



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2023/C 273/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 273/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11156 – CINVEN / AMARA) <sup>(1)</sup> .....	2

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2023/C 273/03	Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: 4,00 % 2023. augusztus 1. – Euroátváltási árfolyamok .....	3
---------------	--	---

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 273/04	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről .....	4
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

### **Európai Bizottság**

2023/C 273/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	--	---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2023/C 273/06	Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése szerint .....	8
---------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 273/01)

2023. április 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak francia 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 32023M10996 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.11156 – CINVEN / AMARA)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 273/02)

2023. július 26-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32023M11156 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb <sup>(1)</sup>:

4,00 % 2023. augusztus 1.

Euroátváltási árfolyamok <sup>(2)</sup>

2023. augusztus 1.

(2023/C 273/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0970	CAD Kanadai dollár	1,4569
JPY Japán yen	156,85	HKD Hongkongi dollár	8,5508
DKK Dán korona	7,4518	NZD Új-zélandi dollár	1,7834
GBP Angol font	0,85865	SGD Szingapúri dollár	1,4641
SEK Svéd korona	11,6496	KRW Dél-Koreai won	1 413,56
CHF Svájci frank	0,9610	ZAR Dél-Afrikai rand	19,8749
ISK Izlandi korona	144,30	CNY Kínai renminbi	7,8620
NOK Norvég korona	11,2110	IDR Indonéz rúpia	16 587,01
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,9568
CZK Cseh korona	23,951	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,181
HUF Magyar forint	389,25	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4303	THB Thaiföldi baht	37,578
RON Román lej	4,9319	BRL Brazil real	5,2148
TRY Török líra	29,5808	MXN Mexikói peso	18,4278
AUD Ausztrál dollár	1,6557	INR Indiai rúpia	90,2555

<sup>(1)</sup> Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.<sup>(2)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ  
ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2023/C 273/04)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

**2. Eljárás**

Az uniós gyártók/termelők írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűsíthetően a dömping és a kár folytatódásával vagy megismétlődésével járna. Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók/termelők lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, cáfolják vagy észrevételezzék.

**3. Határidő**

A fentiek alapján az uniós gyártók/termelők ezen értesítés közzétételének napjától írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelynek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België, Belgium <sup>(2)</sup>.

4. Ez az értesítés az (EU) 2016/1036 rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország (ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja <sup>(1)</sup>
Egyes szerves bevonatú acéltermékek	Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2019/687 végrehajtási rendelete (2019. május 2.) a Kínai Népköztársaságból származó egyes szerves bevonatú acéltermékek behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkének (2)	2024.5.4.

<sup>(1)</sup> HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

---

			bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivetéséről (HL L 116., 2019.5.3., 5. o.)	
--	--	--	---	--

---

(<sup>1</sup>) Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon éjfélkor (0:00-kor) veszti hatályát.

---

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 273/05)

1. 2023. július 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Coral Reef E 2023 S.A. (a továbbiakban: Coral Reef, Spanyolország), amely az Abu Dhabi Investment Authority (a továbbiakban: ADIA, Egyesült Arab Emírségek) közvetett, 100 %-ban tulajdonolt leányvállalata,
- Melia Hotels International S.A. (a továbbiakban: MHI, Spanyolország),
- Equity Inmuebles S.L. (Spanyolország).

A Coral Reef és az MHI az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fognak szerezni az Equity Inmuebles S.L. Properties and Businesses elnevezésű portfóliójának következő tizenkét eleme felett: María Pita, San Sebastian Orly, Barajas, Madrid Gran Vía 25, Marbella Banús, Arona Tenerife, Madrid Alameda Aeropuerto, Guadalmar, Madrid Centro, Merida Medea, Puerto de la Cruz és Royal Tanau. A Coral Reef az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Equity Inmuebles S.L. Properties and Businesses elnevezésű portfóliójába tartozó Sancti Petri, Madrid Plaza de España és Me Madrid elnevezésű ingatlanok felett. Az MHI az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Equity Inmuebles S.L. Properties and Businesses elnevezésű portfóliójába tartozó Los Fenicios és Puertollano elnevezésű ingatlanok felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása, eszközvásárlás és irányítási szerződés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Coral Reef az ADIA közvetett, 100 %-ban tulajdonolt leányvállalata, amely vállalkozásokat és pénzügyi eszközöket birtokol és kezel. Az ADIA az az Abu-Dzabi Emírség által független befektetési intézményként 1976-ban létrehozott közintézmény. Az Abu-Dzabi kormánya által rábízott források befektetésével foglalkozik és többféle eszközosztályból álló, diverzifikált globális befektetési portfóliót kezel,

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

- az MHI jelenleg több mint 300 szállodát üzemeltet 48 ázsiai, európai, közel-keleti, afrikai, dél-, közép- és észak-amerikai és karibi országban,
- az Equity Inmuebles S.L. a kontinentális Spanyolországban és a Kanári-szigeteken található 17 szállodából álló ingatlanportfóliót (Properties and Businesses) tulajdonol.

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

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

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

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

M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES

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

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

Postai cím:

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

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése szerint**

(2023/C 273/06)

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

Uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

**„Eau-de-vie de vin de la Marne”**

**EU-szám: PGI-FR-02029-AM01**

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2020.1.23.**

**1. Kérelmező és jogos érdek**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [a champagne-i földrajzi jelzést viselő szeszes italok termelőinek szövetsége]

**2. A termék leírásnak a módosítás(ok) által érintett rovat**

- A termék elnevezése
- A szeszes ital kategóriája vagy hivatalos neve
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások
- Egyéb: A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

**3. A módosítás leírása és indokolása**

**3.1. Annak indokolása, hogy a módosítás az (EU) 2019/787 rendelet 31. cikkében meghatározott uniós módosításnak minősül**

A kérelem az (EU) 2019/787 rendelet alapján bejegyzett földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatására irányul, mivel a szóban forgó elnevezés helyébe az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” elnevezés lép.

**3.2. A módosítás leírása és indokolása**

- 1) A termék elnevezése

Leírás

<sup>(1)</sup> HLL 130., 2019.5.17., 1. o.

A „Fine champenoise” elnevezés szinonimaként való hozzáadása.

Indokolás

Amikor a földrajzi jelzés műszaki dokumentációját a 110/2008/EK rendelet 20. cikkének megfelelően továbbították az Európai Bizottságnak, a termelők kifejezték azon kívánságukat, hogy a földrajzi jelzés elnevezése „Eau-de-vie de vin de la Marne” / „Fine champenoise”-ra változzon annak érdekében, hogy a fogyasztók egyértelmű tájékoztatást kapjanak a szóban forgó szeszes ital és a champagne-i borvidék közötti kapcsolatról, mivel nem az összes „Eau-de-vie de vin de la Marne” borpárlat származik Marne megyéből, ugyanakkor a „Champagne” OEM-nek fenntartották ez utóbbi elnevezés kizárólagos használatát.

A műszaki dokumentáció ezért az „Eau-de-vie de vin de la Marne” elnevezés valamennyi előfordulásánál kiegészült a „Fine champenoise” elnevezéssel mint az előbbi elnevezés szinonimájával. Ezt az elnevezést nemzeti szinten a 2015. február 6-án közzétett 2015. január 27-i rendelettel ismerték el, és használatának feltétele az uniós szintű jóváhagyás.

Az elnevezés felváltása feleslegessé teszi a „Fine champenoise” mint kiegészítő megjelölés feltüntetését a műszaki dokumentáció jelölésre vonatkozó pontjában, ezért az említett kiegészítő megjelölésre való hivatkozást törölték.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A földrajzi jelzés elnevezése(i)**

„Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái:**

4. Borpárlat

5. **A szeszes ital jellemzőinek leírása:**

*Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok*

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” világos és átlátszó. Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” fahordós érlelésekor szalmasárgától borostyánsárgáig terjedő színűvé válik.

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” borpárlatot virágos, enyhén boros, valamint fehér húsú gyümölcsökre (alma, körte) emlékeztető jegyek jellemzik. Érlelése során fás, vaníliára, pirított kenyérrre és sárga dohánnyra emlékeztető jegyekkel gazdagodik.

Az etil- és a metil-alkoholtól eltérő illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl (tisztá alkoholra vonatkoztatva). Metanoltartalma 150 g/hl alatti (tisztá alkoholra vonatkoztatva).

A fogyasztóknak történő értékesítéskor a borpárlat minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.

*Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó egyéb szeszes italokkal)*

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” borpárlatot a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállítása során – főként a három champagne-i szőlőfajtából: a chardonnay, a pinot noir és a meunier szőlőfajtából – készült borokból állítják elő. Előállításuk különböző szakaszaiban ezekre a borokra sajátos előállítási feltételek vonatkoztak: a szürettől kezdődően a szőlő épségének megőrzése, a szüretelést követően a fűrtök egészben történő préselése, lassú erjesztés, az alapborok minőségi szempontú kiválasztása, degorzálás. Ez az egyetlen francia borpárlat, amelynek alapanyaga kizárólag pezsgőborok előállításából származik.

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” az említett borokból készül, amelyekre a savasság és a térfogatszázalékban kifejezett alacsony alkoholtartalom megfelelő egyensúlya jellemző.

A lepárláshoz felhasznált borok a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításának különböző szakaszaiból származnak: konkrétan a préselési szakaszból, az alapborok minőségi szempontú kiválasztásának szakaszából és a degorzálási szakaszból. Így változatos tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek hozzájárulnak az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” eredeti aromavilágához.

## 6. A földrajzi terület meghatározása

A szőlő szüretelése, préselése, a borkészítés, a lepárlás, valamint az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” érlelése (pihentetése és adott esetben utóérlelése) a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló, az 1919. május 6-i törvény 17. cikkét hatályon kívül helyező és annak helyébe lépő, 1927. július 22-i törvény V. cikkében körülhatárolt területeken történik, a következő rendelkezésekre is figyelemmel:

- Vitry-le-François járásban (Marne megye) a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité (az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet) illetékes nemzeti bizottságának 1990. november 7-i és 8-i ülésén jóváhagyott terület, melynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett polgármesteri hivatalokban;
- Aube megye Arsonval, Cunfin, Dolancourt és Jaucourt településeiben a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 1994. június 23-i, 1994. szeptember 8-i és 1995. május 19-i ülésein jóváhagyott terület, amelynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett települések polgármesteri hivatalaiban;
- Aube megye Marcilly-le-Hayer és La Villeneuve-au-Châtelot települése esetében az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 1997. szeptember 10-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá;
- Aube megye Brienne-le-Château, Épagne, Précý-Saint-Martin és Saint-Léger-sous-Brienne településeiben, valamint Marne megye Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger és Villiers-aux-Corneilles településeiben az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának az 1994. június 23-i és 24-i, 1994. szeptember 7-i és 8-i, 1995. május 18-i és 19-i, valamint 1995. szeptember 6-i és 7-i ülésein hozott határozatait értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá;
- Marne megye Fontaine-sur-Aÿ településén a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 1999. szeptember 9-i és 10-i ülésén jóváhagyott terület, amelynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett település polgármesteri hivatalában;
- Marne megye Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves és Broussy-le-Petit településeiben az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 2001. szeptember 5-i és 6-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá.

## 7. A szeszes ital előállításának módja

A borpárlat a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírásában (a szőlőfajták, a szőlőültetvény művelése, a szüretelés és a préselés tekintetében) meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő borok lepárlásával készül.

A borokat rendszeresen feltöltögetett és dugóval lezárt tartályokban tárolják a lepárlásig. A borokban lehet borseprő.

A borok lepárláskori jellemzői:

- természetes alkoholtartalmuk 6 és 12 térfogatszázalék közötti;
- illósvartartalmuk literenként legfeljebb 1 gramm  $H_2SO_4$ ;
- összes kén-dioxid- ( $SO_2$ -) tartalmuk legfeljebb 100 milligramm/liter.

#### Lepárlás

Az egyes készülékek lepárlási kapacitása 24 órás időszakonként nem haladhatja meg a 70 hektoliter tiszta alkoholt.

A lepárlási eljárás végén az előállított borpárlatok alkoholtartalma a napi gyűjtőedényben 20 °C-os hőmérsékleten legfeljebb 75 térfogatszázalék.

A borok lepárlása a következőképpen történik:

- az egyszerű, kétszeri szakaszos lepárlás elve szerint; vagy
- a visszaáramoltatással végzett többszintű lepárlással ötvözött, kaszkárendszerben elhelyezett edényekbe történő szakaszos lepárlás elve szerint; vagy
- a visszaáramoltatással végzett folyamatos, többszintű lepárlás elve szerint.

#### 1) Egyszerű, kétszeri szakaszos lepárlás:

- A berendezések leírása:

A lepárlás lepárlókészülék segítségével történik, amely kazánból, kupolából, hattyúnyakból, opcionálisan bormelegítőtől vagy vízkondenzátortól, valamint hűtőtekercsből áll.

A kazán, a kupola, a hattyúnyak és a tekercs rézből készül.

A kazán teljes űrtartalma nem haladhatja meg a 25 hektolitert.

#### 2) Visszaáramoltatással végzett, kaszkárendszerű, többlépcsős, szakaszos lepárlás:

- A berendezések leírása:

A lepárlást több lepárlóedényből és koncentráló oszlopból álló lepárlókészülékkel végzik.

A lepárló oszlopok rézből készülnek.

Az edények száma legfeljebb 5. Az edények űrtartalma nem haladhatja meg a 20 hektolitert.

Az oszlopok száma legfeljebb 2. Egy oszlop legfeljebb 15 tányért tartalmaz.

#### 3) Visszaáramoltatással végzett, többlépcsős, folyamatos lepárlás:

- A lepárló berendezés leírása:

A lepárlás tányérok tartalmazó oszlopok segítségével történik; a tányérok alagút vagy süveg formájú buborékoltató elemeknek köszönhetően biztosítják a folyadékáram és az azzal ellentétes irányban haladó gázáram kapcsolatát. Az oszlop magasabban van, mint a gőzt termelő kazán. Az oszlopokon belül található egy elvezetési zóna, ahol a lepárlásra kerülő folyadék veszít az alkoholtartalmából, az alkohol átkerül a gőzfázisba és egy koncentráldási zónába, ahol a gőzök alkohollal dúsulnak.

A kondenzáció egy vagy több bormelegítő vagy vízkondenzátor segítségével megy végbe. Ezeknek a hőcserélőknek a kondenzátumai vagy desztillátumként kerülnek elvezetésre, vagy a koncentráldási zóna felső részén visszafordulnak.

- A nemkívánatos vegyületek elkülönítése:

A lepárlás során a folyadékfázisban tilos az olyan extrakciós eljárások alkalmazása, amelyek segítségével módosítható bizonyos vegyületek részleges koncentráldása a párlatban (rektifikálás).

A nemkívánatosnak tartott vegyületeket maradékanyagokba vagy – gázelvező csövek segítségével – a légkörbe távolítják el, vagy gázmosó oszlopokkal fogják fel.

#### *Érlelés*

A „világos” borpárlatot a lepárlást követően legalább három hónapig tartályokban pihentetik a forgalomba hozatal előtt.

A borpárlatot – bármiféle elszíneződésének megakadályozása érdekében – a pihentetés szakaszában inert tartályokban helyezik el.

Az érlelt borpárlatot legfeljebb 10 hektoliter űrtartalmú tölgyfahordóban érlelik tovább a hordóba töltés időpontjától számított legalább 24 hónapig.

Tilos faforgácsot használni.

#### *Utókezelés*

A szín karamell hozzáadásával történő kiigazítása, valamint a végső íz kialakítása érdekében végzett édesítés engedélyezett, amennyiben azok hatására 4 térfogatszázaléknál kisebb mértékben válik a borpárlat opállossá. A térfogatszázalékban kifejezett opállosságot a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom és a térfogatszázalékban kifejezett bruttó alkoholtartalom különbségéből kell kiszámítani.

## **8. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

### *Általános szabályok*

Azok a borpárlatok, amelyekre vonatkozóan az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” földrajzi jelzés használatát igénylik, nem jelenthetők be gyártásra, illetve nem hozhatók forgalomba, ha a fuvarokmányokon, nyilatkozatokon, tájékoztató füzetekben, címkéken és tárolóedényeken nem szerepel az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” földrajzi jelzés és mögötte az „indication géographique” (földrajzi jelzés) megjelölés.

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” földrajzi jelzés nevét alkotó szavak egyike sem szerepelhet külön, azoknak mindenkor egy elválaszthatatlan egészlet kell alkotniuk.

### *Az érlelési idő feltüntetése:*

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” földrajzi jelzés csak az alábbi feltételek teljesülése esetén egészíthető ki az érlelési időre vonatkozó alábbi megjelölésekkel:

- a „vieille” vagy „VS” megjelölés a legalább 4 éves borpárlatok esetében használható;
- a „très vieille” vagy „VSOP” megjelölés a legalább 6 éves borpárlatok esetében tüntethető fel;
- az „hors d’âge” vagy „XO” megjelölés a legalább 10 éves borpárlatok esetében használható.

Ezeket a választható megjelöléseket a címkén a földrajzi jelzés neve előtt vagy után kell feltüntetni, olyan karakterekkel, amelyek mérete – a magasságot és a szélességet tekintve – legfeljebb akkora lehet, mint a földrajzi jelzés nevének karaktermérete.

## **9. A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása**

### *Természeti tényezők*

A földrajzi terület, amely megegyezik a „Champagne” eredetmegjelölés földrajzi területével, Franciaország északkeleti részén terül el, és az Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megyékben található településekre terjed ki.

A tájat réteglépcsős szőlővidék jellemzi, amely három impozáns geomorfológiai szerkezeten nyugszik: a Côte d’Île-de-France, a Côte de Champagne és a Côte des Bar területén, amelyek többnyire krétás talajúak és főként keleti és déli tájolásúak.

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

- óceáni éghajlat, amelyet rendszeres csapadékmennyiség és az egyes évszakok közötti csekély hőmérsékleti különbségek jellemeznek;

- kontinentális éghajlat, amely időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig a szőlő éréséhez kedvező napsütést biztosít.

#### *Emberi tényezők*

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” borpárlatot hagyományosan a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításának során – főként a három champagne-i szőlőfajtából: a chardonnay, a pinot noir és a meunier szőlőfajtából – készült borokból állítják elő. A terület talaj- és éghajlati viszonyaival, valamint a pezsgő előállítására irányuló helyi szüretelési, préselési és borkészítési gyakorlatokkal összefüggésben a borok a szőlőfajták sokféleségéből adódóan változatos aromavilággal rendelkeznek, bizonyos mértékben savasak és viszonylag alacsony alkoholtartalmúak, ami lehetővé teszi az aromák jelentős mértékű koncentrációját.

A lepárláshoz felhasznált borok a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításának különböző szakaszaiból származnak: konkrétan a préselési szakaszból, az alapborok minőségi szempontú kiválasztásának szakaszából és a degorzsálási szakaszból. Így változatos tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek hozzájárulnak az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” eredeti aromavilágához.

A lepárlást a szőlőültetvényeken működő lepárlók végzik, akik saját maguk, illetve champagne-i borászok vagy kereskedők közreműködésével készítik, érlelik és forgalmazzák a párlatot; a lepárlást végezhetik továbbá mozgó lepárló vállalkozók is, akik bér munka keretében dolgoznak a szőlősgazdáknak.

#### *Ok-okozati kapcsolat*

Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” főbb jellemzői a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításából származó alapanyagból fakadnak. Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” földrajzi területével való kapcsolatot a következőkön alapul:

A Champagne-ban termelt szőlő különleges minősége:

A champagne-i szőlővidék eredetisége a vidék északi fekvésében rejlik. A földrajzi terület talaj- és éghajlati viszonyai következtében igen különleges szőlőművelési mód alakult ki, amely többek között a szőlőfajták kiválasztásában is tükröződik. A három fő fajta a chardonnay B (a szőlőültetvények 29 %-a), a pinot noir N (38 %) és a meunier N (32 %). Ezek a szőlőfajták a terület adottságaival együtt olyan alapanyagot biztosítanak, amely megfelelő egyensúlyt teremt a savasság és a potenciális alkoholtartalom, valamint az alacsony alkoholfok között. Ezek a jellemzők – különösen az alkoholfok – kedveznek a borpárlatok készítésének: mivel a tiszta alkoholhozam alacsonyabb, az előállított borpárlat töményebb aromájú.

A szőlőfajták változatossága még sokszínűbbé teszi az aromákat.

A pezsgők előállítása során készült borok felhasználása:

A szőlő szüretelésekor és préselésekor, valamint a borkészítéskor alkalmazott helyi gyakorlatok kizárólag a pezsgőkészítésre irányulnak. Az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” készítéséhez felhasznált borokat a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítására irányuló folyamat különböző szakaszaiban teszik félre: konkrétan a préselési szakaszban, az alapborok minőségi szempontú kiválasztásának szakaszában és a degorzsálási szakaszban. Így változatos tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek hozzájárulnak az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” eredeti aromavilágához.

A lepárló vállalkozók és a pincemesterek szaktudása hozzájárul ahhoz, hogy az „Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” borpárlatban teljes mértékben kifejeződjenek az ebből az alapanyagból származó aromák, a nagyon virágos, enyhén boros jegyekkel, valamint a fehér húsú gyümölcsökre (alma, körte) emlékeztető jegyekkel rendelkező világos borpárlatok esetében épp úgy, mint a különböző érlelési szakaszban lévő és e szakaszok során fás, vaníliára, pírított kenyérré és sárga dohányra emlékeztető jegyekkel gazdagodó, érlelt borpárlatok esetében.

#### **A termékleíráshoz vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5)



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU