

Hivatalos Lapja



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

66. évfolyam

2023. július 18.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 253/01 Euroátváltási árfolyamok – 2023. július 17. 1

Európai adatvédelmi biztos

2023/C 253/02 Összefoglaló az európai adatvédelmi biztosnak a digitális kereskedelmi szabályokkal kapcsolatban a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlásról alkotott véleményéről (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 2

2023/C 253/03 Összefoglaló – Az európai adatvédelmi biztos véleménye az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak és végrehajtási jegyzőkönyvének (2023–2027) aláírásáról, megkötéséről és ideiglenes alkalmazásáról (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 4

2023/C 253/04 Összefoglaló – Az európai adatvédelmi biztosnak a büntetőeljárás átadásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslattal kapcsolatos véleménye (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 6

2023/C 253/05 Az európai adatvédelmi biztos által a 2009/102/EK és az (EU) 2017/1132 az Európai Parlament és a Tanács irányelvnek a társasági jog területén igénybe vehető digitális eszközök és folyamatok használatának további kiterjesztése és korszerűsítése tekintetében történő módosításáról szóló irányelvre irányuló javaslatról alkotott vélemény összefoglalója (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>) 8

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 253/06	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 253/07	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján	11
2023/C 253/08	Kisebbségi jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban	25
2023/C 253/09	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	27
2023/C 253/10	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	32

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. július 17.

(2023/C 253/01)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam	Pénznem			Átváltási árfolyam
USD	USA dollár		1,1230	CAD	Kanadai dollár		1,4845
JPY	Japán yen		155,38	HKD	Hongkongi dollár		8,7750
DKK	Dán korona		7,4504	NZD	Új-zélandi dollár		1,7727
GBP	Angol font		0,85873	SGD	Szingapúri dollár		1,4839
SEK	Svéd korona		11,4873	KRW	Dél-Koreai won		1 421,92
CHF	Svájci frank		0,9652	ZAR	Dél-Afrikai rand		20,2582
ISK	Izlandi korona		146,90	CNY	Kínai renminbi		8,0457
NOK	Norvég korona		11,2420	IDR	Indonéz rúpia		16 842,79
BGN	Bulgár leva		1,9558	MYR	Maláj ringgit		5,0990
CZK	Cseh korona		23,757	PHP	Fülöp-szigeteki peso		61,125
HUF	Magyar forint		373,03	RUB	Orosz rubel		
PLN	Lengyel zloty		4,4508	THB	Thaiföldi baht		38,856
RON	Román lej		4,9414	BRL	Brazil real		5,3960
TRY	Török líra		29,5517	MXN	Mexikói peso		18,8477
AUD	Ausztrál dollár		1,6487	INR	Indiai rúpia		92,1073

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

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Összefoglaló az európai adatvédelmi biztosnak a digitális kereskedelmi szabályokkal kapcsolatban a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlásról alkotott véleményéről

(2023/C 253/02)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján:
<https://edps.europa.eu>)

Az Európai Bizottság 2023. április 14-én a digitális kereskedelmi szabályokkal kapcsolatban a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlást adott ki.

Ezen ajánlás célja, hogy felhatalmazza a Bizottságot arra, hogy tárgyalásokat kezdjen a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral az áruk és szolgáltatások elektronikus úton lehetővé tett kereskedelmére vonatkozó kötelező erejű szabályok megállapítása érdekében. Ezek a tárgyalások kiterjedhetnek a határokon átnyúló megbízható adatáramlásokra, az adatlokalizálási követelményekre és a személyes adatok védelmére.

Az európai adatvédelmi biztos emlékeztet arra, hogy mivel a személyes adatok védelme alapvető jog az Unióban, az nem képezheti tárgyalások tárgyát az EU kereskedelmi megállapodásaival összefüggésben. Az adatvédelemmel kapcsolatos párbeszédnek és a harmadik országokkal folytatott kereskedelmi tárgyalások kiegészíthetik egymást, de külön úton kell haladniuk. Az EU és harmadik országok közötti személyesadat-áramlásokat az európai uniós adatvédelmi jogszabályok által előírt mechanizmusok alkalmazásával kell lehetővé tenni. Az európai adatvédelmi biztos emlékeztet arra, hogy 2018-ban a Bizottság jóváhagyta a kereskedelmi tárgyalások során alkalmazandó, a határokon átnyúló adatáramlásokra és a személyes adatok védelmére vonatkozó horizontális rendelkezéseket. Az európai adatvédelmi biztos úgy véli, hogy ezek a horizontális rendelkezések kiegyensúlyozott kompromisszumot jelentenek a köz- és a magánérdekek között, mivel lehetővé teszik az EU számára, hogy fellépjen a harmadik országokban a digitális kereskedelemmel kapcsolatban alkalmazott protekcionista gyakorlatokkal szemben, ugyanakkor biztosítják, hogy a kereskedelmi megállapodások ne legyenek felhasználhatók az Európai Unió Alapjogi Chartája és a személyes adatok védelméről szóló uniós jogszabályok által garantált magas szintű védelem megkérdőjelezésére. Az európai adatvédelmi biztos az ajánlás alapján úgy értelmezi, hogy az adatáramlásokra és az adatvédelemre vonatkozó tárgyalásokat olyan rendelkezésekről történő megállapodás elérése érdekében kell megkezdeni, amelyek összhangban vannak ezekkel a horizontális rendelkezésekkel. Az egyértelműség érdekében az európai adatvédelmi biztos javasolja, hogy kifejezetten hivatkozzanak ezekre a horizontális rendelkezésekre.

Ezen túlmenően, ami konkrétan a Koreai Köztársaságot illeti, az európai adatvédelmi biztos megjegyzi, hogy a Bizottság már 2021-ben megfeleléségi megállapítást adott ki ennek az országnak a részére. Következésképpen az Európai Gazdasági Térségen (EGT) belüli adatkezelő vagy adatfeldolgozó a megfeleléségi határozat hatálya alá tartozó koreai köztársaságbeli szervezetek részére további engedély beszerzése nélkül továbbíthat személyes adatokat. Az európai adatvédelmi biztos ezért annak részletesebb kifejtését javasolja, hogy a megfeleléségi határozat ellenére miért tekintik szükségesnek további tárgyalások folytatását a Koreai Köztársasággal a határokon átnyúló adatáramlásokkal és az adatvédelemmel kapcsolatban.

Továbbá az európai adatvédelmi biztos úgy értelmezi a tárgyalási irányelveket és a horizontális rendelkezéseket, hogy azok kellően indokolt esetekben olyan intézkedéseket tesznek lehetővé, amelyek arra köteleznék az adatkezelőket vagy az adatfeldolgozókat, hogy személyes adatokat tároljanak az EU/EGT területén. Az európai adatvédelmi biztos emlékeztet arra, hogy a közelmúltban az Európai Adatvédelmi Testülettel közösen azt javasolta, hogy az EU-ban/EGT-ben letelepedett és az európai egészségügyi adatterről szóló rendeletre irányuló bizottsági javaslat hatálya alá tartozó személyes elektronikus egészségügyi adatokat kezelő adatkezelők és adatfeldolgozók számára elő kell írni, hogy ezeket az adatokat az EU/EGT területén tárolják, a személyes elektronikus egészségügyi adatoknak az általános adatvédelmi rendelet V. fejezetével összhangban történő továbbítása lehetőségének sérelme nélkül. A kétségek elkerülése érdekében az európai adatvédelmi biztos azt javasolja, hogy a tárgyalási irányelvekben kifejezetten tegyék egyértelművé, hogy a megtárgyalt szabályok nem akadályozhatják meg az EU-t vagy a tagállamokat abban, hogy kellően indokolt esetekben olyan intézkedéseket fogadjanak el, amelyek arra köteleznék az adatkezelőket vagy az adatfeldolgozókat, hogy személyes adatokat tároljanak az EU/EGT területén.

1. BEVEZETÉS

1. 2023. április 14-én az Európai Bizottság (a továbbiakban: a Bizottság) a digitális kereskedelmi szabályokkal kapcsolatban a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlást ⁽¹⁾ adott ki (a továbbiakban: az ajánlás). Az ajánlás melléklete részletezi a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral a digitális kereskedelmi szabályokról folytatandó tárgyalásokra vonatkozó irányelveket, valamint a szabályok és kötelezettségvállalások javasolt tartalmát (a továbbiakban: a melléklet).
2. Az Európai Unió (a továbbiakban: az EU) 2011 óta rendelkezik szabadkereskedelmi megállapodással a Koreai Köztársasággal, Szingapúrral pedig 2019 óta. Ezek a szabadkereskedelmi megállapodások jelentős kötelezettségvállalásokat írnak elő a felek közötti áru- és szolgáltatáskereskedelemre vonatkozóan, de nem tartalmazzak átfogó szabályokat a digitális kereskedelemmel kapcsolatban ⁽²⁾.
3. Az EU és a Koreai Köztársaság 2022. november 28-án digitális partnerséget kötött, és ezzel összefüggésben 2022. november 30-án nem kötelező erejű digitális kereskedelmi elvekről állapodott meg. Az EU és Szingapúr 2023. február 1-jén digitális partnerséget kötött, és 2023. január 31-én nem kötelező erejű digitális kereskedelmi elvekről állapodott meg ⁽³⁾.
4. Az ajánlás célja, hogy az EUMSZ 218. cikkének (3) és (4) bekezdésével összhangban felhatalmazza a Bizottságot arra, hogy tárgyalásokat kezdjen a Koreai Köztársasággal és Szingapúrral az áruk és szolgáltatások elektronikus úton lehetővé tett kereskedelmére vonatkozó kötelező erejű szabályok megállapítása érdekében.
5. Az európai adatvédelmi biztos jelen véleményét az Európai Bizottság által 2023. április 14-én folytatott konzultációra válaszul adta ki az európai unió adatvédelmi rendelet ⁽⁴⁾ 42. cikkének (1) bekezdése alapján.

5. ÖSSZEGZÉS

18. A fentiek fényében az európai adatvédelmi biztos a következő ajánlásokat teszi:

- (1) kifejezetten utalni kell arra, hogy az adatáramlásokra és az adatvédelemre vonatkozó tárgyalásokat olyan rendelkezésekről történő megállapodás elérése érdekében kell megkezdeni, amelyek összhangban vannak a kereskedelmi tárgyalások során alkalmazandó, a határokon átnyúló adatáramlásokra és a személyes adatok védelmére vonatkozó, a Bizottság által 2018-ban jóváhagyott horizontális rendelkezésekkel;
- (2) egy preambulumbekzdésben részletesen ki kell fejteni, hogy a Koreai Köztársaság számára kiadott megfelelőégi határozat ellenére miért tartják szükségesnek további tárgyalások folytatását ezzel az országgal a határokon átnyúló adatáramlásokkal és az adatvédelemmel kapcsolatban;
- (3) az ajánlás mellékletében foglalt tárgyalási irányelvekben egyértelművé kell tenni, hogy a megtárgyalt szabályok nem akadályozhatják meg az EU-t vagy a tagállamokat abban, hogy előírják az adatkezelők és az adatfeldolgozók számára, hogy kellően indokolt esetekben személyes adatokat tároljanak az EU/EGT területén;
- (4) a tanácsi határozat egyik preambulumbekzdésében hivatkozni kell az európai adatvédelmi biztossal folytatott konzultációra.

Brüsszel, 2023. május 15.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ COM(2023) 230 final, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1681472401391&uri=COM%3A2023%3A230%3AFIN>

⁽²⁾ Az ajánlás (1) preambulumbekzdése.

⁽³⁾ Az ajánlás (2) preambulumbekzdése.

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.)

Összefoglaló – Az európai adatvédelmi biztos véleménye az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak és végrehajtási jegyzőkönyvének (2023–2027) aláírásáról, megkötéséről és ideiglenes alkalmazásáról

(2023/C 253/03)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján:
<https://edps.europa.eu>)

Az európai adatvédelmi biztossal konzultációk folynak az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak és végrehajtási jegyzőkönyvének (2023–2027) aláírására, megkötésére és ideiglenes alkalmazására irányuló bizottsági javaslatokról, amelyek fő célja, hogy a halászat területén partnerséget, valamint jogi, környezetvédelmi, gazdasági és társadalmi irányítási keretet hozzon létre.

Az európai adatvédelmi biztos üdvözlöi, hogy a jegyzőkönyv 16. cikke külön rendelkezést tartalmaz az adatvédelemről, valamint hogy a jegyzőkönyv melléklete kiegészül a 2. függelékkel, amely hasznos részleteket tartalmaz a személyes adatok feldolgozására vonatkozó feltételekről és garanciákról. Az európai adatvédelmi biztos mindazonáltal javasolja, hogy az adatok továbbításának céljából vegyék igénybe az uniós hatóságok és a halászatért felelős madagaszkári minisztérium képviselőiből álló vegyes bizottságot, és részletesebben dolgozzák ki a megfelelő biztosítékokat, az érvényesíthető jogokat és a hatékony jogorvoslati lehetőségeket. Az európai adatvédelmi biztos javasolja a Bizottságnak, hogy ennek során kellően vegye figyelembe az Európai Adatvédelmi Testületnek az (EU) 2016/679 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek ⁽¹⁾ a személyes adatok EGT-n belüli és EGT-n kívüli, közhatalmi vagy egyéb, közfeladatot ellátó szervek közötti továbbításáról szóló 46. cikke (2) bekezdésének a) pontjára és 46. cikke (3) bekezdésének b) pontjára vonatkozó 2/2020. számú iránymutatását.

1. BEVEZETÉS

1. 2023. április 28-án az Európai Bizottság (a továbbiakban: a Bizottság) a következő javaslatokat terjesztette elő:

- az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak és végrehajtási jegyzőkönyvének (2023–2027) az Európai Unió nevében történő az Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról szóló tanácsi határozatra irányuló javaslat (a továbbiakban: az aláírásról szóló javaslat) ⁽²⁾; és
- az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak és végrehajtási jegyzőkönyvének (2023–2027) az Európai Unió nevében történő megkötéséről és ideiglenes alkalmazásáról szóló tanácsi határozatra irányuló javaslat (a továbbiakban: a megkötésről szóló javaslat) ⁽³⁾;

2. Az aláírásról szóló javaslat célja, hogy i. jóváhagyja az Európai Unió és a Madagaszkári Köztársaság közötti fenntartható halászati partnerségi megállapodásnak (a továbbiakban: a partnerségi megállapodás) és a partnerségi megállapodás (2023-2027) végrehajtási jegyzőkönyvének (a továbbiakban: a jegyzőkönyv) ⁽⁴⁾ az Unió nevében történő aláírását, és ii. rendelkezzen a partnerségi megállapodás és a jegyzőkönyv ideiglenes alkalmazásáról ⁽⁵⁾.

3. A megkötésről szóló javaslat célja a partnerségi megállapodás és a jegyzőkönyv jóváhagyása ⁽⁶⁾.

4. A partnerségi megállapodás célja, hogy a halászat területén partnerséget, valamint jogi, környezetvédelmi, gazdasági és társadalmi irányítási keretet hozzon létre ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/679 rendelete (2016. április 27.) a természetes személyeknek a személyes adatok feldolgozása tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről (Általános adatvédelmi rendelet) (HL L 119., 2016.5.4., 1. o.).

⁽²⁾ COM(2023) 218 final.

⁽³⁾ COM(2023) 219 final.

⁽⁴⁾ Az aláírásról szóló javaslat 1. cikke.

⁽⁵⁾ Az aláírásról szóló javaslat 3. és 4. cikke.

⁽⁶⁾ A megkötésről szóló javaslat 1. cikke.

⁽⁷⁾ A partnerségi megállapodás 2. cikke.

5. A jegyzőkönyv a partnerségi megállapodás rendelkezéseinek végrehajtását szolgálja azáltal, hogy többek között meghatározza az uniós hajók madagaszkári halászati övezethez való hozzáféréseinek feltételeit, valamint a partnerségi megállapodásban előírt együttműködési formákat ⁽⁸⁾.
6. Az európai adatvédelmi biztos jelen véleményét az Európai Bizottsággal 2023. április 28-án, az uniós adatvédelmi rendelet 42. cikkének (1) bekezdése alapján folytatott konzultációra válaszul adja ki. Az európai adatvédelmi biztos üdvözlí, hogy az aláírásról szóló javaslat (9) preambulumbekendése, illetve a megkötésről szóló javaslat (9) preambulumbekendése hivatkozik erre a konzultációra. E tekintetben az európai adatvédelmi biztos azt is pozitívumként jegyzi meg, hogy az európai uniós adatvédelmi rendelet (60) preambulumbekendése értelmében nem hivatalosan egyeztettek vele.

3. ÖSSZEGZÉS

7. A fentiekre figyelemmel az európai adatvédelmi biztos ajánlásai a következők:
 - (1) a vegyes bizottság igénybevétele a jegyzőkönyv mellékletének 2. függelékében felsorolt megfelelő garanciák, érvényesíthető jogok és hatékony jogorvoslati lehetőségek további részletezése érdekében. Az európai adatvédelmi biztos javasolja a Bizottságnak, hogy ennek során kellően vegye figyelembe az Európai Adatvédelmi Testületnek az (EU) 2016/679 rendeletnek a személyes adatok EGT-n belüli és EGT-n kívüli, közhatalmi vagy egyéb, közfeladatot ellátó szervek közötti továbbításáról szóló 46. cikke (2) bekezdésének a) pontjára és 46. cikke (3) bekezdésének b) pontjára vonatkozó 2/2020. számú iránymutatását.

Brüsszel, 2023. június 1.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁸⁾ A jegyzőkönyv 2. cikke

Összefoglaló – Az európai adatvédelmi biztosnak a büntetőeljárás átadásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslattal kapcsolatos véleménye

(2023/C 253/04)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján:
<https://edps.europa.eu>)

2023. április 5-én az Európai Bizottság a büntetőeljárás átadásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatot terjesztett elő.

Az európai adatvédelmi biztos teljes mértékben támogatja a Bizottság azon célkitűzését, hogy közös szabályokat állapítsanak meg a büntetőeljárásoknak az egyik tagállamból a másikba történő átadására a határokon átnyúló bűnözés elleni hatékony küzdelem, valamint annak biztosítása érdekében, hogy a bűncselekmények nyomozását és a büntetőeljárás alá vonását a legjobb helyzetben lévő tagállam végezze.

Üdvözlí továbbá, hogy a javaslat tisztázza, hogy a jövőbeni rendelet lenne a jogalapja a személyes adatok tagállamok közötti, a büntetőeljárások átadása céljából az (EU) 2016/680 európai parlamenti és tanácsi ⁽¹⁾ irányelv 8. cikkével és 10. cikkének a) pontjával összhangban történő cseréjének.

Az európai adatvédelmi biztos továbbra is arra kéri a jogalkotót, hogy tisztázza a központi hatóságok e javaslat szerinti szerepét és feladatait, valamint az adatvédelmi jogi keretre való hivatkozásokat.

1. BEVEZETÉS

2023. április 5-én az Európai Bizottság a büntetőeljárás átadásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatot ⁽²⁾ (a továbbiakban: a javaslat) terjesztett elő.
- A javaslat célja a büntetőeljárások tagállamok közötti átadására vonatkozó új eszköz elfogadása, az alábbiak érdekében: 1) a hatékony és megfelelő igazságszolgáltatás javítása az Európai Unióban; 2) az alapvető jogok tiszteletben tartásának javítása a büntetőeljárás átadása során; 3) a büntetőeljárások átadása hatékonyságának és megbízhatóságának javítása; 4) a büntetőeljárások átadásának lehetővé tétele, amennyiben az áll az igazságszolgáltatás érdekében, de a tagállamok között jelenleg nem lehetséges, továbbá a büntetlenség jelenségének visszaszorítása ⁽³⁾.
- A kezdeményezés a Bizottság 2022. évi munkaprogramjában ⁽⁴⁾ is szerepelt, és a szervezett bűnözés elleni küzdelemre irányuló 2021–2025-ös uniós stratégia ⁽⁵⁾ része.
- Az európai adatvédelmi biztos jelen véleményét az Európai Bizottsággal 2023. április 5-én folytatott konzultációra válaszul adja ki, összhangban az uniós adatvédelmi rendelet ⁽⁶⁾ 42. cikkének (1) bekezdésével. Az európai adatvédelmi biztos üdvözlí, hogy a javaslat (62) preambulumbekkezdése hivatkozik erre a konzultációra. E tekintetben az európai adatvédelmi biztos azt is pozitívként értékeli, hogy az uniós adatvédelmi rendelet (60) preambulumbekkezdése értelmében nem hivatalosan egyeztettek vele.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/680 irányelve (2016. április 27) a személyes adatoknak az illetékes hatóságok által a bűncselekmények megelőzése, nyomozása, felderítése, a vádeljárás lefolytatása vagy büntetőjogi szankciók végrehajtása céljából végzett kezelése tekintetében a természetes személyek védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 2008/977/IB tanácsi kerethatározat hatályon kívül helyezéséről (HL L 119., 2016.5.4., 89. o.).

⁽²⁾ COM(2023) 185 final.

⁽³⁾ Lásd Indokolás, 3. oldal.

⁽⁴⁾ https://commission.europa.eu/system/files/2023-01/cwp2022_en.pdf

⁽⁵⁾ A Bizottság közleménye a szervezett bűnözés elleni küzdelemre irányuló uniós stratégiáról (2021–2025), COM/2021/170 final.

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

5. ÖSSZEGZÉS

13. A fentiekre figyelemmel az európai adatvédelmi biztos a következő ajánlásokat fogalmazza meg:

- (1) *a központi hatóságok szerepének és feladatainak tisztázása a javaslat (58) preambulumbekzdésében és 22. cikkének (2) bekezdésében,*
- (2) *az (55) és (58) preambulumbekzdéseknek az adatvédelmi jogi keretre való hivatkozások tekintetében történő pontosítása és összehangolása.*

Brüsszel, 2023. május 22.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Az európai adatvédelmi biztos által a 2009/102/EK és az (EU) 2017/1132 az Európai Parlament és a Tanács irányelvnek a társasági jog területén igénybe vehető digitális eszközök és folyamatok használatának további kiterjesztése és korszerűsítése tekintetében történő módosításáról szóló irányelvre irányuló javaslatról alkotott vélemény összefoglalója

(2023/C 253/05)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>)

Az Európai Bizottság 2023. március 29-én a 2009/102/EK és az (EU) 2017/1132 irányelvnek a társasági jog területén igénybe vehető digitális eszközök és folyamatok használatának további kiterjesztése és korszerűsítése tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslatot adott ki (a továbbiakban: a javaslat).

Az európai adatvédelmi biztos tudomásul veszi a javaslat általános célját, amely a vállalatok, a fogyasztók és más érdekelt felek, valamint a hatóságok számára az átláthatóság és az üzleti környezetbe vetett bizalom fokozására irányul. Az Európai Unió Bíróságának állandó ítélkezési gyakorlata szerint a személyes adatok nyilvánosságra hozatalát előíró jogszabályok korlátozzák a magánélet és a személyes adatok védelméhez való jogot. Míg az európai adatvédelmi biztos elfogadja, hogy a személyes adatok bizonyos kategóriáinak nyilvánosságra hozatala szükséges lehet közérdekű, konkrét és egyértelműen meghatározott célok elérése érdekében, az átláthatóság célkitűzésére nem lehet öncélúan hivatkozni. A Charta 7. és 8. cikkének való megfelelés biztosítása érdekében az európai adatvédelmi biztos megítélése szerint a személyes adatok nyilvánosságra hozatalát indokló közérdekű célokat a javaslat rendelkező részében egyértelműbben kell megfogalmazni. Emellett a nyilvánosságra hozandó személyes adatok kategóriáit kimerítő módon kell meghatározni, figyelembe véve a szükségesség és az arányosság követelményét.

Az európai adatvédelmi biztos szintén elfogadja, hogy a nyilvántartások összekapcsolására szolgáló különböző uniós szintű rendszerek közötti kapcsolatok létrehozása az átláthatóság további fokozását célozza. Az üzleti nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer (BRIS), a tényleges tulajdonosi nyilvántartásokat összekapcsoló rendszer (BORIS) és a fizetéseptelenségi nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer (IRI) közötti kapcsolatokat azonban a javaslat rendelkező részében kifejezetten meghatározott konkrét célkitűzéseknek megfelelően kell létrehozni.

Végezetül a javaslatban tisztázni kell a tagállamok és a Bizottság szerepét, különösen a BRIS-szel összefüggésben, valamint a BRIS, a BORIS és az IRI között létrehozandó kapcsolat vonatkozásában.

1. BEVEZETÉS

1. Az Európai Bizottság 2023. március 29-én a 2009/102/EK és az (EU) 2017/1132 irányelvnek a társasági jog területén igénybe vehető digitális eszközök és folyamatok használatának további kiterjesztése és korszerűsítése tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre ⁽¹⁾ irányuló javaslatot adott ki (a továbbiakban: a javaslat).
2. A javaslat általános célja az átláthatóság és az üzleti környezetbe vetett bizalom fokozása, a társaságok számára a nagyobb mértékben digitalizált és összekapcsolt, határokon átnyúló közszolgáltatások megvalósítása, valamint a kkv-k könnyebb, határokon átnyúló terjeszkedése, ami viszont elvezet az integráltabb és digitalizáltabb egységes piachoz. Ennek elérése érdekében a javaslat növelné a cégnyilvántartásokban és/vagy az üzleti nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszerben (BRIS) elérhető cégalatok mennyiségét, és javítaná azok megbízhatóságát. Lehetővé tenné továbbá a cégnyilvántartásokban rendelkezésre álló cégalatoknak a fióktelepek vagy leányvállalatok más tagállamban történő létrehozásakor, valamint más, határokon átnyúló tevékenységekhez és helyzetekben történő közvetlen felhasználását ⁽²⁾.

⁽¹⁾ COM(2023) 177 final.

⁽²⁾ COM(2023) 177 final, 2. o.

3. A javaslat összhangban van a „Digitális iránytű 2030-ig: a digitális évtized megvalósításának európai módja” című bizottsági közleményben meghatározott uniós digitalizációs célokkal ⁽³⁾. A javaslat szintén összhangban van „A 2020. évi új iparstratégia frissítése” ⁽⁴⁾ és „Kkv-stratégia a fenntartható és digitális Európáért” ⁽⁵⁾ című bizottsági közleményekkel, mivel célja a kis- és középvállalkozások (kkv-k) által az egységes piacon jelenleg tapasztalt, határokon átnyúló terjeszkedés akadályainak felszámolása. A javaslat a Bizottságnak „a digitális korra felkészült Európa” fő célkitűzése keretében az egyik kulcsfontosságú intézkedésként szerepel a Bizottság 2023. évi munkaprogramjában ⁽⁶⁾.
4. Az európai adatvédelmi biztos a jelen véleményét az Európai Bizottság által 2023. március 30-án folytatott konzultációra válaszul adta ki az európai uniós adatvédelmi ⁽⁷⁾ rendelet 42. cikkének (1) bekezdése alapján. Az európai adatvédelmi biztos üdvözli, hogy a javaslat (39) preambulumbekkezdése hivatkozik erre a konzultációra. E tekintetben az európai adatvédelmi biztos azt is pozitívként jegyzi meg, hogy az európai uniós adatvédelmi rendelet (60) preambulumbekkezdése értelmében informálisan egyeztetettek vele.
6. **ÖSSZEGZÉS**
26. A fentiek fényében az európai adatvédelmi biztos a következő ajánlásokat teszi:
- (1) *a nyilvánosságra hozatal indokló közérdekű célokat a javaslat rendelkező részében egyértelműbben kell megfogalmazni,*
 - (2) *a javaslatban a nyilvánosságra hozandó személyes adatok kategóriáit kimerítő módon kell meghatározni,*
 - (3) *a javaslatban használt „adatok” kifejezés jelentését pontosítani kell,*
 - (4) *a javaslat rendelkező részében meg kell határozni az üzleti nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer, a tényleges tulajdonosi nyilvántartásokat összekapcsoló rendszer és a fizetéseképtelenségi nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer közötti kapcsolat létrehozásának konkrét céljait,*
 - (5) *tisztázni kell a tagállamok és a Bizottság szerepét, különösen az üzleti nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer, a tényleges tulajdonosi nyilvántartásokat összekapcsoló rendszer és a fizetéseképtelenségi nyilvántartások összekapcsolására szolgáló rendszer között létrehozandó kapcsolatok vonatkozásában.*

Brüsszel, 2023. május 17.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI nevében

⁽³⁾ COM(2021) 118 final.

⁽⁴⁾ COM(2021) 350 final.

⁽⁵⁾ COM (2020) 103 final.

⁽⁶⁾ COM(2022) 548 final.

⁽⁷⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 253/06)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Brest–Ouessant
A szerződés időbeli hatálya	2024. április 1-jétől 2028. március 31-ig
A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje	2023. szeptember 22., párizsi idő szerint 17:00 óra
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	REGION BRETAGNE Direction des Transports et des Mobilités Boulevard Isidore Marfille CS 42941 29229 Brest CEDEX 2 FRANCE Tel. +33 299279731 E-mail: stephane.marsille@bretagne.bzh A felhasználói oldal címe: https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele
az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján**

(2023/C 253/07)

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 UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Dealu Mare”

PDO-RO-A1079-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.1.15.

1. Kérelmező és jogos érdek

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE (Dealu Mare Hivatásos Bortermelő Egyesület)

Az ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE (Dealu Mare Hivatásos Bortermelő Egyesület) tagja a Nemzeti Szakmaközi Borászati Szervezetnek (ONIV), amelyet a termelői szervezetek által saját kezdeményezésükre a képviselőjük céljából kiválasztott csoportként hoztak létre. A szervezetet 2011-ben a borágazati mezőgazdasági termelők szakmaközi szervezeteként (OIPA) ismerték el.

Ez az egyesület a Dealu Mare oltalom alatt álló eredetmegjelölést (OEM) és a Dealu Munteniei oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ) használó, a szőlőültetvények nyilvántartásába (RPV) bejegyzett szőlőültetvények kezelésének képviselője, amely Buzău és Prahova megyében székhellyel rendelkező, OEM/OFJ borokat előállító és forgalmazó 15 gazdasági szereplőt (termelőt) tömörít, mintegy 1 500 hektárnyi, OEM/OFJ státuszú minőségi borokat előállító ültetvényt kezel, ahol nagyszámú román eredetű borszőlőfajtát termesztenek és jegyeztek be a minőségbiztosítási rendszer keretében.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

3. A módosítás leírása és indokolása

1. Új borkategóriák felvétele

Mivel Románia az E-Bacchus adatbázison keresztül több termékleírást is küldött, amelyeket külön-külön dolgoztak ki minden egyes, jogszabályban meghatározott termékkategóriára, a Dealu Mare OEM esetében a borok előállítására vonatkozó rendelkezéseket egyetlen termékleírásban kell összefoglalni, amely az e megnevezés alatt előállított összes borkategória előállítási feltételeit tartalmazza: csendes bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor.

A borkategóriák a következőképpen határozhatók meg:

A minőségi pezsgő olyan bor, amelyet elsődleges vagy másodlagos alkoholos erjesztéssel állítanak elő friss szőlőből, szőlőmustból vagy borból, amely a tartály kinyitásakor kizárólag az erjesztésből származó szén-dioxidot szabadít fel.

Az illatos minőségi pezsgő az eredetmegjelölés körülhatárolt területén belül körülhatárolt szőlőültetvényeken termesztett illatos szőlőfajtákból készült mustból vagy részben erjedt mustból előállított minőségi pezsgő.

A gyöngyözőbor az eredetmegjelölés körülhatárolt területén belül körülhatárolt szőlőültetvényeken termesztett szőlőfajtákból nyert borból, szőlőmustból vagy részben erjedt szőlőmustból előállított bor. A termék akkor készülhet borból, ha a bor összes alkoholtartalma legalább 9 térfogatszázalék, zárt tárolóedényekben tárolják, az endogén szén-dioxid-tartalom okozta túlnyomás alatt.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás I. fejezete és az egységes dokumentum 3. szakasza.

2. Az új borkategóriák előállításához használt fajták meghatározása

A Dealu Mare OEM alá tartozó új borkategóriák bevezetését követően módosítani kell a termékleírást, hogy az tartalmazza a Dealu Mare OEM alá tartozó borkategóriák (minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor) előállítására szánt fajtákat.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás IV, V. és VI. fejezete, valamint az egységes dokumentum 5.2. szakasza.

3. Az új borkategóriákra vonatkozó borhozamok meghatározása

Tekintettel arra, hogy a Dealu Mare OEM alá tartozó új borkategóriákat vezettek be, a termékleírást módosítani kell oly módon, hogy az tartalmazza az új borkategóriákra vonatkozó szőlő- és borhozamokat, amelyek maximum 14 000 kg/ha szőlőben és legfeljebb 105 hl/ha borban vannak meghatározva.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás V. és VI. fejezete, valamint az egységes dokumentum 5.2. szakasza.

4. A körülhatárolt területtel való kapcsolat kiegészítése az új borkategóriák esetében

Tekintettel arra, hogy a Dealu Mare OEM alá tartozó új borkategóriákat vezettek be, a termékleírást módosítani kell oly módon, hogy az tartalmazza a földrajzi területre vonatkozó további részleteket, valamint a terület és a termék közötti kapcsolatra vonatkozó részleteket (ok-okozati összefüggés) ezekre az új kategóriákra vonatkozóan.

A termék adatai (az új borkategóriák – minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők, gyöngyözőborok esetében) kiegészülnek a borkészítés emberi tényezőjére vonatkozó információkkal. A módosításokra az OEM-re vonatkozó hatályos jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében van szükség.

Az egyértelműség érdekében átfogalmaznak bizonyos, a terület és a termék közötti ok-okozati összefüggésre vonatkozó információkat.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás II. fejezete és az egységes dokumentum 8. szakasza.

5. Az új borkategóriák címkézésére vonatkozó rendelkezések feltüntetése

Tekintettel az új borkategóriák bevezetésére, a termékleírást ki kell egészíteni a bevezetett új borkategóriák címkézésére (kötelező és választható jelölések) és kiszerezésére (palackozás) vonatkozó feltételekkel.

A termékleírás kiegészült az illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok címkézésére vonatkozó bizonyos feltételekkel, a bortermelés szempontjából hírnevet élvező földrajzi területek (helyiségek) nevével, amelyeket a DOP Dealu Mare (OEM) nevével hoznak összefüggésbe, ami arra utal, hogy a területen hagyománya van a kiváló minőségű bor előállításának.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XII fejezete és az egységes dokumentum 9. szakasza.

6. A művelési gyakorlattal kapcsolatos feltételek feltüntetése

A termékleírás kiegészül a minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok új kategóriáinak előállítása során alkalmazott ültetési sűrűséghez kapcsolódó művelési gyakorlatokra vonatkozó előírásokkal (minimális ültetési sűrűség alany/hektárban, maximális gyümölcsterhelés, életképes fürtök minden fajta esetében, metszési forma – rövidcsapos vagy félszálvesszős).

Ennek eredményeként módosult a termékleírás VIII. fejezete, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Az új borkategóriák fizikai-kémiai paramétereinek feltüntetése

A Dealu Mare oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott új borkategóriák bevezetésével a termékleírást is ki kell egészíteni a módosítási kérelemmel bevezetett új borkategóriák egyedi fizikai-kémiai jellemzőivel annak érdekében, hogy az OEM esetében biztosított legyen a jogszabályoknak való megfelelés.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza.

8. Érzékszervi jellemzők feltüntetése az új borkategóriák esetében

A Dealu Mare oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott új borkategóriák bevezetésével a termékleírást is ki kell egészíteni a módosítási kérelemmel bevezetett új borkategóriák egyedi érzékszervi jellemzőivel annak érdekében, hogy az OEM esetében biztosított legyen a jogszabályoknak való megfelelés.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza.

9. Az új borkategóriák előállítása során alkalmazott különleges technológiai eljárások feltüntetése

A termékleírás kiegészült a kérelmezett új borkategóriák – minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők, gyöngyözőborok – előállításához szükséges különleges technológiai eljárásokkal.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás X. fejezete, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

10. Egy borszőlőfajta törlése

A termékleírásból törölték a Trebbiano fő borszőlőfajtát, mivel az nem tartozik a Dealu Mare OEM-mel ellátott bor előállításához használt fajták közé.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás IV, V., VI. és XI. fejezete, valamint az egységes dokumentum 5.2. és 7. szakasza.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Dealu Mare

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása**4.1. Analitikai és érzékszervi jellemzők – fehérborok**

A borok szaglásakor a szőlővirág, kaszált széna, jázmin és akácvirág jegyei mellett egzotikus gyümölcs és körte aromák érezhetők.

Ehhez rendszerint a sárga, citromsárga és szalmasárga szín zöldes árnyalatai társulnak.

A borok ízleléskor frissek, gyümölcsösek és enyhén ásványosak.

A nem Valea Călugărească községből származó Dealu Mare borok a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezett cukortartalma legalább literenként 5 gramm. (250 mg/l kén-dioxid fehér- és rozé borok esetében).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

4.2. Analitikai és érzékszervi jellemzők – rozé borok

Szín: halvány/világos lazacrózsaszíntől, illetve világos rózsaszíntől narancssárgáig, halvány rózsaszínig, néha málnarózsaszínig terjed.

Aroma/íz: lédús eper és málna, erdei szamóca, tőzegáfonya, rózsára emlékeztető finom jegyek, friss savasság, gyümölcsös utóíz, esetenként gránátalma és érett piros gyümölcsökre emlékeztető és enyhe fehérborsos jegyekkel.

Illat: túlnyomórészt gyümölcsös buké – cseresznye, erdei szamóca, eper, rózsavirág, érett meggy, málna, pomelo.

A nem Valea Călugărească községből származó Dealu Mare boroknak a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezett cukortartalma legalább literenként 5 gramm (250 mg/l kén-dioxid fehér- és rozé borok esetében).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11

Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

4.3. Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok

A vörösborok jellemzői a kifinomultság, a könnyű tanninok, a bársonyosság és a közepesen intenzív szín. E borok finom aromái érett piros gyümölcsökre, szilvára, fekete erdei gyümölcsökre, fahéjra és édesmandulára emlékeztetnek. Telt, gazdag és harmonikus ízűkhöz szépen integrált savasság és tanninok társulnak, színük a rubinvörös, gránátvörös és sötétvörös árnyalatai között változik.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4.4. Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők

A szalmasárga vagy enyhén aransárga színű fehérborokra gyümölcsösség, frissesség, az akácvirág finom aromája, finom, tartós buborékok, a cukor- és savtartalom egyensúlyából eredő élénkség jellemzi.

Bársonyosak és olajos jellegűek, magas extrakt- és glicerintartalommal, magas savtartalommal, a grépfrút, a méz és a pészma aromáival, friss citrusfélék, őszibarack, érett körte és mandula ízével, illetve enyhén fűszeres keserűdes, frissen vágott szénára és pirított kenyérre emlékeztető jegyekkel, krémességgel, finom buborékokkal.

Rozé pezsgő – nagyon világos halvány lazacrózsaszín/áttetsző rózsaszín árnyalatokkal jellemezhető frissítő pezsgő, piros gyümölcsök (eper, érett málna) aromáival, virágos (rózsára emlékeztető) jegyekkel, a ribizli, a málna, a friss erdei szamóca ízével, finom, tartós habbal, esetenként magas savtartalommal.

A rubinvörös színű vörösborokat virágos jegyek (enyhe rózsaillat), finom, hosszan tartó buborékok, frissesség (lédús érett málna, eper jegyei) és kifejezett gyümölcsösség jellemzi.

A borok túlnyomása 20 °C-on: legalább 3,5 bar.

A borok maximális illósavtartalma (meq/l) a borok színétől függően változik, és összhangban van a vonatkozó hatályos jogszabályokkal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,0
Minimális összes savtartalom	6,0 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.5. Analitikai és érzékszervi jellemzők – Illatos minőségi pezsgők

A borok bőséges habot fejlesztenek, finom és tartós buborékokkal. Színük szalmasárga, zöldes árnyalatokkal, valamint a muscat fajta, a szőlővirág és a grépfrút finom, intenzív bukéjával, amely kellemes és harmonikus, egyensúlyt teremtve az édesség és a savasság között.

A borok túlnyomása 20 °C-on: legalább 3,0 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6,0
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.6. Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőborok

E borok magas extrakt-tartalommal és megfelelő savtartalommal rendelkeznek. A (feketeszőlő-fajtákból készült) fehér vagy rozé gyöngyözőborokat száraz, félszáraz, félédes és édes típusban állítják elő.

A fehér gyöngyözőborok színe szalmasárga, zöldes árnyalatokkal. Bőséges habot fejlesztenek finom, tartós buborékokkal. A muscat fajta, a szőlővirág és a grépfrút kifinomult, intenzív aromája érezhető bennük az édesség és a savasság közötti egyensúly mellett.

A rozé gyöngyözőborok gyümölcsös aromákkal rendelkeznek (eper, szilva, fekete cseresznye, erdei gyümölcsök, fekete áfonya, aromás fűszernövények, méz, erdei szamóca), színük halvány rózsaszínű világos lazacrózsaszínű árnyalatokkal.

A borok túlnyomása 20 °C-on 1–2,5 bar az endogén szén-dioxid-tartalom miatt.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7,0
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. Borkészítési eljárások

a) Konkrét borászati eljárások

Művelési gyakorlatok

- ültetvénysűrűség: minimum 3 000 növény/hektár vagy minimum 75 % életképes növény a tervezett sűrűséghez képest,
- az eredetmegjelöléssel ellátott borok származási ültetvényeinek fajtatisztasága legalább 85 %-os legyen; az ezeken az ültetvényeken található más fajták alanyai csak a Vitis vinifera nemzetséghez tartozó fajtáktól származhatnak. Az e fajtákhoz tartozó szőlőt a szüret idején el kell különíteni az eredetmegjelöléssel ellátott bor előállításához felhasznált fajtához tartozó szőlőtől.

A Dealu Mare OEM gyöngyözőborok előállítására szánt szőlőültetvények minimális ültetési sűrűsége 3 300 alany/hektár. A maximális gyümölcsterhelés 30 életképes rügy minden fajta esetében. Metszési forma – rövidcsapos vagy félszálvesszős.

Minőségi pezsgők előállítása esetében: az ültetési sűrűség minimum 3 000 növény/hektár vagy minimum 75 % életképes növény a tervezett sűrűséghez képest.

A Dealu Mare oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállítására szánt szőlőültetvények minimális ültetési sűrűsége 3 300 alany/hektár. A maximális gyümölcsterhelés 30 életképes fürt minden fajta esetében.

Metszési forma – rövidcsapos vagy félszálvesszős.

Konkrét borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A minőségi pezsgők esetében a szőlő technológiai érettsége egybeesik a teljes érettséggel, vagy megelőzi azt. Az alapborok előállításához a technológiai érettség 8–10 g/l kénsav értéknél következik be, mivel a viszonylag magas savtartalom biztosítja a pezsgő üdeségét és stabilitását.

Az illatos minőségi pezsgők esetében az érettség értékelése legalább 153 g/l cukortartalom alapján történik. A szüret időpontját a szőlőérés folyamat előrehaladása alapján kell megállapítani, a fajtától és a szőlőtermő területtől függően.

A gyöngyözőborok előállításához felhasznált szőlő érettségét a cukortartalom alapján értékelik, amelynek minimum 136 g/l-nek kell lennie.

b) Maximális hozamok

1. csendes borok, „CMD” (cules la maturitate deplină [teljes érettségnél szüretelt]), fehér fajták

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. minőségi pezsgők, fehér fajták

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. minőségi pezsgők, rozé/vörös fajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. illatos minőségi pezsgők, fehér fajták

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. illatos minőségi pezsgők, rozé/vörös fajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. csendes borok, „CMD” (cules la maturitate deplină [teljes érettségnél szüretelt]), fehér fajták

91 hektoliter hektáronként

7. csendes borok, „CT” (cules târziu [későn szüretelt]), fehér fajták
78 hektoliter hektáronként
8. csendes borok, „CIB” (cules la înnobilarea boabelor [nemesrothadásnak indult szőlőszemek esetén szüretelt]),
fehér fajták
65 hektoliter hektáronként
9. minőségi pezsgők, fehér fajták
91 hektoliter hektáronként
10. minőségi pezsgők, rozé/vörös fajták
78 hektoliter hektáronként
11. illatos minőségi pezsgők, fehér fajták
105 hektoliter hektáronként
12. illatos minőségi pezsgők, rozé/vörös fajták
90 hektoliter hektáronként
13. gyöngyözőborok, fehér/vörös/rozé fajták
100 hektoliter hektáronként
14. minőségi pezsgők, fehér/vörös/rozé fajták
14 000 kilogramm szőlő hektáronként
15. csendes borok, „CT” (cules târziu [későn szüretelt]), fehér fajták
12 000 kilogramm szőlő hektáronként
16. csendes borok, „CIB” (cules la înnobilarea boabelor [nemesrothadásnak indult szőlőszemek esetén szüretelt]),
fehér fajták
10 000 kilogramm szőlő hektáronként
17. csendes borok, „CMD” (cules la maturitate deplină [teljes érettségnél szüretelt]), rozé/vörös fajták
14 000 kilogramm szőlő hektáronként
18. csendes borok, „CT” (cules târziu [későn szüretelt]), rozé/vörös fajták
12 000 kilogramm szőlő hektáronként
19. csendes borok, „CIB” (cules la înnobilarea boabelor [nemesrothadásnak indult szőlőszemek esetén szüretelt]),
rozé/vörös fajták
10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Prahova megye

1. „DEALU MARE-BOLDEȘTI” eredetmegjelölés alkategória

- Boldești-Scăieni – Seciu résztelepülés; – Bucov település – Pleașa és Bucov községek; – Plopu település – Gâlmeia és Plopu községek.

A „DEALU MARE-BOLDEȘTI” eredetmegjelölés alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” eredetmegjelölés alkategória

- Valea Călugărească település – Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Râchieri és Valea Săracă községek,
- Bucov település – Chițorani, Valea Orlei, Bucov és Bighilin községek,
- Albești-Paleologu település – Albești-Paleologu község,
- Urlați – Valea Micilor résztelepülés.

A „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” eredetmegjelölés kategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. „DEALU MARE-URLAȚI” eredetmegjelölés kategória

- Urlați – Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi és Jercălăi résztelepülések,
- Apostolache település – Apostolache község,
- Iordăcheanu település – Iordăcheanu, Mocești és Plavia községek.

A „DEALU MARE-URLAȚI” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA

DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. „DEALU MARE-CEPTURA” eredetmegjelölés kategória

- Ceptura település – Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari és Șoimești községek,
- Fântânele település – Fântânele és Bozieni községek.

A „DEALU MARE-CEPTURA” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA

MĂNĂSTIRII.

5. „DEALU MARE-TOHANI” eredetmegjelölés kategória

- Gura Vadului település – Gura Vadului, Perșunari és Tohani községek,
- Vadu Săpat település – Vadu Săpat, Ghinoaica és Ungureni községek,
- Călugăreni település – Călugăreni és Valea Scheilor községek,
- Jugureni település – Jugureni és Boboci községek.

A „DEALU MARE-TOHANI” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT

Buzău megye.

6. „DEALU MARE-BREAZA” eredetmegjelölés kategória

- Breaza település – Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești és Vispești községek,
- Năeni település – Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca és Vârf községek,
- Săhăteni település – Săhăteni és Istrița de Jos községek.

A „DEALU MARE-BREAZA” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI,

SĂHĂTENI.

7. „DEALU MARE-MEREI” eredetmegjelölés kategória

- Meri település – Meri, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrulești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Meri és Ogrăzile községek,
- Ulmeni település – Vâlcele község.

A „DEALU MARE-MEREI” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI,

NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. „DEALU MARE-ZOREȘTI” eredetmegjelölés kategória

– Vernești település – Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cărlomănești és Căndești település.

A „DEALU MARE-ZOREȘTI” eredetmegjelölés

alkategória az alábbi szőlőültetvény megnevezések* egyikével egészíthető ki: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

7. **Borszőlőfajták**

Aligoté W – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera R

Burgund Mare R – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletoasă, Muscat violet cyperus, Tămăioasă violetă

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay W – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Koningsast, Ktralyleanka (Királyleányka), Dănășană, Galbenă de Ardeal

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő

Grenache Noir N

Merlot N – Bigney rouge

Mourvedre N

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo R

Negru Aromat R

Negru de Drăgășani N

Novac N

Petit Verdot N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Blanc B – Pinot Bianco

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir R – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin W – Weisser Riesling, White Riesling (fehérrizling)

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling

Sangiovese R – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Green sauvignon

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămăioasă românească W – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. A földrajzi területre vonatkozó információk

A területet északon magas dombok és erdők határolják. Délen a határvonal a Ploiești-Buzău országos autópályát követi a Valea Călugărească bortermelő központ területén, míg Urlațitól a dombok alja mentén az autópályától 2–3 km-re északra, Buzău irányába halad.

A szőlőtermő terület talajai igen változatosak. A Dealu Mare masszívum nyugati részén vörös agyagból, márgákból és kisebb mértékben finom piros homokból álló talajok találhatók. Az agyag- és homokrétegek váltakozása, amely a lejtők dőlésszögét követi, gyakran földcsuszamlásokat okoz, amelyek gyakran fordulnak elő a szőlőültetvényeken. Ezek a magas vas-oxid-tartalmú talajok kiválóan alkalmasak a vörösbortermelésre.

A masszívum keleti részén található talajok szarmata mészkőből, agyagból, homokkőből és dácittufából állnak, és ezen a részen finomhomok-lelőhelyek váltakoznak kristályos kőzetek, vályog és lösz töredékeiből származó kavicsrétegekkel.

A talajtípust tekintve nyugaton az erodált barna és vörös erdőtalajok dominálnak, míg keleten a rendzinák, a pseudo-rendzinák és kisebb mértékben talajképző homokos talajok jellemzik. Egyes központi helyeken vázталajok is megtalálhatók, ahol az alapkőzet a felszín közelében fekszik. Ezek a talajok magas kalcium-karbonát-tartalommal rendelkeznek, ami kedvező az aromás borok előállításához.

A völgyek nagyrészt északi-déli fekvése nagyon kedvező feltételeket teremt a szőlőtermesztés számára, így a dombok mindkét lankáját szőlőültetvények borítják. A lankák elsősorban déli, délkeleti és délnyugati fekvésűek. A szőlőt többnyire 8–30 %-os, kisebb mértékben pedig meredekebb lankákon termesztik.

A szőlőtrügy megfagyását okozó kritikus hőmérséklet leggyakrabban a völgyekben és a síkságban, a lankákon pedig ritkábban fordul elő. A dombokon a minimális hőmérséklet körülbelül 3 °C-kal magasabb, mint a sík területen, és hideg telek sokkal ritkábban fordulnak elő. Ezért a dombokon termesztett szőlőket télen nem fenyegeti a fagyvesztés.

8.2. A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

Csendes borok

A fehérborokban optimális egyensúlyban van az alkohol-, a sav- és a cukortartalom, egzotikus gyümölcsökre, körtére, szőlővirágokra, jázminra, akácvirágra emlékeztető jegyekkel rendelkeznek, színük a citromsárgától a szalmasárgáig terjed (zöldes árnyalatokkal), friss ízük enyhén ásványos, kajsziarackra, citrusfélékre, egzotikus gyümölcsökre, finom fűszerekre emlékeztető jegyekkel.

A vörösborokat könnyű tanninok, bársonyosság és jó színintenzitás jellemzi, testesek, az átlagon felüli színintenzitású fajtákból készült borokban jól integrált tanninokkal. Érett piros gyümölcsök, szilva, érett fekete bogyós gyümölcsök, áfonya, cseresznye és édesmandula erőteljes aromáival, vaníliás illatjegyekkel, valamint rubinvöröstől gránátvörösre és sötétvörösre terjedő színnel rendelkeznek.

A rozé borok egzotikus gyümölcs és citrus aromákat mutatnak, ízük friss és csípős, jó savasság és egyensúly, valamint gyümölcsös utóíz mellett.

Ceptura, Tohani és Merei területén robusztusabb, lendületesebb és nagyobb színintenzitású vörösborok születnek; e jellemzők az adott területek bőséges napsugárzásának és könnyű szerkezetű talajainak köszönhetőek.

Minőségi pezsgő

A fehérborok esetében az extrakciós jelleget a kiegyensúlyozott struktúrát és jó savasságot a délkeleti fekvésű lankák mellett a mérsékelt termésszinteket biztosító termesztési eljárások adják.

Gyümölcsösek, frissek, bőséges habot eresztenek, tartós, finom, kis buborékokkal, amelyek az üveg teljes magasságában megjelennek, hosszan tartó íz, az édesség és a savasság közötti egyensúly jellemzi e borokat.

A rozé/vörösborokat virágos jelleg, kifinomultság, enyhe tanninok és átlagos színintenzitás jellemzi, különösen a Valea Călugărească és Urlați területekről származó borok esetében.

Illatos minőségi pezsgők

Bőséges, finom, tartós buborékokkal, a fajtára (muscat) jellemző finom aromákkal, valamint az akác és méz virágos bukjával (tămăioasă românească) rendelkeznek. A bazsalikom virágos aromáival rendelkeznek, szalmasárga színűek, illatukban a rózsa, az akác, a lépesmész és a frissen vágott széna érezhető, gyümölcsösek és frissek. A Busuioacă de Bohotin fajta borai érdekes halvány rózsaszínűek, illatukban a rózsára és a bazsalikomra emlékeztető jegyek érezhetőek.

Gyöngyözőborok

E borokat az extrakciós jelleg és a jó savasság jellemzi. Egyensúlyban van bennük az alkoholtartalom, a savasság és a pH-érték, a frissesség és a finom buborékok. A fekete fajtákból készült rozé gyöngyözőborok a piros gyümölcsök kifinomult aromáival rendelkező borok, kellemesek, jó minőségű finom és tartós buborékokkal.

8.3. Az emberi tényező hatása

A filoxéra előtti időkben fehérborokat a Gordin és Tămăioasă fajtákból, vörösborokat pedig a Negru moale, Negru vartos és Băbească neagră fajtákból készítettek, amelyeket általában borkészítés céljából házasítottak. A pezsgőkészítés 1892-ben kezdődött egy ősi településen, Azugában, ahol a pezsgők előállítása a hagyományos módszer szerint történik. A felszínre épített, több mint 1,20 m vastag falú pincék jó feltételeket biztosítanak a pezsgők hagyományos módszerrel történő előállításához, mivel a másodlagos erjesztés állandó és alacsony hőmérsékletet igényel, és Azugában júliusban általában 14 °C-ot, januárban pedig –4 °C-ot mérnek.

Az illatos minőségi pezsgők előállítását Romániában az 1970-es években, Valea Călugăreascăban fejlesztették ki. Az ezt követően létrejött gyártási technológia alkalmazása során az erjesztést fémtartályokban végzik. 1990-ben szabadalmaztatták egy új bortípus, a muscat pezsgő előállításának folyamatát.

A borkészítés során a borkészítési protokoll célja a kén-dioxid-tartalom csökkentése, a préselés ellenőrzése, a fajtaaromák (különösen a gyümölcsösség) megőrzése, amelyek kifinomultságot és kerektséget kölcsönöznek a boroknak, valamint jó minőségű buborékok elérése.

A meghatározott művelési gyakorlatokat (általában félmagas művelés olyan támrendszerek alkalmazásával, amelyek biztosítják a levélfelületnek és a hozamnak a szőlő teljes éréséhez szükséges megfelelő arányát) alkalmazó, délkeleti fekvésű lankák lehetővé teszik az elhelyezkedésből adódó kiegyensúlyozott struktúrájú és jó savasságú borok előállítását. A termesztést télen metszéssel szabályozzák, amelyet kézzel végeznek a zsendülés időszakában, zöldszüret alkalmazásával. A kiegyensúlyozott termesztés szeptember elejétől október végéig lehetővé teszi az optimális érlelést.

8.4. Ok-okozati összefüggés

A borok döntően fajtaborok, ugyanakkor egyes esetekben – két vagy három borra alapozott – házasított borok is lehetnek. Az arányokat a házasításhoz használt fajták adott évjáratban mutatkozó potenciálja szerint, a keveréskor határozzák meg a termelők.

A terület nagy magasságbeli eltérései, azaz az alacsony fekvésű területek és a 380 méternél magasabb lankák váltakozása változatosságot eredményez a termesztési feltételekben, és meghatározza a fajták és a termelt borfajták térbeli eloszlását.

Az alacsony fekvésű terület és a lankák alsó harmada termékenyebb talajokkal és jobb vízellátással rendelkezik, lehetővé téve ezáltal az élénkebb növekedést és a magasabb termés hozamot, és itt főként csendes borokat és minőségi pezsgőket állítanak elő, amelyek frissek és bársonyosak/olajosak. A terület kiegyensúlyozott, átlagos extrakt-tartalmú borokat biztosít, virágokra (szőlővirág, akác, bazsalikom) és gyümölcsökre (barack, citrusfélék, bogyós gyümölcsök) emlékeztető aromákkal rendelkező, mérsékelt alkoholtartalmú, illetve gyümölcsös (egzotikus gyümölcsök, citrusfélék) borokat ad. A vegetációs növekedés megfékezése érdekében alternatív megoldásként általában a sorköztérkeket fűvel ültetik be; itt a szüretkor a növényenkénti gyümölcssterhelés nagyobb, mint máshol.

A lankák középső része (280–300 m magasságban) a terület legnagyobb potenciállal rendelkező része, amely magas minősítésű borokat termel. A déli, délkeleti és délnyugati fekvésű, átlagos termőképességű vékony talajokkal és helyenként mészköves kőzettel rendelkező enyhe lankákon olyan csendes borok és illatos minőségi pezsgők készülnek, amelyek teljes mértékben optimalizálják a minőségi potenciált az intenzív, kiegyensúlyozott, friss és gyümölcsös aromák tekintetében. A vörösborok főként déli fekvésű, vékonyabb és kevésbé termékeny talajjal rendelkező szőlőültetvényekről származnak; ezek a feltételek kevésbé erőteljes borok előállítását teszik lehetővé, és biztosítják a lombzat tökéletes besugárzás-kitéttőségét, és ideális körülményeket teremtenek a polifenolok és cukrok felhalmozódásához. E borok intenzív színnel rendelkeznek, és az áfonya, a szeder, a szilva és a fekete cseresznye elsődleges aromáiban gazdagok. Ceptura, Tohani és Meri bortermelő területein robusztus, testes és lendületes, nagyobb színintenzitású csendes vörösborok születnek; e jellemzők az adott területek bőséges napsugárzásának és könnyű szerkezetű talajainak köszönhetők. A Dealu Mare masszívum nyugati részének (Valea Călugărească és Urlați-Ceptura bortermelő központok) vörös agyagból, márgából és finom vörös homokból álló, vasoxidokban gazdag talajai jellegzetes érzékszervi jellemzőket – átlagos és magas színintenzitás, olajos jelleg, intenzív aroma és gyümölcsösség (minőségi pezsgők, gyöngyözőborok), valamint olyan jellemzőket kölcsönöznek a boroknak, mint a kifejezett virágos aromák és a különleges frissesség. Ezen a területen a talajok rendkívül kedvezőek, és jellemzően aromás, kiegyensúlyozott, magas extrakt-tartalmú, ásványos jellegű, sajátos virágos és növényi aromákkal rendelkező fehérborok előállítására alkalmasak. Az ilyen talajok főként keleti és nyugati tájolású lankákon találhatók, ahol mérsékeltabb a hőmérséklet és kevesebb a napsütés, így jobban megőrizhető a csendes borok és gyöngyözőborok savassága és gyümölcsössége.

A területen, különösen a szőlőültetvény keleti részén (a Pietroasa és Breaza bortermelő központokban) magas kalcium-karbonát tartalmú sziklás talajok is megtalálhatók, amelyeken a csendes borokhoz és minőségi illatos pezsgőkhöz használt jellegzetes aromás fajtákat termesztik, amelyeket magas extrakt-tartalom, frissesség, ásványos jelleg és összetett, jól meghatározott virágos aromák (akác, bazsalikom, méz) jellemeznek. A szőlőültetvény szarmata mészkőből, agyagból, homokból, valamint finomhomok- és kavicslelőhelyekből álló keleti részén magas színintenzitású vörösborokat és intenzív gyümölcsös fehérborokat is készítenek.

A legmagasabb tengerszint feletti magasságon (300–380 m) lévő terület van a legjobban kitéve a napsütésnek, és nagy potenciállal rendelkezik: itt találhatók a legkevesbé termékeny talajok, amelyek magas mészkő-tartalommal rendelkeznek; itt egyaránt megtalálhatók a vörös fajták számára kedvező déli, és a fehér fajták számára kedvező nyugati és északnyugati fekvésű területek, valamint fennsíkok is, ahol az élénkebb borokat adó fajták előnyeit teljes mértékben kihasználják. Az ott termelt fehérborok gyümölcsösebbek és markánsabb ásványi karakterrel rendelkeznek. A nyugati lejtőkön található szőlőültetvények védettek a déli fekvésű parcellákra jellemző erős napsugárzástól, és ez a körülmény a nagy tengerszint feletti magasságokra jellemző mérsékelt hőmérséklettel ötvözve biztosítja, hogy jobban megmaradjon a szőlő savassága, valamint az aromás növényi és virágos jegyek. Ugyanakkor az e területéről származó vörösborok (minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok) a kevésbé termékeny talaj és a magas tengerszint feletti magasságok mérsékelt hőmérséklete miatt testesek, robusztusak, tanninokban gazdagok és nagy érlelési potenciállal rendelkeznek.

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

A címkézés feltételei

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Forgalmazási célból a minőségi pezsgőket csak üvegpalackokban hozzák forgalomba (palackokban értékesítendő a fogyasztóknak).

Az illatos minőségi pezsgők palackozására a szüret évében december 1-jétől kerül sor. A bort 0,375, 0,75, 1,5 és 3 literes palackokban értékesítik.

Az illatos minőségi pezsgőket a szüret évében december 1-jétől hozzák forgalomba.

A gyöngyözőborokat a szüret évében december 1-jétől hozzák forgalomba. A bort 0,375, 0,75 és 1,5 literes palackokban értékesítik.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A Dealu Mare ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása a környező területen, ugyanazon közigazgatási egységben, azaz Ploiești, Buzău és Mizil városokban (Prahova megye), valamint Buzău városban (Buzău megye) is történhet.

A Dealu Mare ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és illatos minőségi pezsgők a környező területen, ugyanazon a közigazgatási egységen belül, azaz Ploiești, Azuga és Mizil városokban (Prahova megye), valamint Buzău városában (Buzău megye) is előállíthatók.

Ebben az esetben a termelőknek igazolniuk kell, hogy Románia Európai Unióhoz való csatlakozása előtt a közeli helyszíneken rendelkezésre álltak a csomagoló-palackozó létesítmények, ami a terület hagyományaiban és a minőségi termékek előállítása terén szerzett tapasztalatokban is tükröződik.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1996_01.10.2020_toate_categ_cf_notificarii_945_12.05.2022.pdf

**Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele
az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**

(2023/C 253/08)

Az Európai Bizottság az 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MEISSNER FUMMEL”

EU-szám: PGI-DE-0079-AM01 – 2022.4.21.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Meißner Fummel”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Meißner Fummel” egy különleges, tartós, üreges, nagyon vékony és törékeny bevonattal rendelkező péksütemény, amelynek mérete és alakja egy kisebb kenyérhez hasonlít. Összetevők: zsír, cukor, liszt és só.

Az összetevőket (zsír [kb. 100 g], cukor, liszt és só) összekeverik, ami egy tömör állagú tésztát eredményez. Az 50–100 g súlyú tésztadarabokat kerekre és vékonyra sodorják, egyik felét megnedvesítik vízzel vagy tojással, a másik felét ráhajtják, és a szélét alaposan összenyomják. Szívószállal levegőt fújnak be a tésztába, majd 240 °C-on 3 percig sütik.

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

—

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

A „Meißner Fummel” előállításának teljes folyamata a 4. szakaszban leírt földrajzi területen történik.

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Minden csomagolástípuson fel kell tüntetni a „Meißner Fummel g.g.A.” feliratot.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Meißner Fummel” földrajzi területe a Szászországban található Meissen városra korlátozódik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A hagyomány szerint a „Meißner Fummel” földrajzi jelzés eredete 1710-ig nyúlik vissza, és a mai napig Meissen városának egyik különlegességeként tartják számon. Így nevezték el ezt a meisseni specialitást, amely egész Szászországban ismert és elismert. A néphagyomány szerint a „Meißner Fummel”-t már Erős Ágost választófejedelem (1670–1733) kora óta sütik Meissenben. A Meissenből származó, „Fommel” elnevezésű péksüteményre utaló első dokumentum 1747-ből származik.

A Meissen Városi Történelmi Társaság 1891. évi feljegyzései tartalmaznak információkat a „Meißner Fummel”-ről, amelyekből kiderül, hogy azt már 1747-ben a város specialitásaként tartották számon. A „Meißner Fummel” ismertségének további bizonyítéka az, hogy egy 1956-os prospektus a következő utalást tartalmazza:

„A szászországi választófejedelem egyik küldönce rendszeresen utazott Drezda és Meissen között. A meisseni bor túlzott mértékű fogyasztása miatt nem ült stabilan a lova nyergében. Erős Ágost szász választófejedelem ezért utasította a pékek meisseni céhét, hogy készítsenek egy törekeny péksüteményt, amelyet a küldöncnek a város meglátogatása után sértetlenül be kellett mutatnia a választófejedelemnek.”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42319>

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

(2023/C 253/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Asparago verde di Canino”

EU-szám: PGI-IT-02868 – 2022.9.29.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Asparago verde di Canino”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Asparago verde di Canino” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a liliomfélék családjába tartozó zöldspárga (*Asparagus officinalis* L.) hajtásai számára van fenntartva, amelyek a következő fajtákból származnak: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus.

Forgalomba hozatalkor az „Asparago verde di Canino” OFJ-nek a következő morfológiai, kereskedelmi, érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Morfológiai jellemzők

- fényes zöld szár, a csúcsán lilás árnyalatokkal;
- egész hajtás, egyenes megjelenés, keskeny és zárt csúcs; szilárd, petyhüdtiségtől mentes állag;
- tiszta hajtás, földtől vagy más szennyeződéstől mentes.

Kereskedelmi jellemzők

- „Extra” osztályú: a spárgahajtás átmérője meghaladja a 16 mm-t;
- I. osztályú: a hajtás átmérője 10,1 és 16 mm közötti;
- II. osztályú (úgynevezett asparagina): a hajtás átmérője 8 és 10 mm közötti.

Az egyes csomagokon belül $\pm$ 10 tömegszázalék tűréshatárral előfordulhatnak az előírt átmérőnek meg nem felelő hajtások.

Érzékszervi jellemzők

- illat: a finomtól az intenzívig, rendellenes jegyeiktől mentes;
- íz: édes, fűre emlékeztető utóízzel.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Fizikai-kémiai jellemzők

- vas: 1 mg/100 g feletti tartalom;
- magnézium: 10 mg/100 g feletti tartalom.

Az „Asparago verde di Canino” OFJ-nek repedésektől mentes, teljes (nem üreges) hajtásokból kell állnia. A teljes ehető rész egyformasága és a hulladék hiánya miatt ezt a spárgát mangiatuttónak (mindenestül ehetőnek) is nevezik.

Azok a hajtások, amelyek a méretre és az alakra vonatkozó követelmények kivételével megfelelnek a termékleírás összes követelményének, szintén felhasználhatók, de kizárólag feldolgozás céljára. A hajtás felületét érintő kismértékű elváltozások is megengedettek, feltéve, hogy azok nem befolyásolják a hajtások minőségét és eltarthatóságát. Ezek a hajtások viselhetik az „Asparago verde di Canino” oltalom alatt álló földrajzi jelzést, de nem forgalmazhatók friss feldolgozatlan termékként a végső fogyasztónak.

A terméket frissen, mélyhűtve vagy fagyasztva bocsátják forgalomba (III. osztály).

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

–

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

Az „Asparago verde di Canino” OFJ valamennyi előállítási műveletét (termesztés, tisztítás, válogatás, mosás, osztályozás, darabolás, kereskedelmi kategória szerinti csomagolás és elosztás) az alábbi 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

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

A forgalomba hozatalhoz az „Asparago verde di Canino” OFJ-t az alábbi csomagolástípusok egyikével kell csomagolni:

Friss termék esetében

Kötegekbe csomagolva, jól megkötve, és kézzel vagy géppel az aljjal egyenlő méretűre vágva, a következő csomagolástípusok szerint:

- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült tasakok 0,250 és 1 000 g közötti tömeggel;
- élelmiszerekhez felhasználható szalaggal körülvett kötegek 0,250 és 1 000 g közötti tömeggel;
- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült tálcák 0,125 és 1 000 g közötti tömeggel;
- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült dobozok 1 és 6 kg közötti tömeggel;
- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült kis méretű ládák 1 és 12 kg közötti tömeggel.

A spárgahajtások értékesíthetők ömlesztve, élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült, legfeljebb 12 kg-os csomagolásban; az ilyen csomagolást hálóval vagy más, élelmiszerhez alkalmas eszközzel, valamint az „Asparago verde di Canino” OFJ címkézéséhez szükséges információkat tartalmazó szalaggal kell lezárni annak érdekében, hogy megóvják a terméket az esetleges minőségromlástól.

A III. osztály esetében:

- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült, védőgázzal lezárt zsákok 0,10 kg és 10 kg közötti tömeggel;
- élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült, vákuummal lezárt zsákok 0,5 és 10 kg közötti tömeggel.

Minden csomagolásnak élelmiszerekhez felhasználható anyagból kell lennie, és a csomagolást úgy kell lezárni, hogy a terméket a csomagolás megbontása nélkül ne lehessen eltávolítani.

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

Az egyedi nemzeti és európai szabályokban előírt kötelező információkon kívül az OFJ európai grafikai jelzése és az OFJ lejjebb bemutatott logója mellett a csomagolás címkéjén jól látható és olvasható betűkkel kötelező jelleggel fel kell tüntetni a következő kiegészítő információkat is:

- „Asparago verde di Canino”, majd utána az OFJ (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) rövidítés vagy az „Indicazione Geografica Protetta” megjelölés;
- az egyéni termelő és/vagy a termelői szövetkezet és/vagy a csomagolóüzem neve vagy cégneve, valamint címe vagy székhelye.

A nevek, cégnevek vagy magánvédjegyekre utaló jelölések használata engedélyezett, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem tévesztik meg a fogyasztókat.

Az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat, akár az „I.G.P.” (OFJ) rövidítés formájában is bárhol megismételhető a csomagoláson vagy a címkén.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

Logó



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Asparago verde di Canino” OFJ előállítási területe Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano és Arlena di Castro települések közigazgatási területén található.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Asparago verde di Canino” elismerése iránti kérelem a termék hírnevének és különleges minőségének alapul, amely a termék fényes zöld színéből, állagából, ízéből és a „mangiatutto” (mindenestül ehethő) nevet adó hulladékmentességéből ered. Ez a spárga ásványi anyagokban, például vasban és magnéziumban gazdag.

Az „Asparago Verde di Canino” jellegzetes fényes zöld színe a terület sajátos talaj- és éghajlati viszonyainak, a káliumban és ásványi anyagokban, főként vasban és magnéziumban gazdag vulkanikus talajoknak köszönhető, amelyek láthatóan és jellegzetes módon befolyásolják a színét. A „mangiatutto” fogalma azzal függ össze, hogy a termék kevésbé szálas, valamint hogy betakarításkor a hajtásokat a földfelszín fölött vágják le, ezáltal eltávolítva a legfehérebb, fás és kemény részeket, amelyek fogyasztása kellemetlen: ez az agronómiai és technikai sajátosság lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy teljes egészében felhasználja a spárgát, és elismerhesse annak „mangiatutto” (mindenestül ehethő) jellegét.

A genetikai elemektől eltekintve ezeket a jellemzőket a kedvező talaj- és agroklimatikus viszonyok, valamint a 4. pontban említett földrajzi területen működő helyi mezőgazdasági termelők által alkalmazott termesztési technikák határozzák meg. A talaj alapvető szerepet játszik, mivel a termőterületet talajtani jellemzői alkalmassá teszik a spárgatermesztésre. A területen előforduló talajok alapvetően vályogtalajok és homokos-agyagos talajok. A talajok főként meszes teraszos felszíneken és vulkáni üledékeken nyugszanak, amelyek kémiaiailag jó termőképesek, és ezáltal elősegítik az „Asparago verde di Canino” OFJ hajtásainak megjelenését. Esős időszakokban a talaj hidrológiai jellemzői miatt nem alakul ki pangó víz. A talajoknak magas a kalcium- és káliumtartalma, de mindenképp a vas- és magnéziumtartalma, ezáltal biztosítják az „Asparago verde di Canino” OFJ számára a spárga minőségét meghatározó vas- és magnéziumtartalmat. A földrajzi terület éghajlati viszonyai különösen kedvezőek az ott meglévő mikroklima miatt, amely megfelelő ehhez a terményhez, és amely a tenger viszonylagos közelségének is köszönhető. Az enyhe téli és tavaszi hőmérséklet lehetővé teszi a gyöktörzsek korai éledését, amelyekből általában január elejétől kezdenek betakarításra alkalmas hajtások előtörni.

A kevésbé nedves és kevésbé csapadékos nyarak elősegítik az „Asparago verde di Canino” OFJ növekedését, amelynek gyökerei nem kedvelik a pangó nedvességet és amelynek levélzete nem szereti a vizet, mivel az ilyen körülmények gombás betegségekhez vezethetnek a növénynél. Az éves hőmérsékletek meglehetősen egyformák, 16 °C közeli havi átlaghőmérsékletekkel; a legalacsonyabb és a legmagasabb átlagérték körülbelül 11 °C, illetve 22 °C; a leghidegebb hónapokat január és február között figyelték meg, amikor a legalacsonyabb hőmérsékletek nehezen érnek el 0 °C alatti abszolút értéket. A legmelegebb hónapok a július és az augusztus, amelyek során a legmagasabb hőmérséklet 32 °C körüli abszolút értéket érhet el. A területen a csapadék is rendkívül egyenletes, amelyet az elmúlt években évente valamivel több mint 472 mm átlagos csapadékmennyiség jellemez. A csapadék az őszi-téli időszakra összpontosul, míg a száraz időszak egybeesik a nyári hónapokkal. Külön említést kell tenni arról, hogy a fedett termesztéshez geotermikus energiát használnak. A gyökereket föld alatti csövek fűtik, amelyekben a talajvízből származó meleg víz áramlik. A téli időszakban az ehető részt polietilén alagutak védik, ami lehetővé teszi a spárga számára ideális meleg mikroklíma fenntartását.

Az „Asparago verde di Canino” viszonylag rövid, ámde tekintélyes múltra tekinthet vissza. A kereskedelmi siker és a területtel való kapcsolat az 1980-as évek elejére nyúlik vissza, amikor kifejlesztették a modern spárgaültetvények műveléséhez szükséges első készségeket. Az első, 9 hektáros, zöldspárgával művelt spárgaföldet 1980-ban hozták létre.

Az új növény termesztése ösztönözte a zöldspárga betakarítására alkalmas eszközök kifejlesztését, valamint azt, hogy különös figyelmet fordítsanak a kézi betakarítási módszerekre, mivel azonnal világossá vált, hogy ez a műveletszakasz fontos „nem csupán a hajtások minősége, hanem a jövőbeli termesztés szempontjából is. [...] A zárt fejű zsenge hajtások elérése érdekében a betakarítást sűrűn kell végezni: a termés csúcsideszakában naponta, a betakarítás kezdő és záró szakaszaiban pedig legfeljebb kétnaponta” (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale*, in *Arsial* (szerk.), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio*, 2004, 17. o.).

A későbbiekben a termesztési időszak és ezáltal a piaci jelenlét idejének meghosszabbítása érdekében a termelők a Paglieto síkságon lévő hőforrásoknak köszönhetően sikeresen kísérleteztek a meleg víz felhasználásával történő melegházi termesztéssel. A spárgatermesztés optimális paramétereinek alapját képező kedvező talaj- és éghajlati viszonyok nyomán a mezőgazdaság új világa jött létre Canino településen (*Innovazione e Agricoltura*, 2. szám, 1999., 36–39. o.; *L'Informatore agrario*, 50. sz., 2001., 45. o.).

Az „Asparago verde di Canino” spárgát állaga, íze és hulladékmentessége miatt nagyra értékelik; utóbbi jellemzője miatt nevezik „mangiatutto”-nak (mindenestül ehetőnek). Így határozta meg a *Touring Club Italiano* olasz turisztikai szervezet *Frutta e ortaggi in Italia* című kalauza is, amely az országos szinten legnépszerűbb fajták közé sorolja ezt a spárgát (Cabrinini L., Mulerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Milánó, 2005., 49. o.). „Mangiatutto” néven emlegeti az 1901 *specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita* című kötet is, amelyben Lazio régió kiváló termékei között szerepel (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015., 297–299. o.).

Ezt a terméket Toszkána egyik legfontosabb termékeként ismerik el többek között az élelmiszerek témájával foglalkozó hírlapok is, mint a *La Repubblica* (repubblica.it/cronaca/2013/04/26/), a *Corriere della Sera* (viaggi.corriere.it/weekend/), a *Liberio*, a *Quotidiano.net* (quotidiano.net/viaggiesapori/) vagy az *Il Tempo* (tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/), továbbá az olyan gasztronómiai magazinok, mint a *Mondo mangiare* (mangiare.moondo.info).

2006-ban az „Asparago verde di Canino” spárgát felvették a *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi* projektbe, mint a térséggel „nagyon azonosítható” terméket, amely ugyan nem „valamely formában általánosan elismert termék (OEM, OFJ, IGT stb.), de mind mennyiségi, mind minőségi szempontból nagy jelentőséggel bír a régió egyes települései számára”.

2001 óta Canino település és Montalto di Castro település évente vásárokat szervez a zöldspárga népszerűsítésére és terjesztésére. Különösen az „Asparago verde di Canino” fesztivál híres az ott készített „monumentális” spárgás omlett miatt, amellyel Viterbo megye e települése tartja „a világ legnagyobb omlettjének” rekordját (Gazzetta_25/04/2010; Messaggero_11/05/2016).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Vagy:

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

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

(2023/C 253/10)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Coteaux champenois”

PDO-FR-A1364-AM03

Az értesítés időpontja: 2023.4.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 1. pontja a „- fő szőlőfajták:” szavakkal egészült ki egy alkalmazkodást szolgáló fajta, a Voltis B hozzáadása következtében.

A termékleírásban szereplő szőlőfajtajegyzék kiegészült a Voltis fajtával. Ez a peronoszpórával és lisztharmattal szemben ellenálló fajta lehetővé teszi a növényvédő szerek használatának csökkentését. A telepített szőlőfajták 5 %-át teheti ki, és a házasított borokban legfeljebb 10 % lehet az aránya.

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 2. pontja kiegészül a szőlőgazdaságban termesztendő szőlőfajták arányára vonatkozó szabályokkal.

a) A fő szőlőfajták arányának az ültetvényen telepített szőlőfajták legalább 95 %-át kell kitenniük.

b) A Voltis B szőlőfajta aránya az ültetvényen telepített szőlőfajták legfeljebb 5 %-át teheti ki.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

2. Ültetési sűrűség

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontjában a sűrűségre vonatkozó általános szabályok módosulnak, hogy lehetővé tegyék a sorok között nagyobb, a szőlőtőkék között pedig kisebb távolság alkalmazását.

A többéves kísérletezés után meghozott új szabályok elősegítik a szőlőültetvénynek az éghajlatváltozáshoz és bizonyos agrár-környezetvédelmi gyakorlatok bevezetéséhez való alkalmazkodását. A szőlőtőkék közötti minimális távolság csökkentése részben kompenzálja az ültetvény legkisebb sűrűségű területeit.

E módosítás következtében módosul az egységes dokumentum 5. pontja.

3. A metszésre vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjában a következő metszésmódok leírása módosul a sűrűségre vonatkozó új szabályok következtében: Chablis-metszés, Royat-kordonművelés, Marne-völgyi metszés és egyszerű vagy kettős Guyot-metszés.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. Egyéb művelési gyakorlatok

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának 2. pontja két művelési gyakorlattal egészül ki:

- A sorok között november 30-tól a következő év január 31-ig lennie kell természetes vagy magról vetett növénytakarónak.
- A szőlők ültetésének és pótlásának olyan növényekkel kell történnie, amelyeknek minden része (oltvány és oltóalany) az oltás előtt meleg vízzel lett kezelve. Ennek hiányában a növényeket ültetés előtt kell meleg vízzel kezelni. A meleg vízzel való kezelésnek minden esetben a FranceAgriMer által jóváhagyott állomások egyikén kell történnie.

Az új szabályok elfogadására agroökológiai célból került sor.

Ezek a kiegészítések nem érintik az egységes dokumentumot.

5. Terméshozam – az üledékek eltávolítása

A termékleírás I. fejezete VIII. szakasza 5. pontjának a) alpontjában a préselés következtében létrejött üledék eltávolításának határideje a betakarítás évének december 15-éről a betakarítást követő év január 31-ére módosul.

Az eltávolítás határideje azért lett meghosszabbítva, mert az üledékeket hasznosító vállalkozásoknak nehézséget okozott annak biztosítása, hogy az első esedékességi időpontig minden üledék el legyen távolítva.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. Feldolgozás

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 2. pontjának c) alpontja a következő szabállyal egészül ki:

A borok egy vagy több szőlőfajtából készülnek. Nem készülhetnek kizárólag az alkalmazkodást szolgáló fajtából.

A fő szőlőfajta vagy szőlőfajták arányának a házasításhoz használt szőlőfajták legalább 90 %-át kell kitenniük.

Az alkalmazkodást szolgáló fajta aránya a házasításhoz használt szőlőfajták legfeljebb 10 %-át teheti ki.

Egy vagy több alkalmazkodást szolgáló fajta használata esetén a belőlük készült bor a házasítás során a végtermék legfeljebb 10 %-át teheti ki.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Névhasználat-igénylési nyilatkozat

A termékleírás II. fejezete I. szakaszának 3. pontjában a nyilatkozat benyújtási határideje augusztus 15-ről július 31-re módosul.

Az új határidő megfelelőbb a gazdálkodók számára.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. Palackozási szándéknyilatkozat

A termékleírás II. fejezetének I. szakasza kiegészült a palackozási szándéknyilatkozatról szóló 4. ponttal.

Ez a nyilatkozatbenyújtási kötelezettség biztosítja, hogy az érzékszervi ellenőrzések el legyenek végezve a palackozott borok tekintetében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. Az ellenőrző szervre való hivatkozások

A termékleírás III. fejezetének II. pontjában aktualizálták az ellenőrző szerv címét.

A termékleírás II. pontjában szereplő új szövegezési szabályoknak való megfelelés érdekében a második bekezdés megfogalmazása módosult, a harmadik bekezdés pedig törlésre került.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Coteaux champenois

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Analitikai jellemzők

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehér-, rozé és vörösborok.

A borok minimális természetes alkoholtartalma 9 térfogatszázalék.

Alkoholtartalom-növelés esetében a bor összes alkoholtartalma nem haladhatja meg az alkoholtartalom-növelést követően a 13 térfogatszázalékot.

A borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött. A palackozási szakaszban a vörösborok almasavtartalma nem haladja meg a literenkénti 0,4 grammot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és a kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

A vörösborok változó intenzitású, áttetsző vörös színűek. A rozé borok világos színe a halvány rózsaszíntől a sötét lazacrózsaszínig változik. Ezek a borok könnyűek és finomak, a szájban selymes érzetet keltenek, és általában piros gyümölcsökre emlékeztető aromákat vonultatnak fel.

A fehérborok textúrája kristályos, sós jellegű, ásványosságuk domináns és jó perzisztenciát eredményez. Természetes savasságuk bizonyos élénkséget kölcsönöz a boroknak. A borok virágos, gyümölcsös vagy ásványos jellegű, kifinomult aromajegyekkel rendelkeznek.

Az érlelés testességet ad a boroknak és hozzájárul az ízegyensúlyukhoz.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Ültetvénysűrűség – Általános rendelkezések

Művelési gyakorlat

A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,70 méter és 1,50 méter között kell lennie.

A sorok közötti és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 3 métert.

A kivágásig tilos a parcellát úgy átalakítani, hogy megváltozzon az ültetési sűrűség.

2. Ültetvénysűrűség – Egyedi rendelkezések

Művelési gyakorlat

A megfelelő munkagépek akadálytalan mozgása érdekében a

- 35 %-osnál nagyobb lejtőn,
- illetve a 10 %-osnál nagyobb ferdeséggel párosuló, 25 %-osnál meredekebb lejtőn elhelyezkedő parcellákon belül legfeljebb 6 soronként utak alakíthatók ki, melyek szélessége 1,50 és 3 méter közötti lehet. Ebben az esetben a többi sor közötti távolság és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 2,30 métert.

3. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

Sem a szőlőtőkék, sem a termőágak nem fedhetik egymást.

A rügyek száma négyzetméterenként nem haladhatja meg a 18-at.

A metszést legkésőbb az „F” (a Lorentz-féle 12.) fenológiai fázis előtt kell elvégezni, azaz mielőtt négy levél kifejlődne.

A szőlő metszése a következő technikák alkalmazásával történik:

- Chablis-metszés
- Royat-kordon metszésmódszer
- Marne-völgyi metszés
- egyszerű Guyot-metszés, kettős Guyot-művelés és aszimmetrikus Guyot-metszés

4. Szüret

Művelési gyakorlat

Tilos minden olyan eszköz alkalmazása, amely nem teszi lehetővé egész szőlőfürtök betakarítását.

A szőlőt egészben kell a bortermelő létesítményekbe szállítani.

5. Konkrét borászati eljárás

Fadarabok használata tilos.

A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet alkalmazni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Az alkoholtartalom-növelési eljárás során a felhasznált erejedő must mennyiségének növelése a bor térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának 1 %-os növelése mellett nem haladhatja meg az 1,12 %-ot.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Hozamkorlát

hektáronként 15 500 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése – az érlelést és a kiserelést is beleértve – az 1919. május 6-i törvény 17. cikkében meghatározott területeken történik.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület részletei*

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének felel meg. A terület Franciaország északkeleti részén terül el, és az Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megyék bizonyos településeire terjed ki.

Csakúgy, mint a földrajzi terület esetében, a szőlő betakarítására kiválasztott parcellák a Champagne ellenőrzött eredetmegjelöléshez meghatározott parcelláknak felelnek meg. Ezek a Párizsi-medence keleti részén fekvő impozáns geomorfológiai struktúrákon, kuesztákon nyugvó, dombvidéki szőlőültetvényekkel jellemzett táj részét képezik, ideértve a következőket:

- a marne-i Côte d'Ile-de-France, valamint a kapcsolódó völgyek lejtői, amelyek legemblematikusabb szakaszaikat illetően északról dél felé haladva a Reimsi-hegységet, a Marne völgyét (amely Aisne déli részén húzódik Seine-et-Marne-ig), a Côte des Blancs-t és a Côte du Sezannais-t foglalják magukban;
- a Côte de Champagne a Vitryat marne-i területével és Montgueux aube-i vidékével;
- a Côte des Bar, amelyet több völgy keresztez, és amely összeköti egymással a keletre fekvő Bar-sur-aubois-t és a nyugatra fekvő Barséquanaise-t, Aube és Haute-Marne megyékben.

Ez a jellegzetes réteglépcsős domborzat a szomszédos völgyekkel együtt keleti és déli, illetve helyenként – az északi Reimsi-hegységnél és a Marne völgyének bal partján – északi fekvésű lankákat kínál.

A kueszták meredek oldalát kemény mészkő- vagy krétarétegek alkotják. A domboldalak lejtői krétásak, márgásak vagy homokosak, puhábbak; e lejtőket lepusztította az erózió, majd a fölöttük emelkedő meredek hegyoldalokról származó kollúviumok borították be.

A szőlőültetvények az északi részen találhatók. A vidéken kettős éghajlati hatás érvényesül:

- az óceáni éghajlat rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és az egyes évszakok közötti hőmérsékleti különbségek nem túl jelentősek;
- a szárazföldi éghajlat időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig kedvező napsütést biztosít.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Az ókorra visszanyúló szőlőtermesztés a IX. században, a monasztikus szőlőtermesztés fejlődése nyomán honosodott meg igazán Champagne vidékén. A borok a középkorban „Vins de France” néven voltak ismertek, mivel a királyi birtokkal határos Párizsi-medencében készültek.

A XVIII. századig elsősorban vörösbort termeltek Champagne tartományban. Pierre Galet szerint termelésük messze meghaladta a fehér- és rozé borok (ún. „paillet” borok) termelését, amíg szert nem tettek a palackban történő második erjesztéssel kapcsolatos szakértelemre. A XIX. században egyre nőtt a Champagne vidéki pezsgők hírneve, és visszaesett a vörösborttermelés. Csupán néhány, a Reimsi-hegységben, a Grande Vallée de la Marne területén és Aube-ban termelt nagy bor őrizte meg jó hírnevét.

Az 1927. július 22-i törvény, amely a „Champagne” megjelölést kizárólag a pezsgőknek tartja fenn, bevezette a „Vins originaires de la Champagne viticole” [Champagne borvidékéről származó borok] megjelölést; az e megjelöléssel ellátott borok később, 1953-tól a „Vins natures de Champagne” [Champagne vidéki természetes borok] nevet kapták. Ezek a borok a „természetes borok” hagyományát megőrző néhány bortermelő erőfeszítéseinek köszönhetően visszanyerték hírnevét, és 1974-ben a „Coteaux champenois” ellenőrzött eredetmegjelöléssel nyertek elismerést az 1973. december 12-i törvény rendelkezései alapján, amely megtiltotta az egyszerű „vins natures de la Champagne” megnevezés használatát.

A „Coteaux champenois” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csak akkor állíthatók elő, ha az évjárat jellemzői alkalmasak a csendes borok előállítására. Termelésük ezért nagyon változó.

Az ömlesztve szállított borokkal kapcsolatos csalárd gyakorlatok megelőzése érdekében a termelők kérték az 1977. május 23-i törvény kihirdetését, amely a körülhatárolt Champagne borvidéken belül a champagne-i gazdasági szereplők között történő szállítások kivételével megtiltja a „Coteaux champenois” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nem palackozott kiszerelésben történő szállítását.

A termelést ugyanazok a szakmai szervezetek irányítják, mint amelyeket a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölés kapcsán hoztak létre, nevezetesen az 1904-ben alapított Syndicat général des vignerons de Champagne és az 1882-es alapítású Union des Maisons de Champagne, amelyek az 1941-ben felállított Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne szakmaközi bizottságban tömörülnek.

8.2. A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A borok csendes vörös-, fehér- és rozé borok, amelyeket gyakran annak a településnek a neve jelöl, ahol a szőlőt szüretelik.

A vörösborok változó intenzitású, áttetsző vörös színűek, a rozé borok világos színe a halvány rózsaszíntól a sötét lazacrózsaszínig változik. Ezek a borok könnyűek és finomak, a szájban selymes érzetet keltenek, és általában piros gyümölcsökre emlékeztető aromákat vonultatnak fel.

A fehérborok textúrája kristályos, sós jellegű, ásványosságuk domináns és jó perzisztenciát eredményez. Természetes savasságuk bizonyos élnkséget kölcsönöz a boroknak. A borok virágos, gyümölcsös vagy ásványos jellegű, finom aromajegyekkel rendelkeznek.

Az érlelés testességet ad a bornak és hozzájárul az ízegyensúlyához.

8.3. Ok-okozati összefüggések

Annak köszönhetően, hogy a három kueszta előtt a táj nyitott a síkság és a völgyek felé, a szőlőültetvények elegendő fényt kapnak a bogyókéréséhez, még északi fekvés esetén is. A „Coteaux champenois” előállítása szempontjából legelismertebb hagyományos szektorok keleti és déli fekvésének köszönhetően a szőlőültetvényeket tavasszal és ősszel sok fény éri, ami optimális feltételeket biztosít a szőlő virágzásához és a bogyókéréséhez.

A táj nyitottsága megakadályozza a hideg levegő megrekedését, és ezáltal csökkenti a fagyveszélyt. Champagne régió éghajlata ugyanakkor megköveteli a szőlőtermesztőktől, hogy csak a legenyhébb évekből, a legjobb parcellákról, többnyire régi szőlőültetvényekről származó egészséges szőlőket válasszák ki, és a szőlőt teljesen érett állapotban szüreteljék.

A szőlőtermő domboldalak lejtése optimális természetes vízelvezetés biztosít, amit a szőlő természetes vízszabályozását lehetővé tevő különböző altalajok is garantálnak. Porozitásának és áteresztőképességének köszönhetően a kréta elvezeti a felesleges vizet, miközben száraz időben lehetővé teszi, hogy a talaj a kapilláris vízemelés révén rehidratálódjon. A többi altalaj esetében a víztartalékot biztosító márgás szintekhez meszes rétegek vagy karbonátos homok társul, amely utóbbi lehetővé teszi a nedves időszakokban jelentkező többletvíz elszívargását. Az altalaj e tulajdonsága és az itteni enyhe éghajlati viszonyok határozták meg a szőlőfajták ültetését a borvidék különböző régióiban.

Champagne egyedi éghajlati körülményei természetes savasságot kölcsönöznek a szőlőnek, majd a boroknak, ami meghatározza a bor kóstolás során érzékelt élénk jellegét, és kiemeli az altalaj által biztosított ásványos jegyeket.

A borok gyakran fekete szőlőből készülnek, amelyek Jules Guyot szerint ellenállóbbak a fagy és az eső hatásaival szemben, és gyorsabban érnek. André Jullien 1822-ben Franciaország legjobb borai közé sorolta „Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy és a Saint-Thierry-i szőlőhegy [vörösborát], amikor azok nagyon meleg és száraz hőmérsékletű évekből származnak”.

A vörös- vagy rozé borok viszonylag rövid idejű héjon áztatással történő készítése a lehető legjobban megőrzi a Pinot noir N és a Meunier N fajta aromáit, és a kádakban történő erjesztés alatt elősegíti a kibontakozásukat. A fehérborok esetében az, hogy a champagne-i szokásoknak megfelelően a szüret során megőrzi a szőlő épségét, majd azt kíméletesen préselik, lehetővé teszi a fekete szőlőből készült levek elszíneződésének elkerülését, és ezáltal a bor tisztaságának biztosítását.

Champagne tartomány vörösborai már 1328-tól (VI. Fülöp uralkodásának kezdetétől) a nagy borok között jelentek meg a reims-i királykoronázásokon, ahol különösen bukójuk természetes finomságát értékelték. Jelentős európai uralkodók még szőlőket is vásároltak a Reimsi-hegységben, IV. Henrik pedig az „Ay ura” címre is igényt tartott. XIV. Lajos udvarának kifinomult kóstolói, akiket „ordre des Coteaux” [a szőlőhegyek rendje] névvel illettek, szentesítették e borok ismertségét és hírnevét: „Ne sajnálja a pénzt egy champagne-i borra” – írta 1671-ben Saint-Évremond Olonne grófjának. – „Nincs olyan tartomány, amely minden idényben kiválóbb borokat teremne, mint Champagne”.

A XVII. és a XIX. század között számos dokumentum számolt be ilyen méltatásokról; amint azt André Jullien 1822-ben megállapította, ezek a borok „megkülönböztetett rangot vívtak ki a királyság legjobb finomborai között”. A termelők professzionalizmusának köszönhetően ez a hírnév ma is fennáll. Ezeket a borokat tiszteletteljesen és a történelem iránti érdeklődéssel kell kóstolni, belegondolva abba, milyen régi időkből maradtak ránk.

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

Kiegészítő megnevezés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

- kataszteri terület nevére van szó;
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A terület neve csak abban az esetben tüntethető fel, ha a borok előállításához felhasznált összes szőlő az adott területről származó szőlő.

A szőlőfajta feltüntetése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A szőlőfajta olyan karakterekkel lehet feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg a 3 millimétert és az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A szőlőfajta feltüntetésére csak akkor lehet igényt tartani, ha az összes szőlő az adott fajtából származik.

Palackozás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi terület határain belüli palackozás

A feltétel leírása:

Az 1977. május 23-i törvény – a körülhatárolt Champagne borvidéken belül a champagne-i gazdasági szereplők között történő szállítások kivételével – megtiltja a „Coteaux champenois” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nem palackozott kiszerezésben történő szállítását.

Az érlelési időszak végén a borokat a szüretet követő év október 15-től hozzák forgalomba a fogyasztók számára.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0f9a38f5-d783-4774-bd86-7a2d39ae9f7b

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU