



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 254/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 254/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 254/03	Euroátváltási árfolyamok – 2023. július 18.	3
2023/C 254/04	Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2023.8.1.-jétől alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet 10. cikkének megfelelően.)	4

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 254/05	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	5
2023/C 254/06	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	6
2023/C 254/07	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 254/08	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján	8
2023/C 254/09	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	12
2023/C 254/10	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	17

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 254/01)

2023. július 13-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11178 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 254/02)

2023. július 13-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11175 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. július 18.

(2023/C 254/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1255	CAD Kanadai dollár	1,4862
JPY Japán yen	155,40	HKD Hongkongi dollár	8,7918
DKK Dán korona	7,4509	NZD Új-zélandi dollár	1,7908
GBP Angol font	0,85838	SGD Szingapúri dollár	1,4866
SEK Svéd korona	11,5040	KRW Dél-Koreai won	1 419,52
CHF Svájci frank	0,9647	ZAR Dél-Afrikai rand	20,1525
ISK Izlandi korona	146,30	CNY Kínai renminbi	8,0745
NOK Norvég korona	11,3395	IDR Indonéz rúpia	16 864,46
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,1126
CZK Cseh korona	23,818	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,261
HUF Magyar forint	373,68	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4458	THB Thaiföldi baht	38,436
RON Román lej	4,9380	BRL Brazil real	5,4001
TRY Török líra	30,3528	MXN Mexikói peso	18,8029
AUD Ausztrál dollár	1,6523	INR Indiai rúpia	92,3335

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

Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizetése esetén 2023.8.1.-jétől alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/leszámítási kamatlábokról

(Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően.)

(2023/C 254/04)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárakat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendeletet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 206., 2023.6.13., 10. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2023.8.1.	...	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.7.1.	2023.7.31.	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.6.1.	2023.6.30.	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
2023.5.1.	2023.5.31.	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
2023.4.1.	2023.4.30.	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
2023.3.1.	2023.3.31.	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
2023.2.1.	2023.2.28.	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
2023.1.1.	2023.1.31.	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ HL L 140., 2004.4.30., 1. o.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2023/C 254/05)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2023. június 26.
Időtartam	2023.6.26. – 2023.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	GHL/1N2AB.
Faj	Grönlandi laposhal (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	05/TQ194

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2023/C 254/06)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2023. június 15.
Időtartam	2023.6.15. – 2023.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	HAD/1N2AB.
Faj	Foltos tőkehal (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	03/TQ194

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2023/C 254/07)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2023. június 26.
Időtartam	2023.6.26. – 2023.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	OTH/1N2AB.
Faj	Egyéb fajok
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	04/TQ194

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2023/C 254/08)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐBB ELŐÍRÁSAI

„Nagykörűi cseresznyepálinka”

EU-szám: PGI-HU-02477 – 2018.7.13.

1. Elnevezés

„Nagykörűi cseresznyepálinka”

2. A szeszes ital kategóriája

Gyümölcs párlat (az (EU) 2019/787 rendelet 9. kategóriája)

3. A szeszes ital leírása

Fizikai-kémiai jellemzők:

Alkoholtartalom	min. 40 %V/V
Metanoltartalom	max. 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	max. 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag-tartalom	min. 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Érzékszervi tulajdonságok

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” tükrösen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás, mégis édes jegyeit, egy úgynevezett piros bogycs és egy kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétroppanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, aszalt gyümölcsös, citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Fogyasztás után lecsengésében magzatos ízt hagy szánkban.

(¹) H L 130., 2019.5.17., 1. o.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszesitalokkal)

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, amely magasabb, mint az uniós jogban a gyümölcspárlatokra előírt 37,5 térfogatszázalék minimális alkoholtartalom. A „Nagykörűi cseresznyepálinka” intenzív cseresznye ízű és illatú: ízében fellelhető a cseresznye édes-fanyar ízvilága, az étcsokoládés jelleg és a magzamatból adódó marcipánosság, illatában pedig kellemes cseresznyevirág karakter jelenik meg.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállításához kizárólag a „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a nemzeti fajtajegyzékben szereplő, államilag elismert Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Hedelfingeni óriás, Jaboulay cseresznyefajták, továbbá a Germersdorfi és regisztrált változatai használhatók.

4. AZ érintett földrajzi terület

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállítása kizárólag Jász-Nagykun-Szolnok vármegyében, a Szolnoki kistérség területén, Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kőtelek és Nagykörű települések közigazgatási határain belül termesztett cseresznye felhasználásával, az ezen a területen elhelyezkedő szeszőzdékben történhet.

5. A szeszes ital előállításának módja

A pálinkakészítés lépései a következők:

a) A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. Az átvételnél mennyiségi és minőségi átvétel történik.

A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

A minőségi átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. Ennek során a gyümölcs akkor minősül megfelelőnek, ha:

- fajtaazonos és a meghatározott földrajzi területről származik,
- érettségi állapota: érett-túlérett,
- egészségi állapota: egészséges, tiszta, idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, egyéb), valamint penésztől és rothadástól mentes,
- cukortartalom: min. 14 Brix-fok.

b) Cefrekészítés

A megmosott gyümölcs szárát szártépő berendezéssel, magját magozó géppel eltávolítják. A magok 20 %-át lehet a cefrében hagyni úgy, hogy az eltávolított magokat kiszárítás – 1-2 nap – után a cefrébe vissza kell juttatni a kellemes magzamat kialakulása érdekében. A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

c) Erjesztés

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérsékletének pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH-érték optimalizálása (2,8-3,2 között). Az erjedés időtartama a cseresznye beltartalmi értékeitől, érettségi mértékétől függően optimálisan 10–14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegbben, 0–5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telizésével).

Lepárlás előtt a magokat a cefréből el kell távolítani.

d) *Lepárlás*

A Nagykőrűi cseresznyepálinka lepárlása rézfelületet is tartalmazó, üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval, úgynevezett hagyományos kisüsti főzőrendszeren történik. Az alkalmazott főzőüstök mérete az 500 litert nem haladhatja meg. A lepárlás két lépcsőben történik. Először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is, és az alkoholtartalma is csak 15-23 %V/V közötti.

Lényeges az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz- és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, amelyből a késztermék lesz. A párlatrészek elválasztása érzékszervileg, szaglással és ízzeléléssel történő, nagy szaktudást igénylő művelet.

e) *Pihentetés, tárolás*

A finomítást követően a tömény (60–80 %V/V) állapotban lévő pálinkát üvegedényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni.

f) *A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása*

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra (min. 40 %V/V) kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított. A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal célszerű több lépcsőben elvégezni. A hígítást követően a pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén, a termék palackozása előtt, megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinka a végső fogyasztó számára csak palackozott formában hozható forgalomba. A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter. E mennyiségen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

6. **Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással**

a) *A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai*

A földrajzi terület Jász-Nagykun-Szolnok vármegye közepén, a Tisza jobb partján, a Körűi-medencében fekszik. Nagykőrű „Magyarország cseresznyeskertje” néven is ismert.

Az itt termő cseresznye számára oly kedvező talaj és éghajlati feltételek már a középkorban is megvoltak a Körűi-medencében. A löszös üledéktáblából kiemelkedett területeken fejlődött ki a gyümölcstermesztés; a legnagyobb homokvonulatokon a XVIII. század közepe óta gyümölcsösök működnek.

A Pannon-tenger feltöltődése után a környezeténél jobban süllyedő területet a Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai töltötték fel. A felszint több tíz méter mélységig holocén ártéri, különböző szemcseméretű homok, iszap, agyag építi fel. A magaspartokon, szintén egykori ártéri hatásra, infúziós (áthalmazott) lösz települt, amelyre a Tisza folyó közelsége révén hordaléktalaj rakódott. Az így kialakult jó minőségű és könnyű szerkezetű hordaléktalaj lehetővé teszi, hogy a gyümölcsfa a koronájával azonos méretű gyökérzetet neveljen és a talaj mélyebb rétegeiből pótolja a nedvességet.

A Tisza közelségének és a hordalékos talajszerkezetnek köszönhetően a termőhelyen folyamatos a vízutánpótlás, emiatt az itt termelt gyümölcsök mérete az átlagosnál nagyobb (26–38 mm átmérőjű), a gyümölcshús állaga pedig kemény és ropogós. A magas, évi 2 100 napsütéses órák száma, továbbá a homokos talaj – mivel visszaveri a nap melegét – fokozza a gyümölcs cukortartalmát, ami legalább 14 Brix-fok. E tényezők együttes hatásának köszönhetően a gyümölcs savtartalma kiegyenlített (0,6–0,8 g/100 g), ami annak kellemesen édes-savanykás ízét eredményezi.

b) *A szesz italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai*

A „Nagykőrűi cseresznyepálinka” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A meghatározott földrajzi területen lévő hordaléktalajnak, valamint a magas napsütéses óráknak köszönhetően a „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállításához felhasznált cseresznye cukortartalma az átlagosnál magasabb lesz, ami kiegyenlíti a gyümölcs savtartalmát. Ezért a belőle készült párlat édes, aszalt gyümölcs ízű, ugyanakkor fanyar, marcipános-écsokoládés karakterű.

Erre a területre is igaz, hogy az 1950-es évektől a rendszerváltásig, az állami monopólium következményeként háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a „Nagykörűi cseresznyepálinka” is. A földrajzi területen lévő bérfőzdek készítették a gazdák számára cseresznyepálinkát, amelyet ők Nagykörűinek neveztek, de mivel kereskedelmi forgalomba nem került, hírneve kizárólag szájhagyomány útján terjedt.

A településen 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagykörűi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú (4–5 000 fő) rendezvénné nőtte ki magát. A fesztivál keretében a „Nagykörűi cseresznyepálinkát” is népszerűsítik. Emellett a „Nagykörűi cseresznyepálinka” tiszteletére és még szélesebb körben való megszerettetésére 2017 óta kerül sor a Nagykörűi cseresznyepálinka nap megszervezésére.

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” versenyeredményei:

- 2009: XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny – Arany minősítés
- 2012: I. Regionális palóc pálinka és párlatverseny – Ezüst minősítés
- 2018: IX. Quintessence Pálinkaverseny – Bronz minősítés

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról

8. A kérelmező adatai

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Bulyáki Pálinkafőzde, Bulyáki József egyéni vállalkozó

Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):

Magyarország, 5056 Nagykörű, Dr. Antal Károly u. 2/a

9. A földrajzi árujelző kiegészítése

—

10. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következő jelölést tartalmazza:

- „földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)

—————

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 254/09)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

TAGÁLLAMBÓL SZÁRMAZÓ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS STANDARD MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA VONATKOZÓ KÖZLEMÉNY

[1151/2012/EU rendelet]

„Oli de l'Empordà/Aceite de l'Empordà”

EU-szám: PDO-ES-1161-AM01 – 2023.4.27.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Oli de l'Empordà/Aceite de l'Empordà”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Spanyolország

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Generalitat de Catalunya – Departamento de acción climática, alimentación y agenda rural (Éghajlat-politikai, Élelmiszerügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium)

4. A jóváhagyott módosítás(ok) leírása

1. A linolsav-határértékek módosítása

A termékleírás B.3. „A termék jellemzői” című részében a linolsavra vonatkozó határértékeket módosították. Konkrétan a linolsav értékét a „13,0 (értéktartomány: 8–18)” értékről „11,0 (értéktartomány: 6–16)” csökkentették.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. „A termék leírása” rész szövegesbéli módosítása.

Az egységes dokumentum 3.2. pontjában a „13,0 (értéktartomány: 8–18)” szövegrész helyébe a „11,0 (értéktartomány: 6–16)” szöveg lép.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. „A termék sajátosságai” rész szövegesbéli módosítása.

Az 5.2. pontban az alábbi szöveg helyébe:

„Az olajok stabilitása ezenkívül a magas olajsavtartalomnak (67 % – értéktartomány: 60 %–75 %), a 13 %-os linolsavtartalomnak (értéktartomány: 8 %–18 %) és a 14 %-os palmitinsav-tartalomnak (értéktartomány: 11 %–18 %) köszönhető.”

A következő szöveg lép:

„Az olajok stabilitása ezenkívül a magas olajsavtartalomnak (67 % – értéktartomány: 60 %–75 %), a 11 %-os linolsavtartalomnak (értéktartomány: 6 %–16 %) és a 14 %-os palmitinsav-tartalomnak (értéktartomány: 11 %–18 %) köszönhető.”

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Oli de l'Empordà/Aceite de l'Empordà”

EU-szám: PDO-ES-1161-AM01 – 2023.4.27.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés [OEM vagy OFJ]

„Oli de l'Empordà/Aceite de l'Empordà”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

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

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az Argudell, Curivell, Llei de Cadaqués és Arbequina fajtájú olajbogyókból készült extra szűz olívaolaj, amelyet olyan mechanikus eljárással vagy más olyan fizikai módszerrel nyernek ki, amely nem rontja az olaj minőségét, és megőrzi a termék ízét, aromáját és jellemzőit.

Ezt az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajat nyilvántartásba vett ültetvényeken termesztett őshonos Argudell, Curivell és Llei de Cadaqués fajtákból, valamint a hagyományos Arbequina fajtából állítják elő. A fő fajták az Argudell, amelynek az olajkeverék legalább 51 %-át kell alkotnia, illetve az Arbequina; az e két fajtából származó olajnak kell alkotnia együttesen a keverék több mint 95 %-át.

Amennyiben az olaj előállításához különböző fajtájú olajbogyókat használnak fel, az olaj fajtaösszetételét az egyes felhasznált olajbogyótételek olajhozama alapján számítják ki.

Az olajok fizikai-kémiai jellemzői a következők:

Zsírsavak:

Olajsav %	67,0 (értéktartomány: 60–75)
Linolsav %	11,0 (értéktartomány: 6–16)
Palmitinsav %	14,0 (értéktartomány: 11–18)
Stabilitás (Rancimat-érték 120 °C-on)	Az átlagos érték 9 h, a minimális érték 6 h

Az olajok érzékszervi jellemzői a következők:

Szín: a szalmasárgától a zöld különböző intenzitású árnyalataiig.

Jellemzők	Érték (melléknévvvel kifejezve)	Közép- és szélsőértékek
Hiányosságok	Nincsenek	0
Gyümölcsös zöld aroma	Közepes vagy közepesen erős intenzitás, „zöld” jelleg	5,0 (értéktartomány: 4–7); a kóstolók több mint fele érzékeli a „zöld” jellegű gyümölcsösséget.
Keserűség	Közepes intenzitás	4,0 (értéktartomány: 3–6)
Csípősség	Közepes intenzitás	4,0 (értéktartomány: 3–6)

Egyensúly	Kiegyensúlyozott	A gyümölcsös és a [keserű vagy csípős] közötti különbség < 2,0
-----------	------------------	--

A 640/2008/EK rendeletben foglalt rendelkezések alkalmazásával az „Oli de l'Empordà” vagy „Aceite de l'Empordà” érzékszervi profilja a következő: kiegyensúlyozott, közepes intenzitású, „zöld” jellegű gyümölcsösséggel rendelkező olajok. Ízleléskor magas polifenol-tartalmuk miatt közepesen keserű és csípős jelleget mutatnak; a „közepes”, „kiegyensúlyozott” és „zöld” melléknemekhez az említett rendeletben meghatározott egyenértékek tartoznak.

Az aromatípust ismertető másodlagos leírások (COI/T.20) alapján az említett olajok érzékszervi profilja a következő: „általában a frissen nyírt fűre és/vagy a dióra emlékeztető aromával rendelkező olajok; előfordulhatnak trópusi gyümölcsök, zöld gyümölcsök vagy az articsóka aromái, valamint mandulás utóíz.”

A szóban forgó extra szűz olívaolajok stabilitása igen nagy (az átlagos Rancimat-érték 120 °C-on 9 óra, és ez az érték sohasem lehet kevesebb 6 óránál), ami az antioxidánsok (főként polifenolok) magas szintjének köszönhető.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Oli de l'Empordà” fenti jellemzői közvetlenül összefüggnek a fő fajta, az Argudell túlsúlyával. Ez a fajta zöld jellegű gyümölcsösséggel, valamint a fűre és az articsókára emlékeztető jegyekkel rendelkező, kesernyős, csípős jellegű olajat ad; e jellemzők a semlegesebb és sokkal kevésbé kesernyős és csípős Arbequina hozzáadása után is megmaradnak, így az Argudell érzékszervi jellege marad uralkodó, amely annál erőteljesebb, minél nagyobb arányban van jelen a keverékben.

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

Az Empordà eredetmegjelöléssel ellátott olívaolaj előállításához felhasznált nyersanyagot a vonatkozó pontban leírt földrajzi területen termő, Argudell, Arbequina, Curivell és Llei de Cadaqués fajtájú olajbogyók adják.

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

Az olajbogyó termesztése és az olaj előállítása kizárólag a vonatkozó pontban meghatározott földrajzi területen történhet.

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

Az olaj palackozása a meghatározott földrajzi területen belül és kívül is végezhető, amennyiben megbízható nyomonkövetési rendszer áll rendelkezésre, és a terméket megfelelően felcímkézik.

A terméket kiskereskedelmi értékesítés céljából legfeljebb 5 literes, üvegből, élelmiszeripari célú bevonattal ellátott fémből, PET-ből, mázas kerámiából vagy a hatályos jogszabályok által engedélyezett egyéb anyagból készült tartályokba kell csomagolni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson fel kell tüntetni a katalán „Oli de l'Empordà” vagy a spanyol „Aceite de l'Empordà” elnevezést, valamint a „Denominación de Origen Protegida” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot és a vonatkozó jogszabályokban meghatározott minden egyéb információt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az oltalom alatt álló terület Alt Empordà comarca hatvannyolc községét és Baix Empordà comarca harmincnegyzet községét, illetve Gironès comarca területén található öt (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya és Llagostera) és Pla de l'Estany comarca területén fekvő három szomszédos községet (Crespià, Esponellà és Vilademuls) foglalja magában. Valamennyi község Girona tartományban, Katalónia Autonóm Közösség északi részén helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A talaj és az éghajlat tekintetében három tényező jellemzi a meghatározott földrajzi területet:

- Talajok: nagyrészt szegény, könnyű, savas vagy semleges pH-jú talajok.
- Hőmérséklet: a tenger hatása következtében mérsékelt.
- Szél: a területre jellemző északi szél, a tramontana.

Empordà területén az olajbogyót főleg a gyenge talajminőségű területeken, azaz északon a Pireneusok előhegyeinek (Serra de l'Albera és Serra de Rodes) lábánál, délen pedig a Montgrí és a Sierra de Les Gabarres lábánál fekvő dombos vagy majdnem sík területeken termesztik. A többnyire könnyű, savas vagy semleges pH-értékű talajok a Pireneusok előhegyeire jellemző pala, gránit vagy gneisz kőzetből képződtek.

Empordà comarca olajbogyó-termesztő területének éghajlata a Papadakis szerinti osztályozás szerint tengeri mediterrán, Thornthwaite szerint pedig a part menti vidékeken száraz szubhumid, a belső vidékeken szubhumid.

A hőmérséklet és a napi hőingadozás a tenger szabályozó hatása következtében mérsékelt. Fagyok november közepétől március végéig fordulnak elő.

Az átlagos csapadékmennyiség az északi, part menti területekre jellemző 550 mm és a Pireneusok előhegyeihez közeli, belsőbb területekre jellemző 850 mm között változik. A csapadékeloszlás nem egyenletes, a legtöbb eső szeptemberben és októberben hullik.

A vízmérleg alapján a mediterrán területekre jellemző száraz időszak júniustól augusztusig tart.

A széljárást az északi szelek – a tramontana – határozzák meg.

Ez a szél – Empordà éghajlatának egyik fő jellemzője – mindig száraz, időnként pedig nagyon heves is lehet.

A hideg téli hónapokban ezek a szelek csökkentik az olajfaültetvényeket károsító kemény fagyok kockázatát, így az olajfák képesek fennmaradni e térségben.

Nyáron enyhe délkeleti szelek fújnak, amelyek mérséklik a nappali hőmérsékletet és magas relatív páratartalmat tartanak fenn ebben az időszakban.

Történelmi és emberi tényezők:

A L'Empordà extra szűz olívaolaj közvetlenül kapcsolódik az oltalom alatt álló terület történelméhez, hagyományaihoz és kultúrájához. A történelmi források és a régészeti feltárások tanúsága szerint ezen a vidéken már több mint 2 500 évvel ezelőtt is volt olajbogyó-termesztés és olívaolaj-előállítás. Az olívaolaj mindig is együtt létezett más jellegzetes mediterrán termékekkel, például a borral: a helyi gazdasági fejlődésben mindkettő kiemelt szerepet játszott. A birtokok kis méretűek, a földterület sok részre oszlik, és az olaj nagy részét szövetkezetek állítják elő. Egy társadalmi jellegű gazdálkodás zajlik tehát, ahol a különböző természetési feladatokban – különösen a szüretelésben – egész családok vesznek részt.

A különleges éghajlati viszonyok következtében és a természetők generációinak munkája nyomán három őshonos, csak a meghatározott földrajzi területen termesztett fajta alakult ki: az Argudell (a legnagyobb mennyiségben), illetve a Curivell és a Llei de Cadaqués (kisebb mennyiségben). Ezenkívül az Arbequina fajtát is több mint 100 éve termesztik hagyományos fajtaként.

5.2. A termék sajátosságai

A termék a sajátos vonásait az olajat több mint 51 %-ban alkotó őshonos Argudell fajtának köszönheti. E fajta különösen jól alkalmazkodott Empordà sajátos éghajlati és talajviszonyaihoz, ezért lett a legerjedtebb a területen, dacára az egyéb – katalán és francia – fajták által jelentett versenynek. Az Argudell igen szívós fajta: jól alkalmazkodott a gyenge talajminőséghez, és mivel igen erőteljes, ritka lombú, és nagyon jól megtartja termését, képes elviselni az uralkodó erős szeleket (tramontana).

Genetikai tekintetben (molekuláris DNS-markerek) ez a fajta jelentősen eltér a többi katalán fajtától, amelyekhez viszonyított hasonlósági együtthatója kisebb mint 0,30 (az azonos genotípusoknál ez az érték 1).

Nagy stabilitás. A magas antioxidáns-tartalomnak (főként polifenol-tartalomnak) köszönhetően az olajok stabilitása igen nagy. Az átlagos Rancimat-érték 120 °C-on 9 óra, és ez az érték soha nem lehet 6 óránál kevesebb. Az olajok stabilitása ezenkívül a magas olajsavtartalomnak (67 % – értéktartomány: 60 %–75 %), a 11 %-os linolsavtartalomnak (értéktartomány: 6 %–16 %) és a 14 %-os palmitinsav-tartalomnak (értéktartomány: 11 %–18 %) köszönhető. Mivel ez a terület az Ibériai-félsziget legészakibb olajbogyó-termesztő vidéke, a Spanyolország más részein termesztett ugyanilyen fajták kevesebb olajsavat és több linolsavat tartalmazó, illetve alacsonyabb stabilitású olajokat adnának, mert ezek a tényezők nagymértékben függenek attól, hogy a termesztési terület mely szélességi körön fekszik.

Jellegzetes íz (az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajokra vonatkozó COI-T20 leírás alapján): általában a frissen nyírt fűre és/vagy a dióra emlékeztető aromák; előfordulhatnak trópusi gyümölcsök, zöld gyümölcsök vagy az articsóka aromái, valamint mandulás utóíz. A terület sajátos hatásai kedveznek az aromák magas koncentrációjának, ami közepes vagy esetenként magas (4 és 7 közötti) intenzitású gyümölcsösségben mutatkozik meg. A Katalónia más területeihez viszonyítva magas polifenoltartalom ízleléskor közepes intenzitású kesernyösségben és csípősségben mutatkozik meg (3 és 6 közötti intenzitás), és ezek a jegyek tökéletes egyensúlyban maradnak a gyümölcsösség intenzitásával (a gyümölcsösség, illetve a kesernyösség vagy csípősség közötti különbség kevesebb mint 2) a 640/2008/EK rendelet előírásainak megfelelően.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Amint azt fentebb leírtuk, a történelemnek, az olajbogyó-termesztési hagyománynak és a természeti környezet jellegzetességeinek együttese tette lehetővé e területeken az olajbogyó-termesztést, és alakított ki egy igen sajátos fajtastruktúrát. A termesztők az alkalmas fajta kiválasztása során mindig is a területre jellemző erős szelekhez és különösen gyenge minőségű talajhoz alkalmazkodott kultúrákat keresték. Az uralkodó fajta ily módon az Argudell lett, mivel ez alkalmazkodott leginkább e körülményekhez. Később azonban az Alberquina fajta is bizonyította, hogy jól alkalmazkodott a helyi viszonyokhoz, és kiszámíthatóbb hozamot eredményezett, emellett az olajok profilját sem változtatta meg, mivel nem meghatározó jellegű és csak kisebb arányban használják fel.

A fentiekén kívül a Földközi-tenger szabályozó hatása az a tényező, amely lehetővé tette az olajbogyó-termesztést ezen a szélességi körön – ahol a csípős téli hidegek egyébként árthatnának az olajfáknak –, és amely a tengeri szellők révén biztosítja a rügypépződéshez és a termélnövekedéshez szükséges nedvességet. A nyári hőösszeg kedvez a lipogenezisnek és az egyszeresen telítetlen zsírsavak képződésének. Az erős, száraz őszi szelek (tramontana) megelőzik a növénybetegségeket és elősegítik a megfelelő érést, ami hozzájárul a leszüretelt termés jó minőségéhez. Végezetül: a területen túlsúlyban levő, palából vagy gránitból származó könnyű, savas vagy semleges talajok – szemben más olajbogyó-termesztő vidékek agyagos, meszes talajaival – kedveznek a polifenolok természetesen belüli felhalmozódásának.

Mindezek a tényezők elősegítik a sajátos összetételű és érzékszervi profilú olívaolaj előállítását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf

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 254/10)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Margaux”

PDO-FR-A0329-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.4.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A települések jegyzékét a földrajzi terület vonatkozásában a 2022. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) figyelembevételével frissítették.

Ez a módosítás kizárólag szövegezésbeli módosítást jelent, a földrajzi terület nem változott.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

2. Alkalmazkodási célú fajta

A termékleírás kiegészült a castets N szőlőfajtaival. Ez egy késői szőlőfajta, ami előnyt jelenthet a globális felmelegedés összefüggésében. Ezenkívül ez a fajta kevésbé érzékeny a peronoszpórára. Ez a fajta alkalmas a Margaux megjelöléssel ellátott vörösbor tipikus jellemzőivel összhangban álló borok előállítására.

Ez a szőlőfajta a fajtaösszetétel legfeljebb 5 %-át és a házasítás legfeljebb 10 %-át teheti ki.

Az egységes dokumentum nem módosul.

3. Ültetési sűrűség

Az egy soron belül található tőkék közötti minimális távolságot meghatározó szabály helyébe annak meghatározása lép, hogy a tőkénkénti maximális terület nem haladhatja meg az 1,43 m²-t.

A minimális ültetési sűrűség hektáronként változatlanul 7 000 tőke.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

4. Agrár-környezetvédelmi rendelkezések

A szöveg a következő környezetvédelmi rendelkezésekkel egészül ki:

- Az elpusztult tőkéket el kell távolítani a parcellákról, és azokat tilos a parcellákon tárolni.
- Tilos a fordulókön történő vegyszeres gyomirtás.
- Tilos a parcellákon történő teljes vegyszeres gyomirtás.

⁽¹⁾ HLL 9., 2019.1.11., 2. o.

- A sorok közötti területeken gépi vagy fizikai eszközökkel biztosítani kell a vetett vagy spontán növényzet karbantartását.
- Minden gazdálkodó maga számítja ki és tartja nyilván a kezelési gyakorisági indexét.

Ezek a módosítások a növényvédő szerek használatának csökkentésére és a környezet jobb tekintetbevételére irányuló társadalmi igények megfelelőbb figyelembevételét célozzák.

Az egységes dokumentum nem módosul.

5. **Adóraktár-engedélyesek közötti szállítás**

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

6. **Kapcsolat**

A kapcsolat egyes települések egyesülését követően kiigazításra kerül.

Az egységes dokumentum nem módosul.

7. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelölésekhez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Margaux

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes vörösborok.

Jellemzőik:

- a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 %,
- az erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 2 g/l,
- az almasavtartalom legfeljebb 0,30 g/l.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

A palackozatlanul forgalmazott bortételek illósavtartalma legfeljebb 13,26 milliekvivalens/liter a szüretet követő év július 31-ig, ezen időpontot követően pedig legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter.

A nem említett analitikai jellemzőket az uniós jogszabályok határozzák meg.

A borok intenzív vörös színűek és kiválóan eltarthatók. Ezek a borok nagyon tartósak, és bizonyos finomság jellemzi őket, amelyet kiemelnek a gyümölcsös aromák.

A cabernet sauvignon N a Médoc legfontosabb szőlőfajtája, és a „Margaux” eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvények közel 60 %-át teszi ki. Ez a fajta adja a bor szerkezetét, zamátát és érlelési potenciálját. A merlot N, amely nélkülözhetetlen kiegészítő fajta, a házasításokban ritkán van jelen 30 % feletti arányban. Ez a szőlőfajta biztosítja az aromák lekerekítettségét, nemességét és összetettségét. A ritkább cabernet franc N eleganciát és finom fűszeres aromákat kölcsönöz. A petit verdot N a szín, a gyümölcsösség és a tanninok tekintetében kellően telt bort eredményez.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
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. Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 7 000 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 1,50 méter lehet.

Az egyes tőkékhez tartozó terület legfeljebb 1,43 négyzetméter; ezt a területet a sorok közötti távolság és az egy soron belül található tőkék közötti távolság szorzataként kapjuk meg.

A metszést legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni.

A szőlőtőkék metszése a következő technikák alkalmazásával történik, tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagyva meg:

- az úgynevezett „médoci” szálvesszős metszés vagy a rövidcsapos és szálvesszős metszés, a tőkén két szálvesszővel, szálvesszőnként legfeljebb négy rüggyel a cot N, a cabernet sauvignon N, a merlot N és a petit verdot N fajtánál, illetve szálvesszőnként legfeljebb öt rüggyel a cabernet franc N és a carmenère N fajta esetében. Az ugarcsapokat két rüggyre metszik,
- rövidcsapos metszés kétkarú kordon alkalmazásával vagy négyvesszős legyezőművelés.

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv rendelkezései szerint engedélyezhető.

2. Konkrét borászati eljárás

- A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.
- A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

5.2. Maximális hozamok

Hektáronként 63 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2022. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Gironde megye következő településeinek területén történik: Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac és Soussans.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A „Margaux” eredetmegjelölés földrajzi területe a Gironde tölcserforkolatának bal partján, kavicsos teraszokon helyezkedik el.

A mérsékelt óceáni éghajlat jellemezte környezet összefüggésében az eredetmegjelölés számára előnyös éghajlati tényezők – így az Atlanti-óceán és a Gironde víztömegeiből adódó hőszabályozó hatás – kedveznek egy nagy szőlőültetvény kialakításának. Ehhez az éghajlathoz öszszel olykor esős, alacsony nyomású rendszerek társulnak, ami nagymértékben megmagyarázza az évszázadok történetét. A legfontosabb jellemzők mindenképp az üledékes medence jellegzetes geológiai adottságaihoz, a talaj eredeti geológiai történetéhez, a domborzathoz és a topográfiához, valamint a szőlőterületek jelenlegi talajtani összetételéhez kapcsolódnak.

A talajokat alapvetően a Garonne pliocén-negyvedidőszaki és negyedidőszaki hordalékos üledékei jellemzik. Ezek a teraszosan elrendeződő üledékek dombok formáját öltik, amelyek napjainkban 6–33 méteres tengerszint feletti magasságban emelkednek. A sűrű vízhálózat hozzájárul e domborulatok széttágulásához, és lehetővé teszi a vízelvezetést.

A margaux-i borok minősége és tipikus jellemzői abban gyökereznek, hogy kivételes módon kiegészítik egymást a talajok és domborzati viszonyaik a tölcserforkolathoz való közelségük révén, amely védi a szőlőültetvényeket a túlzott éghajlati hatásoktól.

A mezőgazdasági földterületek adóügyi értékének az 1826 és 1830 között létrehozott első kataszterek szerinti elemzése azt mutatja, hogy a szőlőültetvények többsége az alacsony és közepes teraszok kavicsos domborulatain helyezkedett el, és a legmagasabb adókulcs alá tartozott. Ezek a szektorok egyben megfelelnek a „Margaux” elnevezés belső magjának. Ezek a belső magnak megfelelő részek az említett teraszokon található földterületeken, kollúviumaikon és agyagos vagy mészköves geológiai alapjukon húzódnak végig. A gyakorlatban három évszázada kialakult egy parcellákra osztott körülhatárolt előállítási terület a talajtani, domborzati, éghajlati és történelmi feltételek együtteséből eredően, amelyek kedveztek egy hírneves szőlőültetvény létrejöttének.

A híres 1855-ös rangsor, amelynek nagyban előfutára volt Lawton rangsora, szentesíti a későbbi „Margaux” elnevezést, egyedülálló módon 21 minősített „grand cru”-t határozva meg, amelyek a rangsor teljes skáláját lefedik, a középső teraszokon húzódó földterülettel. Ezt az elismerést 1932-ben kiegészíti a „cru bourgeois” borok rangsora, amely 16 birtokot jutalmaz: kettőt „cru bourgeois exceptionnel”, nyolcat „cru bourgeois supérieur”, hatot pedig „cru bourgeois” minősítéssel.

A régi gyakorlatok megőrzése és javítása, valamint a legmegfelelőbb parcellák és szőlőfajták kiválasztása azt mutatja, hogy a margaux-i bortermelők folyamatosan igyekeznek megerősíteni e borvidék egyediségét. Mivel az emberek kifejezésre tudták juttatni ezt a potenciált, Margaux a világ egyik legrangosabb szőlőültetvényévé vált.

A „Margaux” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok kizárólag csendes vörösborok. A borok intenzív vörös színűek és kiválóan eltartathatók. Ezek a borok nagyon tartósak, és bizonyos finomság jellemzi őket, amelyet kiemelnek a gyümölcsös aromák.

A cabernet sauvignon N a Médoc legfontosabb szőlőfajtája, és a „Margaux” eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvények közel 60 %-át foglalja el. Ez a fajta adja a bor szerkezetét, zamatát és érlelési potenciálját. A merlot N, amely nélkülözhetetlen kiegészítő fajta, a házasításokban ritkán van jelen 30 % feletti arányban. Ez a szőlőfajta biztosítja az aromák lekerekítettségét, nemességét és összetettségét. A ritkább cabernet franc N eleganciát és finom fűszeres aromákat kölcsönöz. A petit verdot N a szín, a gyümölcsösség és a tanninok tekintetében kellően telt bort eredményez.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Gironde megye következő településeinek területét foglalja magában: Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau és Le Pian-Médoc.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén a „Vin de Bordeaux – Médoc” vagy „Grand Vin de Bordeaux – Médoc” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység.

Az e megnevezés feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7c6a-4e9b-9c6a-b1d80356019f

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU