: hosszan tartó aromás utóíz.

* Maximális kén-dioxid-tartalom, ha a cukortartalom legalább 5 g/l: 190 mg/l.

* A fatartályokban készített vörösborok esetében az ecetsavban kifejezett maximális illósavtartalom 10 %-os alkoholtartalomig 1 g/l, amely 10 % felett alkoholfokként 0,06 g/l-rel, legfeljebb 1,2 g/l-re nőhet.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4.4. Pezsgő, minőségi pezsgő és illatos minőségi pezsgő

Megjelenés

Áttetszőség: tiszta és fényes, lebegő részecskék nélkül.

Színárnyalat/tónus/színintenzitás

Fehérbor:

Színárnyalatok: a sárgától az aranyszínig terjedő árnyalatok.

Rozé bor: a rozétól a narancssárgáig terjedő, vörösbe hajló árnyalatok.

Vörösborok: az ibolyaszíntől a téglavörösre terjedő árnyalatok.

Színintenzitás: alacsony, közepes vagy magas.

Szénsavasság: a bor habzik, és folyamatosan szén-dioxidot bocsát ki, amely apró és közepes méretű buborékok gyöngyszerű mintázataként jelenik meg, néha gyűrűt alkotva a felszín peremén. A kialakult buborékok tartósan megmaradnak.

ILLAT

Gyümölcsös aromák és/vagy virágos aromák és/vagy erjesztőbaktériumos aromák jelenléte.

ÍZ

Aroma: gyümölcsös aromák és/vagy virágos aromák és/vagy erjesztőbaktériumos aromák jelenléte.

Íz – egyensúly: kiegyensúlyozott alkohol-sav arány, édes ízjegyek és/vagy szénsavasság lehet jelen: hosszan tartó aromás utóíz.

* Minimális szén-dioxid tartalom (túlnyomás barban): 3,0 a pezsgő, 3,5 a minőségi pezsgő és 3,0 az illatos minőségi pezsgő esetében.

* Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) illatos minőségi pezsgő esetében: 6,0 térfogatszázalék.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.5. Gyöngyözőbor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Megjelenés

Áttetszőség: tiszta és fényes, lebegő részecskék nélkül.

Színárnyalat/tónus/színintenzitás

Fehérbor: a sárgától az aranyszínig terjedő árnyalatok.

Rozé bor: a rozétól a narancssárgáig terjedő, vörösbe hajló árnyalatok.

Vörösborok: az ibolyaszíntől a téglavörösig terjedő árnyalatok.

Színintenzitás: alacsony, közepes vagy magas.

Szénsavasság: előfordul.

ILLAT

Gyümölcsös aromák és/vagy virágos aromák és/vagy erjesztőbaktériumos aromák jelenléte.

ÍZ

Aroma: gyümölcsös aromák és/vagy virágos aromák és/vagy erjesztőbaktériumos aromák jelenléte.

Íz – egyensúly: kiegyensúlyozott alkohol-sav arány, édes ízjegyek és/vagy szénsavasság lehet jelen.

Leccsengés: hosszan tartó aromás utóíz.

* Szén-dioxid-tartalom (túlnyomás barban): 1–2,5.

* Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): i. 180–235, ii. 150–190. Az egyes kategóriák maximális értéke az 5 g/l-t meghaladó maradékcukor-tartalmú borokra, a minimális érték pedig az 5 g/l-t elérő vagy annál kisebb maradékcukor-tartalmú borokra vonatkozik. A gyöngyözőborok esetében az i. értékek a fehér- és rozé borokra, az ii. értékek pedig a vörösborokra vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

Az előállítás során a must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához csak akkora nyomást lehet alkalmazni, hogy a 100 kg betakarított termésből nyert borhozam ne haladja meg a 70 litert.

A teljesen hordóban erjesztett fehér- vagy vörösborok készítésekor az erjesztés legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfatarályokban történik.

A „Tinto Roble” borokat 90 napig kell érlelni, ezen belül legalább 60 napig legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfatarályokban.

A „Vino de Guarda” borokat 365 napig kell érlelni, ezen belül legalább 60 napig legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfatarályokban.

Az érlelési időszakot a szüretelés évének október 1-jétől kell számítani.

b) *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlőfajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

84 hektoliter hektáronként

3. Vörös szőlőfajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

70 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (a Guadiana folyó bal partja), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (a Guadiana folyó jobb partja), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

7. **Borszőlőfajták**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Csendes borok (1. kategória)

A földrajzi területen uralkodó mediterrán éghajlatnak, az egész évben enyhe átlaghőmérsékletnek és az alacsony páratartalomnak köszönhetően a feltételek megfelelőek a kiegyensúlyozott savtartalmú, nem túl magas alkoholtartalmú és megfelelő fenolos érettségű szőlők termesztéséhez.

Jelentőséggel bír a kritikus vegetációs időszakokban tapasztalt alacsony csapadékmennyiség, mivel nagymértékben csökkenti a gombás betegségek kockázatát, ami közvetlen hatással van a borok végső minőségére.

Az uralkodó talajtípus a vöröses agyagos talaj. Az úgynevezett „barros” (iszap) jelentős mészkőtartalmú miocén üledékekből áll, amelyek bizonyos területeken fehéres színt kölcsönöznek a talajnak (a talajban lévő mészre utalva „caleños”-nak nevezik).

Ezek a feltételek lehetővé teszik a tanninokban és színezőanyagokban gazdag, kielégítő alkoholtartalommal, valamint gyümölcsös aromaprofillal rendelkező vörösborok előállítását.

A fehér- és rozé borok lágyak és kiegyensúlyozottak, jellegzetes – gyümölcsös és aromás – karakterükkel és magas átlagos savtartalmukkal tűnnek ki.

8.2. Pezsgők és gyöngyözőborok (4., 5., 6., 8. és 9. kategória)

A terület talajtani és éghajlati viszonyai befolyásolják az emberi tényezőket is az egyedi kezelésű szőlőültetvényeket illetően, amelyekre hagyományosan az öntözés nélküli bakművelés, a kis telepítési sűrűség és a növényvédelmi kezelések korlátozott száma jellemző.

A pezsgők és gyöngyözőborok cuvée borokból készülnek, főként a Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta és Tempranillo szőlőfajtákból, amelyek az előző pontban leírt jellemzőkkel rendelkeznek. A borokat általában a „hagyományos módszerrel” állítják elő, ezek nagyon lágy, kiegyensúlyozott, erős aromákkal rendelkező borok.

9. További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Bármilyen típusú csomagolást is használjanak a „Ribera del Guadiana” eredetmegjelölés oltalma alatt álló borok forgalomba hozatalához, a címkén a vonatkozó közösségi jogszabályok rendelkezéseinek megfelelően fel kell tüntetni az „oltalom alatt álló” kifejezést.

- A BOROK CSOMAGOLÁSA: A Crianza, Reserva és Gran Reserva borok csak üvegtartályban hozhatók forgalomba.
- LEZÁRÓ RENDSZEREK: Az érlelt borok lezárásához parafadugókat kell használni. Az érlelési folyamatnak alá nem vetett borok esetében a parafadugóktól eltérő lezáró rendszerek is engedélyezhetők, amennyiben a szabályozó testület úgy ítéli meg, hogy azok nem okoznak hátrányt az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok minősége vagy presztízse tekintetében.
- A BOROK CÍMKÉZÉSE: A minőségi pezsgők esetében használható a „Premium” és a „Reserva” jelölés.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

**Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló
kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi
rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján**

(2023/C 215/10)

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 napjától számított három hónapon belül tehető meg.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁNAK KÉRELMEZÉSE

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM05

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.6.21.

1. Módosítás(ok)

1.1. Kérelmező és jogos érdek

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Az oltalom alatt álló bort előállító valamennyi gazdasági szereplőt képviseli.

1.2. A módosítás leírása és indokolása

A CSOMAGOLÁS VÉGZÉSÉNEK FÖLDRAJZI TERÜLETE A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLETRE KORLÁTOZÓDIK.

LEÍRÁS:

A termékleírás a csomagolásról szóló új bekezdéssel egészült ki annak megállapítására, hogy a csomagolásnak a termékleírás 4. pontjában meghatározott előállítási területen kell történnie.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez a módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének a módosítások leírását tartalmazó (1) bekezdésében meghatározott „uniós módosítás” kategóriájába tartozik, amely további korlátozásokat von maga után a termék forgalmazásának tekintetében.

INDOKOLÁS:

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 4. cikkével összhangban e követelmény beillesztésének indoka a „La Mancha” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok minőségének és hírnevének megőrzése, eredetük garantálása, valamint a származási területhez kapcsolódó sajátos jellemzőik és tulajdonságaik biztosítása.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ez tekintendő e borok előállítása utolsó szakaszának, mivel olyan egyéb borászati eljárásokat is magában foglal – nevezetesen a szűrést, a stabilizálást és a korrekciós intézkedések különböző típusait –, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket.

E kötelezettséggel elkerülhetők az előállítási területről való elszállítással járó lehetséges kockázatok, többek között a magas vagy alacsony hőmérséklet miatti oxidálódás és hőstressz és a termék minőségromlása, amely kedvezőtlenül érintené a termék fizikai-kémiai jellemzőit (savtartalom, polifenolok és színanyagok), érzékszervi jellemzőit (szín, aroma, íz) és stabilitását. A (baktériumok, vírusok, gombák, penészgombák vagy élesztők általi) mikrobiológiai szennyezettség kockázatát is csökkenti.

Hasonlóképpen, a termékleírás 4. szakaszában meghatározott földrajzi előállítási területen belül történő csomagolás lehetővé teszi a csomagolási műveletek jobb ellenőrzését.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

La Mancha

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehér- és rozé bor, fiatal és hagyományos borok, valamint tölgyfahordóban érlelt fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Alacsony alkoholtartalom. A fehérborok színe a zöldestől a sárgáig terjedő árnyalatú, az arany-sárgáig bezárólag. Erőteljes és gyümölcsös, elsődleges aromákkal rendelkező, enyhén savas és kiegyensúlyozott borok.

Hordóban érlelés esetén színük sárgától arany-sárgáig vagy szalmasárgáig terjed, pirított, vaníliás és hosszan tartó tölgyes, gyümölcsös jegyekkel.

A rozé borok színe a rózsaszínűtől a lazacnarancsszínig változik; erőteljes és elsődleges aromákkal rendelkeznek. Enyhén savas, kiegyensúlyozott és gyümölcsös ízűek.

A hordóban erjesztett borok a hordóra emlékeztető aromákkal és utóízzel rendelkeznek.

* A fiatal borok maximális illósvartartalma: 8,33 milliekvivalens/liter.

* Maximális szulfittartalom: 190 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l (a tölgyfahordóban érlelt borok kivételével).

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

2. *Fiatal és hagyományos vörösborok és tölgyfahordóban érlelt vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A bíborvöröstől a gránátszínig terjedő színű, erőteljes, gyümölcsös, elsődleges aromákkal rendelkező borok. Tanninos, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalmú, hosszan tartó és gyümölcsös ízű borok. A hordóban érlelt borok színe a gránátszínűtől a rubinvörösre terjed. Erőteljes, gyümölcsös, elsődleges és vaníliás aromákkal rendelkező borok. Hosszan tartó és kiegyensúlyozott íz vaníliás jegyekkel. A további érlelés terrakotta vagy narancssárgás terrakotta árnyalatokat kölcsönözhet a boroknak. Ízük hosszan tartó és mézes. A szájban sima, harmonikus, kerek és strukturált érzetet keltenek. A hordóban erjesztett borok aromáit és utóízét a hordó határozza meg.

* A fiatal borok maximális illósvartartalma: 8,33 milliekvivalens/liter.

* Maximális szulfittartalom: 180 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l (a tölgyfahordóban érlelt borok kivételével).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	130

3. Hagyományos természetesen édes bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok esetében a szín megegyezik a száraz borokéval, a vörösborok színe a gránátvöröstől a sárgásbarnáig terjed. Intenzíven aromás, gyümölcsre és/vagy dzsemre emlékeztető ízű, kiegyensúlyozott és testes borok.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

4. „Crianza”, „reserva” és „gran reserva” megjelölésű fehér- és vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok színe a szalmasárgától az aranysárgáig terjed, kortól függően eltérő intenzitással. Fás és pirított aromák. Kiegyensúlyozott borok. A vörösborok színe koruktól függően a gránátvöröstől a terrakottáig terjed. A korról az aromák a gyümölcsös jegyeiktől fás és/vagy pirított jegyek felé mozdulnak el. A szájban kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

** A térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalmat a termékleírás határozza meg attól függően, hogy fehér- vagy vörösborról van-e szó.

*** Az illósvartartalom alsó határértékei az érlelés szintjétől és hosszától függően.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér pezsgők árnyalata a halványtól az élénk aranyárgáig változik, míg a rozé pezsgők halvány rózsaszínűek. A buborékok kicsik és tartósak. Az aromák tiszták és markánsak. A szájban intenzív és kiegyensúlyozott érzetet keltenek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A gyöngyözőborok lehetnek különböző sárga árnyalatú fehérborok, különböző rózsaszín árnyalatú rozék és bíborvörös színű vörösborok. A fehérborok illata elsődleges aromákat idéz meg, míg a rozé és a vörösborok piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető intenzív illattal rendelkeznek. A borok erőteljesek és kiegyensúlyozottak, meghatározó szén-dioxid-tartalommal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

A[z ezen OEM alá tartozó] fehér-, rozé és vörösborok kizárólag az engedélyezett fajtákból készülhetnek. A fehérborok és a vörösborok előállításához használt fajták keverése nem megengedett.

A maximális átváltási arány: minden 100 kilogramm leszüretelt szőlőből 74 liter bor készül.

A fehér- és rozé borok a fürtök összezúzásával és a statikus vagy dinamikus rendszer segítségével történő lecsepegtetéssel készülnek. A szőlő az aromák és színek kivonatolása céljából előzetesen áztatható, a mustot legfeljebb 22 °C-os hőmérsékleten erjesztik.

A vörösborok esetében a szőlőt legalább 3 napig, legfeljebb 28 °C-os hőmérsékleten héjon erjesztési eljárásnak vetik alá.

5.2. Maximális hozamok

1. Gobelet művelésmóddal művelt szőlőültetvények

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Gobelet művelésmóddal művelt szőlőültetvények

74 hektoliter/hektár

3. Lugasművelésű szőlőültetvények

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Lugasművelésű szőlőültetvények

96,2 hektoliter/hektár

6. Körülhatárolt földrajzi terület

La Mancha a Spanyolország középső részén található Kasztília-La Mancha Autonóm Közösség természeti és történelmi jelentőségű régiója. Albacete tartomány északi részét, Ciudad Real déli és délnyugati részét, Toledo keleti részét és Cuenca tartomány délnyugati részét foglalja magában.

7. Borszőlőfajták

AIRÉN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Bor

A Manchegan-síkság talaja mészkőből, márgából és homokból álló miocén-kori üledéket tartalmaz, amely barna vagy vörösbarna színű talajt eredményez. La Mancha mészkőtalajokban bővelkedik, ami ideálissá teszi a területet az érlelésre alkalmas, testes vörösborok előállítására, míg a homokos mészkő a bornak kellemes erősséget kölcsönöz.

Az esőzések hiánya (évente 300–350 mm) és a napfénynek való nagy kitettség (3 000 napsütéses óra) intenzív színű borokat eredményez, amelyekben az aromás intenzitás egyértelműen felerősödik.

A szőlőültetvények átlagos terméshozama alacsony, ami szintén hozzájárul a borok kiváló kiegyensúlyozottságához.

8.2. Gyöngyözőbor

A szélsőséges kontinentális éghajlat, a vörösbarna talaj összetétele és a magas hőmérsékletek gyümölcsös aromákat és árnyalatokat eredményeznek a gyöngyözőborokban. E borok előállításához a borról szóló szakaszban ismertetett borokat használják. Ezért az említett szakasz tartalma ezekre a borokra is vonatkozik.

8.3. Minőségi pezsgő

A földrajzi környezet lehetővé teszi a termékleírásban meghatározott fajták termesztését, ami biztosítja a borok erőteljességét és egyensúlyát. Hasonlóképpen, a csapadék hiánya és a napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely lehetővé teszi a meghatározott alkoholtartalmú borok előállítását. A pezsgők előállításához a borról szóló szakaszban említett borokat használják alapborként. Ezért az említett szakasz tartalma a pezsgőkre is vonatkozik.

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

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa

A címkézéshez kapcsolódó további feltételek

A feltétel leírása

Egy adott szőlőfajta nevének megemlítéséhez a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának az adott fajtához kell tartoznia, amelyet fel kell tüntetni a borászati nyilvántartásban.

A „La Mancha” OEM minőségi pezsgőinek címkéjén feltüntethetők a „Premium” és a „Reserva” kifejezések.

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A csomagolást a kijelölt előállítási területen belül kell elvégezni. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borra alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ez tekintendő e borok előállítása utolsó szakaszának, mivel olyan egyéb borászati eljárásokat is magában foglal – nevezetesen a szűrést, a stabilizálást és a korrekciós intézkedések különböző típusait –, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket. Az előállítási területen belül történő palackozás lehetővé teszi a csomagolási műveletek közvetlen ellenőrzését, ily módon elkerülhetők az esetleges szállítási kockázatok, például az oxidáció és a hőstressz, amelyek rontanák a borok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőit, és befolyásolnák stabilitásukat.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU