



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 280/01	Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 8.	1
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 280/02	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 280/03	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	4
---------------	---	---

2023/C 280/04	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	8
---------------	---	---

2023/C 280/05	A (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	13
---------------	--	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. augusztus 8.

(2023/C 280/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0944	CAD Kanadai dollár	1,4755
JPY Japán yen	156,55	HKD Hongkongi dollár	8,5491
DKK Dán korona	7,4515	NZD Új-zélandi dollár	1,8116
GBP Angol font	0,86158	SGD Szingapúri dollár	1,4766
SEK Svéd korona	11,7440	KRW Dél-Koreai won	1 444,82
CHF Svájci frank	0,9600	ZAR Dél-Afrikai rand	20,6870
ISK Izlandi korona	144,90	CNY Kínai renminbi	7,8950
NOK Norvég korona	11,2950	IDR Indonéz rúpia	16 665,11
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0151
CZK Cseh korona	24,240	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,747
HUF Magyar forint	388,50	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4500	THB Thaiföldi baht	38,348
RON Román lej	4,9498	BRL Brazil real	5,3970
TRY Török líra	29,5716	MXN Mexikói peso	18,8176
AUD Ausztrál dollár	1,6827	INR Indiai rúpia	90,6614

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 280/02)

1. 2023. augusztus 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Efanor Investimentos, SGPS, SE (a továbbiakban: Efanor, Portugália) irányítása alá tartozó Sonae SGPS, S.A. (a továbbiakban: Sonae, Portugália),
- a Bankinter S.A. (a továbbiakban: BKSA, Spanyolország) irányítása alá tartozó Bankinter Consumer Finance, E.F.C., S.A. (a továbbiakban: BKCF, Spanyolország),
- a Sonae irányítása alá tartozó Universo IME S.A. (a továbbiakban: Universo IME, Portugália),
- a Sonae irányítása alá tartozó Universo GC – Gestão e Consultoria, S.A. (a továbbiakban: Universo GC, Portugália).

A Sonae és a BKCF az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az Universo IME felett. A Sonae az Universo GC egészével hozzájárul az Universo IME-hez.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Sonae elsősorban az élelmiszer- és nem élelmiszer-kiskereskedelemben tevékenykedik Portugáliában, továbbá a fogyasztói hitelek és a hitelfedezeti biztosítások, az ingatlanok, az elektronikus hírközlés és az informatika területén is aktív,
- a BKCF elsősorban lakossági banki szolgáltatásokat nyújt Spanyolországban és Portugáliában, emellett vállalati és befektetési banki szolgáltatásokat, vagyonkezelést, nyugdíjalap-kezelést, értékpapír-szolgáltatásokat, biztosításokat és fizetési kártyákat is kínál,
- az Universo IME fogyasztóknak nyújtott pénzforgalmi szolgáltatásokkal, harmadik felek által nyújtott fogyasztói hitelek hitelközvetítésével, valamint kiskereskedőknek nyújtott elfogadási szolgáltatásokkal foglalkozik,
- az Universo GC menedzsment- és marketingszolgáltatásokat nyújt, és biztosítási közvetítőként jár el különféle biztosítástípusok területén, beleértve a hitelfedezeti biztosítást is.

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

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

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

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

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

M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV

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

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

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 280/03)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”**EU-szám: PDO-TR-02398-12.4.2018****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

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 „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” az Edremit fajtából bemetszéssel és sós lében pácolással nyert étkezési olajbogyó. Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” jellemzőit az alábbiak ismertetik.

A termés morfológiai jellemzői a következők:

Méret:	IOC szerinti közepes méret (Nemzetközi Olívatanács szabvány)
Tömeg (100 mag):	43,77–63,77 g
Térfogat (100 mag):	43–63 cm ³
Étkezési olajbogyó hossza a sós lében:	11,76–13,76 mm
Étkezési olajbogyó szélessége a sós lében:	6,15–8,15 mm
Hosszúság/szélesség aránya:	1,68–1,88 mm
Magok mérete a termésben:	14,00–15,48 mm

(¹) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

Alak:	Csaknem kerek, hengeres
Hosszirányú szimmetria:	Szimmetrikus
Keresztirányú szimmetria:	Szimmetrikus
Legszélesebb pont:	Közel a közepéhez
Csúcs:	Lapos vagy kerek, kidudorodás nélkül
Levélöböl:	Középen mély, keskeny, íves formájú fogazott szél
A termés színe a fán:	A zöldtől a rózsaszínig, az olajbogyó jellegzetes színe
Étkezési olajbogyó felületi színe a sós lében: bézstől sárgáig	
RAL 1001 – 1002 – 1003 – 1004 – 1018 – 1027 (nemzetközi színekódok)	
Paraszemölcsök a zöld termésein:	Apró szemcsék formájában jelennek meg
Tömeg (100 mag):	355–375 g
Felület:	Mélyen barázdált és érdes

Az olajbogyó betakarítását akkor végzik, amikor az érettségi mutatója 1 és 3 közötti.

Sós lé pH-értéke: 4,0–4,2

Sós lé sótartalma: Max. 8 %

Citromsav: Max. 1,5 %

Íz: kakukkfű, keserű mandula, articsóka és égei-tengeri aromás növények. A kesernyős íz nem túl erős, és nincs hosszan tartó illat. Az olajbogyó rágáskor kibomló íze a citromhéjhoz hasonlóan kesernyős.

Illat: a sós lében a fű és a kakukkfű illata érezhető. Az aroma a tavaszi virágok illatára emlékeztet.

Az esetleges hibák (mint például a héj sérülése a hús sérülésével együtt vagy anélkül, a ráncosodás, a kocsány megléte, valamint a gombák, baktériumok és/vagy rovarok által okozott sérülések) legfeljebb 4 %-ig tolerálhatók.

A sós lének tisztának és átlátszónak kell lennie.

A termék csomagolásakor savanyító anyagok és/vagy tartósítószer, például L-aszkorbinsav és citromsav használhatók a termék eltarthatóságának elősegítése és meghosszabbítása érdekében.

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

A terméket egyetlen olajbogyófajta (Edremit) felhasználásával állítják elő.

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

Az előállítási folyamat valamennyi lépését (az olajbogyó termesztését, betakarítását és feldolgozását) a 4. pont szerinti meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A 0,5 és 14 kg közötti súlyú termékeket élelmiszeripari csomagokba lehet csomagolni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” csomagokra a következő információkat kell olvashatóan és letörölhetetlen módon felírni vagy nyomtatni:

- a vállalat kereskedelmi neve és címe, rövid neve és címe vagy bejegyzett védjegye,
- tételszám,
- az áru neve – „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”,
- nettó tömeg,
- az alábbi logó:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” hivatalos előállítási területe Bahkesir tartomány Edremit, Havran, Burhaniye, Gömeç és Ayvalık körzetének, valamint Çanakkale tartományban Ayvacık körzet Adatepe, Ahmetçe, Babakale, Balabanlı, Bademli, Behram, Bektaş, Büyükhusun, Çamkalabak, Hüseyinfakı, Demirci, Kayalar, Paşaköy, Szalı, Koyunevi, Kozlu, Kuruoba, Küçükkuuyu, Kocaköy, Korubaşı, Tamiş, Yeniçay és Yeşilyurt településének határain belül található.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az Edremit-öböl térségében hagyományos az olajbogyó termesztése. Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” a Törökország egyik legelismertebb fajtájának tartott Edremit fajtából származik. Az Edremit fajta a rózsaszínes bemetszett zöld olajbogyó kategóriájába tartozik. Az Edremit-öböl térsége a törökországi külterjes olajbogyó-termesztés egyik jelentős régiója. Évezredek óta foglalkoznak itt olajfákkal, és manapság ez jelentős gazdasági tevékenységnek számít.

A törökországi olajfaültetvények általában a mediterrán éghajlati viszonyokkal jellemzett tengerparti övezetben találhatók. A terméshozamot befolyásoló fő természeti tényezők a geomorfológia, a tengerszint feletti magasság, a kitettség és lejtés, az éghajlat, a talaj, a vízviszonyok, az időszakosság és a fák kora, valamint az olyan emberi tényezők, mint a fenntartás, öntözés és metszés, illetve a betakarítás ideje és módja. Tudományos tanulmányok szerint az Égei-tenger északi és a Márvány-tenger déli térségei kedvező feltételeket biztosítanak az olajbogyó fejlődéséhez. Mivel az Edremit-öböl az Égei-tenger északi térségében található, ez az állítás az Edremit olajbogyófajta is igaz. Egy másik tanulmány szerint az Edremit fajta jó fenntartási feltételek mellett erőteljesen fejlődik.

A régiót északról és keletről körülvéő Kaz-hegység a téli hónapokban mérsékli a hideg légtömegek negatív hatását. Az Edremit-öbölben január a leghidegebb hónap, az átlaghőmérséklet 7 °C körüli, ami kényelmesen megfelel az olajfák hűtési igényének. Az Edremit-öböl forró nyarai fontos szerepet játszanak az olajfa fiziológiai aktivitásának és a termés fejlődésének felgyorsításában. Az olajbogyó növekedéséhez hozzájárul az a tény, hogy az Edremit-öbölben az átlaghőmérséklet 27 °C körül van. Ez biztosítja, hogy a termés kesernyés és csípős jellege erős, de kiegyensúlyozott legyen. A különböző évszakok hozzájárulnak a termés ízéhez és illatához.

A tengerre néző (50 és 250 m közötti magasságú) lejtők, illetve a Kaz-hegységben eredő és az Edremit-öbölbe ömlő folyók által létrehozott keskeny és mély völgyek és kanyonok felé áramló oxigéndús és hűvös hegyi levegő ütközik az égei-tengeri Edremit-öbölből származó, jódot tartalmazó légáramlatokkal. A Madra-hegység és az Edremit-öböl közötti területeken is hasonló a helyzet. Aromáját, ízét és húsának textúráját tekintve ezért egyedülálló az Edremit-öböl térségében termesztett olajbogyó.

A terület éghajlati viszonyainak meghatározásában jelentős szerepet játszanak a geomorfológiai jellemzők. A felszíni formák hasonlóképpen befolyásolják a talajt, a növényzetet és a hidrológiai jellemzőket. Ez az Edremit-öbölben termesztett olajbogyó minőségét jelentősen meghatározó tényező. A megfelelő talajszerkezet és az elegendő szervesanyag-tartalom biztosítja az olajfák táplálását, nedvesen tartását és hűtését. Minél kevesebb stressz éri a fákat, annál erősebben fűzű lesz a termésük. A napközben a tenger felől fújó szél az Edremit-öblöt hűti, ám az esti naplemente idején megváltozik a szél iránya, és a Kaz-hegységből és Madra-hegységből érkező hűvös északi szél gondoskodik az olajfaültvények hűtéséről. A lassan érő olajbogyók héja vékony és erős. Mivel nem fordul elő aszály miatti stressz, az olajbogyó magja sima lesz; ez különbözteti meg az Edremit-öblöt a többi olajbogyó-termelő területtől.

A hegyekből lehulló hónak köszönhetően felszín alatti víz halmozódik fel. A nyári hónapok beköszöntével az időjárás forróvá válik. A felmelegedés hatására a hó elolvad. A hó vize lefolyik az olajfaligetekbe – a föld alatt, de a felszín közelében. Ezzel nyárra víztartalék jön létre.

A minőség és a terméshozam szempontjából különösen fontos a száraz telek utáni öntözés.

Az érő olajbogyó az öntözés hatására nagyobb lesz, megfelelő alakúvá fejlődik és az összes fontos alkotóelemből (talaj, éghajlat, szél és víztartalékok) elegendő tápanyagot vesz fel. Emellett az olajfák kisebb stressznek vannak kitéve, így kialakul a régióra jellemző aroma és íz. Ez az aroma a tavaszi virágok illatára emlékeztet. A sós lében a fű és a kakukkfű illata érezhető.

Ezek a körülmények adják a régióban termesztett Edremit olajbogyó jellegzetes ízét (kakukkfű, keserű mandula, articsóka, égei-tengeri aromás növények), a sós lében pedig a bemetszett zöld étkezési olajbogyó egyedi ízét eredményezik. Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” végtermékként nyert erjesztett húsa lágyabb és ízletesebb, mint a más régiókból származó olajbogyóké. A kesernyés íz nem túl erős, és nincs hosszan tartó illat. Az olajbogyó rágáskor kibomló íze a citromhéjhoz hasonlóan kesernyés. Az étkezési olajbogyón nem érződhet vaj, sajt, sós lé vagy bomlott szerves anyag szaga vagy íze, és a sós lének ivóvíz minőségűnek kell lennie.

Az említett eljárásnak alávetett olajbogyókat méret szerint szétválogatják. Figyelmet fordítanak arra, hogy a méret kilogrammonként 200 és 300 bogyó közötti legyen. Az olajbogyót előkészített tárolótartályokba csomagolják. Ezeket 3 hétig só és/vagy mesterséges savanyító anyagok azonnali hozzáadása nélkül tárolják. A harmadik hét végén legfeljebb 8 % sót tartalmazó sós vízbe helyezik az olajbogyókat. Ezután hagyják, hogy kialakuljon az ízük. Az olajbogyókat és a sós lét tartalmazó tartályokat 10 naponta átforgatják. Minden folyamatot, beleértve a sós lében pácolást is, a 4. cikkben meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

Az „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” előállításának fő megkülönböztető jegye a természetes erjesztés. Az olajbogyók erjesztése során semmilyen emberi beavatkozásra vagy kémiai kezelésre nem kerül sor; ezért az előállítási folyamat a betakarítás után legalább 6 hónapig tart, ami alatt a kesernyesség fokozatosan megszűnik. A végtermékben azonban továbbra is marad némi kesernyesség, ami az olajbogyó frissességét és eredetiségét jelzi.

A térségben megtermelt olajbogyótermésből készült bemetszett zöld étkezési olajbogyó egyik lényeges megkülönböztető jegye, hogy az erjesztés végén a hús és a mag könnyen elválik egymástól, és a magon nem marad hús. A másik fontos jellemző, hogy a terméshéj színe az erjesztett termék esetében citromsárgára változik.

A hús és a mag könnyen elválasztható egymástól. Az olajbogyó magja érdes, de nem okoz kellemetlen érzést a nyelven.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

—————

**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 280/04)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”

EU-szám: PGI-FR-02782 – 2021.7.2.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.6. osztály: Só

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Termékkategóriánkénti leírás

A. „Sel de l'Île de Ré”

Kristályos „Sel de l'Île de Ré” só

Érzékszervi jellemzők

A „Sel de l'Île de Ré” kristályos, nyers alakban, közismert nevén durva sóként, vagy – ha a kristályokat őrlik és átszitálják – finom sóként kerül forgalomba. A „Sel de l'Île de Ré” színe a termékben lévő oldhatatlananyag-tartalomtól függően a szürkétől a fehérig terjed. A mikroorganizmusok jelenléte miatt színébe halvány vöröses vagy sárgás árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A betakarított kristályok többnyire kocka alakúak vagy ezek aggregátumai.

A kristályos „Sel de l'Île de Ré” só a betakarításkor egyenetlen szemcseméretű, amely a termelési időszak folyamán és a sótelepek kezelésének módjától függően jelentősen ingadozhat.

– A durva sónak nevezett nyers „Sel de l'Île de Ré” só esetében: a só legalább 90 %-ának szemcsemérete 8 mm-nél kisebb.

– A finom só esetében: a só legalább 90 %-ának szemcsemérete 2 mm-nél kisebb.

Kiszerezéskor a „Sel de l'Île de Ré” sóban nem lehetnek 7 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kémiai jellemzők

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A kristályos „Sel de l'Île de Ré” só finomítatlan, tisztítatlan és adalékanyag-mentes só. Kiszerezéskor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- 100 g só oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,75 g;
- nedvességtartalma legfeljebb 10 %.

Tömörített „Sel de l'Île de Ré” só

Érzékszervi jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só tömörített kristályokból áll. Színe a termékben lévő oldhatatlananyag-tartalomtól függően a szürkétől a fehérig terjed. A mikroorganizmusok jelenléte miatt színébe halvány vöröses vagy sárgás árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só különböző méretű és alakú, legalább 4 g tömegű tömbökből áll.

Kiszerezéskor a tömörített „Sel de l'Île de Ré” sóban nem lehetnek 7 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kémiai jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só finomítatlan, tisztítatlan és adalékanyag-mentes só. Kiszerezéskor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- 100 g só oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,75 g;
- nedvességtartalma legfeljebb 5 %.

B. „Fleur de sel de l'Île de Ré”

Érzékszervi jellemzők

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirág a betakarításkor a víz felszínén lebegő, könnyű és morzsolódó kristályokból áll.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” színe fehér, amelybe a mikroorganizmusok jelenléte miatt halvány vöröses vagy sárgás, idővel elhalványuló árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” kristályai főként üreges fordított gúla alakúak.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirágban nem lehetnek 5 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kiszerezéskor a „Fleur de l'Île de Ré” sűrűsége legfeljebb 0,8.

Kémiai jellemzők

Kiszerezéskor a „Fleur de sel de l'Île de Ré” a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- nedvességtartalma legfeljebb 8 %;
- 100 g sóvirág oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,2 g.

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 „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só előállítása és betakarítása kizárólag a földrajzi területen történik.

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

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só tételszámmal azonosított csomagokba csomagolják.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a következő 10 települést foglalja magában:

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Martin-de-Ré, Sainte-Marie-de-Ré.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” a sziget tengerisó-termelésének terméke, amelyet kézzel takarítanak be azt követően, hogy a természetes módon agyagos aljú sótelepeken a gravitáció hatására áramoltatott tengervíz természetes módon elpárolgott.

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só jellemzői és hírneve Ré-sziget sajátos természeti adottságai, különösen éghajlati és morfológiai adottságai, valamint a sótermelők által a XII. század óta alkalmazott szaktudás együttes hatásának köszönhető.

A Ré-sziget egy viszonylag sík, alacsonyan fekvő és üledékes sziget, amely néhány kilométerre található La Rochelle partjaitól, és elválasztja az északon lévő Pertuis Breton szorost a déli Pertuis d'Antioche szorostól.

A Ré-szigetet a tengeri mocsarakhoz kapcsolódó alacsony mészkőfennsíkok teszik különlegessé. A Ré-sziget az aunis-i mészkőfennsíkhöz tartozó, egykor különálló három kisebb szigetből (Ré, Ars és Loix) jött létre. Ezeket fokozatosan homok- és kavicspadok, valamint a Fier d'Ars és a Fosse de Loix mélyedéseiben felhalmozódott üledékek kötötték össze, amelyek ezáltal hatalmas tengeri mocsárvidéket alkottak. Az ezekben a mocsarakban a többek között a flandriai transzgresszió során természetes módon lerakódott üledékhalmazok az idők folyamán kagylóhéjas földdé (terre de Bri) alakultak át, és a szigeten „bric”-nek nevezett tömör, szürke agyagot adták. Ezek a különböző események egy nagyon kis kiemelkedésű tájat hoztak létre, amelynek legmagasabb pontja nem haladja meg a 20 métert.

A Ré-sziget az Atlanti-óceánon található, ahol naponta kétszer van dagály és apály. A legnagyobb árapályok idején a szintkülönbség elérheti az 5–6 métert.

A Ré-sziget mezoklimáját magas évi átlagos napsütés (a La Rochelle-i meteorológiai állomás szerint évente 2 250 óra napsütés) jellemzi, amelyhez csekély, éves átlagban 712 mm csapadékmennyiség társul, amely átlagban 113 csapadékos napra oszlik el (a Météo France Couarde-sur-Mernél mért 1981–2010 közötti átlagos adatai alapján). Emellett a nappali és éjszakai időszakok közötti hőmérséklet- és páratartalom-ingadozások is kisebbek. A légáramlás aktív és rendszeres, köszönhetően a meleg szellőknek és az északnyugat felől erősebb szeleket hozó turbulens óceáni hatásoknak.

Az előállítási területek növelése érdekében az emberek úgy alakították a Ré-szigetet, hogy a terület különböző részeit művelésre alkalmassá tették vagy megformálták.

A Ré-sziget tengerisótelepei a XII. században (1191) alakultak ki az Ars és Loix szigeteket uraló Saint-Michel-en-l'Herm-i szerzetesek ösztönzésére.

A sótermelő terület bővítése tekintélyes Ré-szigeti és La Rochelle-i protestánsok kezdeményezésére a gátépítések erőteljes újraindulásával és a Fier környéki sótelepek létrehozásával folytatódott. A Ré-szigeti sótermelő tevékenység a XIX. század közepén érte csúcspontját, amikor a sótelepek területe 1 550 hektárt, az éves termelés pedig 31 750 tonnát ért el, ami a sziget fejlődésének alapvető pillérét képezte (Tardy, 1987). A sótermelésre kialakított mocsaras terület jelenleg a sziget teljes területének mintegy 20 %-át teszi ki. Ez az ember által kialakított környezet jelentős hatást gyakorol a sziget tájképére és kinézetére.

A Ré-szigeti sótelepek jelenlegi működése és a betakarítási technikák megegyeznek a sziget sóiparának virágkorában (a XIX. században) ismert gyakorlatokkal.

A víz gravitációs elven történő áramoltatása pontos szaktudást igényel, és döntő fontosságú a „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só előállításához. A sótermelőnek ismernie kell a sótelepe jellemzőit ahhoz, hogy megfelelően áramoltassa a vizet, biztosítsa a víz megfelelő elpárolgását és ezáltal optimalizálja a só- és sóvirágtermelést.

A sótermelők az ősrégi fogásokat alkalmazzák és hagyományos eszközöket használnak (*falapát, kotró lapát, betakarító lapát, lehúzó lapát* stb.) a sótelepek karbantartásához, valamint a só kézi betakarításához és a sóvirág naponta végzett kézi betakarításához.

A „Sel de l'Île de Ré” színe a szürkétől a fehérig terjed, amelybe halvány sárgás vagy vöröses árnyalatok vegyülhetnek. Betakarításkor a kristályok többnyire kocka alakúak, a só főként ebben a formában kerül forgalomba, vagy azt adott esetben megőrlik, átszítják vagy tömörítik.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” színe fehér, amelybe halvány vöröses vagy sárgás, idővel elhalványuló árnyalatok vegyülhetnek.

A betakarításkor a víz felszínén lebegő, könnyű és morzsálódó, főként üreges fordított gúla alakú kristályokból áll.

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” sót nem mossák át és nem dúsítják.

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só jellemzői elsősorban Ré-sziget természeti adottságai, valamint a só- és sóvirágtermelők által alkalmazott szaktudás együttes hatásának köszönhetőek.

A Ré-szigeten található sótelepeknek a mocsaras területek átalakítása és művelésbe vonása révén történő fejlődése fokozta a sziget eredeti, sajátos és a párolgást különösen elősegítő mezoklimáját. A napsütéses órák magas száma, a tengeri és a szárazföldi szelek váltakozása, valamint a csekély csapadékmennyiség megfelelő feltételeket biztosít a só és a sóvirág előállításához. A sótelepek agyagos anyaga – amely nem ereszti át a vizet – lehetővé teszi a naphő felszabadítását, ami javítja a koncentrációmedencék hatékonyságát. Ennek a különösen kemény agyagnak köszönhető az alacsony oldhatatlananyag-tartalom, amely meghatározza a só különleges (szürkétől fehérig terjedő) színét. Az időnként előforduló vöröses vagy sárgás árnyalatok pedig a környezetre jellemző mikroorganizmusok jelenlétével függnek össze.

A sótermelők annak köszönhetően tudták kiaknázni a környezeti adottságokat, hogy különleges szakértelmet fejlesztettek ki a terület kialakítása, a sótelepen lévő víz kezelése, a speciális eszközök használata és a betakarítás ütemezése terén. A Ré-sziget sótermelőinek szaktudása hagyományok hosszú sorában gyökerezik és hozzájárul a só jellemzőihez. A természetes módon agyagos aljú sótelepeket úgy alakították ki, hogy természetes módon befogják a tengervizet és szabályozzák annak gravitációs áramlását. A sótermelő a tengervizet beengedő medencétől a kristályosító medencéig mesterien bányik a tengervízzel, hogy a só és a sóvirág előállítása érdekében elősegítse annak elpárolgását és kikristályosodását.

A kézzel betakarított „Sel de l'Île de Ré” só egyenetlen szemcseméretű. Az atlanti-óceáni sótermelők hagyományos szaktudása alapján kézzel betakarított sóra jellemző, nagy fokú egyenetlenség következtében magasabban van a szemcseméret felső határa, mint a géppel betakarított sók többségénél.

A sóvirágtermeléshez – a sajátos légköri viszonyokon túl (enyhe szél, napsütés, a párásság vagy eső hiánya) – a hidraulikai viszonyok ismeretére és még precízebb betakarítási mozdulatokra van szükség. Vékony vízrétegre van szükség ahhoz, hogy a sóvirág szabadon lebeghessen a felszínen és óvatosan betakarítható legyen.

A környezet valamennyi fizikai és éghajlati körülményei, valamint a sótermelők szaktudása lehetővé teszi a só és a sóvirág előállítását és betakarítását, amelyek sajátos jellemzőiknek köszönhetően nem igényelnek mosást vagy dúsítást.

A sótermelés több mint 800 éve Ré-sziget gazdaságának egyik pillére nem csupán a regionális kereskedelemben, hanem a távolabbi vidékek felé irányuló kereskedelemben is. A XV. századtól a francia forradalomig, majd a XX. század elején számos fennmaradt írásműben tesznek említést a Ré-szigeti sótermelésről, valamint a só belföldi és nemzetközi kereskedelméről.

A „Sel de l'Île de Ré” só minden évben megjelenik a sajtóban és a televízióban (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3 2017 stb.).

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirágról is számos médiaorgánum beszámolt már (The New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 stb.). Szerepel a vidék receptjeit bemutató könyvekben, különösen a Stéphane Bahic által írt „Le sel de l'Île de Ré” című könyvben (2015).

Végül a „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” jelentős fejlődésen ment keresztül azóta, hogy a XX. század végén fellendült a sótermelés.

Hírneve túlszárnyalja Franciaország határait, mivel a „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só nemcsak Európába, hanem Észak- és Dél-Amerikába, Ázsiába és a Közel-Kelet egyes országaiba is exportálják. A médiában megjelent cikkek tanúskodnak erről a befutott nemzetközi útról: Sud-Ouest 1987, The New York Times 2012, ARD 2021 stb.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SFdSRe2211.pdf>

A (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 280/05)

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

ÉRTEŚÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Utiel-Requena”

PDO-ES-A0874-AM02

Az értesítés időpontja: 2023. május 9.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A borok leírásának megfogalmazását javították

LEÍRÁS

- A) Meghatározott borkategóriák kerültek hozzáadásra az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VIII. mellékletének II. részében szereplő leírásnak megfelelően.
- B) A különleges megnevezésekkel ellátott borok alkoholtartalmát illetően spanyolul már más megfogalmazást használnak a „tényleges alkoholtartalom” kifejezésére.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel ezek egyszerűen jogi okokból történő kiigazítások, és nem szerepelnek az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra: az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó bortípusok változatlanok maradnak, de a termékleírásban most már szerepel, hogy melyik kategóriába tartoznak. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, és a kapcsolat érvénytelenítésére sincs lehetőség.

INDOKOLÁS

Az A) ponthoz: a termékleírás (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 4. cikke (1) bekezdéséhez való igazítása. A B) ponthoz: a termékleírás 1308/2013/EU rendelet II. mellékletének IV. részéhez és az (EU) 2019/34 végrehajtási rendelet 20. cikkéhez való igazítása.

2. A rozé borok érzékszervi leírása részletesebb

LEÍRÁS

E borok vizuális leírásának megfogalmazását is javították. A jelenlegi leírás szerint színük a lilás rózsaszíntől a narancsos rózsaszínig terjed. Korábban a leírás a Bobal szőlőfajtából készült borok megnevezésére és a rózsaszín árnyalatainak „élénk” általános leírására korlátozódott. Az illat meghatározásából törlésre került a málnára mint megkülönböztető jellemzőre való utalás.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

E módosítás a termékleírás 2. szakaszát és az egységes dokumentum 4.3. pontját érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a termék forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

E módosítás célja, hogy pontosabb leírást adjon az Utiel-Requena OEM-ből készült rozé borok érzékszervi jellemzőiről. Boraink megjelenése ma már a maga sokszínűségében kerül leírásra, amely sokszínűség a technikai fejlődés és a felhasznált szőlőfajták eredménye. A módosítás eredményeként többféle színt is ki lehet emelni. A málna kikerült az aromák leírásából, mivel nem jellemző az ilyen eredetmegjelölésű borokra. Még az egyes hagyományos szőlőfajtákból készült borok sem rendelkeznek ezzel az aromával.

3. A fehér és a rozé minőségi pezsgők érzékszervi leírása részletesebb

LEÍRÁS

A leírás most megemlíti egy domináns, a borseprővel való érintkezésre emlékeztető jegyet. Ez nem szerepelt a termékleírás eredeti szövegében. Mindazonáltal ez az ilyen típusú fehér- és rozé borok egyik ismert érzékszervi jellemzője.

E módosítás a termékleírás 2. szakaszát és az egységes dokumentum 4.4. pontját érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a termék forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A cél az, hogy a termékleírás pontosabb legyen. Ennek oka, hogy az eredetmegjelölést ellenőrző szervezet kóstolóbizottsága úgy találta, hogy a fehér és a rozé borokban kimutatható a borseprővel való érintkezés.

4. A maximális termés hozam megállapításra került

LEÍRÁS

A különleges borászati eljárásokról szóló szakasz meghatározza, hogy a szőlő borrá történő alakításának megengedett maximális aránya 100 liter [sic] szüretelt szőlőre 74 liter bor.

E módosítás a termékleírás 3. szakaszát és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A megengedett hozam a termékleírás 5. szakaszában meghatározott hozamokkal összhangban, különleges borászati eljárásként került meghatározásra. A hozam mennyisége már a termékleírásban is szerepelt, hektáronkénti kilogrammban és hektoliterben megadva. A mostani dokumentumban már egyértelműen meghatározásra került.

5. **A *vitis vinifera* új fajtáit vezették be, és fő fajtákat neveztek meg a „superior” különleges megnevezés használatára**

LEÍRÁS

A vörös szőlőfajták kiegészültek a Graciano és a Monastrell fajtákkal. A fehér fajták kiegészültek a Viognier, a Xarel-lo, a Godello, a Garnacha Blanca, az Albariño és a Tortosí fajtákkal. Már feltüntetésre kerül, hogy melyek fő fajták, és melyek nem.

E módosítás a termékleírás 6. szakaszát és az egységes dokumentum 7. pontját érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A termékleírásban szereplő valamennyi új fajtát az Utiel-Requena oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén termesztik. A területről már korábban is készültek minőségi borok a [termékleírásba] újonnan felvett fajták akár egyfajtásként, akár keverékként történő felhasználásával, ami azt jelenti, hogy ezek a fajták már régóta ismertek. Elismerhetjük tehát e szőlők termesztésének hagyományát a területen, és következésképpen az OEM oltalma alá vonhatjuk őket.

A Graciano fajta szerkezetet és aromás tulajdonságokat ad a már használt fajtákhoz. A Monastrell jellemzően mediterrán szőlőfajta, amely a jelenlegi éghajlatváltozással összefüggésben alkalmazkodik az eredetmegjelölés éghajlati viszonyaihoz. A Viognier és a Tortosí fehér szőlőfajtákat már régóta használják a területen. Ennélfogva helyénvaló elfogadni őket az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez alkalmas szőlőfajtákként. A Xarel-lo is ismerős a területen. Alkalmazkodott a domborzathoz, és olyan csodálatos eredményeket hozott, hogy mára hagyományos szőlőfajtvává vált. Mind a hagyományosan a területen termesztett Godello és Albariño olyan tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek a minőségi borok esetében a helyi fehérborok lényegét képviselik. Ugyanez mondható el a Garnacha Blancáról is, amelyet már régebben is használtak más borok erősítésére, struktúrát és testességet adva azoknak.

A fő fajták azonosításának szükségessége azzal a követelménnyel függ össze, hogy bizonyos fajtákat kell használni ahhoz, hogy a borok megkaphassák a „Superior” különleges megnevezést. Ezt a termékleírás 8. szakaszának „Különleges és hagyományos megnevezések” című H. alszakaszának ii. pontja tartalmazza. Ez a termelési feltételek naprakésszé tételét jelenti.

6. **A kapcsolatra vonatkozó szakasz szövegezésének javítása**

LEÍRÁS

Az előző termékleírásban, a kapcsolatról szóló szakasz „Emberi tényezők” részében az szerepel, hogy az Utiel-Requena OEM területe az UNESCO világörökségi státusz iránti kérelemben a „szőlészeti és borászati vidék” kategóriába sorolandó. A jelenlegi helyzet szerint ez a szőlőtermő terület felkerült az indikatív listára az „Ibériai bor” cím alatt. Ezenkívül naprakésszé tették a bortermelők számát, megemlítésre kerülnek az új fajták, a borok leírását az érzékszervi jellemzők változásainak megfelelően kiigazították, továbbá az okozati összefüggésről szóló részben megemlítik a likőrborokat is.

Ez a módosítás a termékleírás 7. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

Megragadtuk az alkalmat, hogy naprakésszé tegyük a kapcsolatról szóló információkat. Ezenkívül a likőrborok nem szándékos kihagyását is javítottuk.

7. A pincében való tárolásra vonatkozó követelmények

LEÍRÁS

Helyénvalónak tűnik a termékleírásnak az OEM borok pincében való tárolására vonatkozó pontosítással történő kiegészítése. Továbbra is az előállítási területen belül maradnak, bár az OEM területen kívüli pincében történő tárolás a megállapított jogokkal összhangban és megfelelő ellenőrzések mellett továbbra is engedélyezett lesz. Ugyanez vonatkozik a *bodegas de embotellado*, azaz a palackozóüzemmel rendelkező borospincékre is, feltéve, hogy 2011 decembere előtt engedélyezték őket. „A borok palackozása” című fejezet „A borok palackozása és pincében történő tárolása” fejezetcímre változott.

A leírás 8.F. szakasza is érintett, mivel az elavult jogszabályokra hivatkozó 8.A. szakasz törlésével 8.E. szakasz lett. A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A pincében tárolt borok a földrajzi területen belül maradnak, olyan borospincékben, amelyeket nyilvántartásba is kell venni. Ennek célja az ellenőrzés megkönnyítése a borok eredetiségének és minőségének garantálása érdekében, a fogyasztók érdekeit szem előtt tartva.

8. Javított címkézési szabályok

LEÍRÁS

Eltörölték a címkék forgalomba hozatal előtti jóváhagyására vonatkozó követelményt. A címkék irányítótestületnek történő benyújtása mostantól opcionális, ahol a testület a címkék forgalomba hozatala után alkalmazandó jogszabályok sérelme nélkül nem kötelező erejű észrevételeket tehet. Az üzemeltetők felelősek annak biztosításáért, hogy a címkék ne tévesszék meg a fogyasztókat.

A módosítás a termékleírás 8.G. (jelenleg a 8.F.) szakaszára vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A módosításra a piac egységének biztosításáról szóló, 2013. december 9-i 20/2013. sz. törvény 17. cikkének való megfelelés érdekében volt szükség, mivel hiányzott a „szükségesség és az arányosság elve”.

9. A címkéken használt bizonyos kifejezésekre vonatkozó követelmények módosítása

LEÍRÁS

A fent említett jogszabályra vonatkozó hiba helyesbítésre került: a 93. cikk helyébe az 1308/2013/EU rendelet 112. cikkének a) bekezdése lép. Ezenkívül a követelmények a címkéken használt alábbi kifejezések tekintetében is módosultak:

- „Superior”: a már nem hatályos szabályra való hivatkozást törölték, és megállapítást nyer, hogy a bor „superior” (azaz kiváló) érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik.

- „Madurado” [érlelt] vagy „Madurado en barrica” [hordóban érlelt]: bevezetésre került a bor fával való érintkezésének érzékszervi bizonyítékára vonatkozó követelmény.
- „Reserva” és „Gran Reserva”: a szöveg javításra került, hogy megfeleljen a nemzeti jogszabályokban szereplő fogalommeghatározásnak.
- „Bobal Alta Expresión” [Kiváló Minőségű Bobal]: a szőlőtőkék minimális korát 35 évről 50 évre emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 8.H. (jelenleg a 8.G.) szakaszát és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

A szövegezést javították, és a feltételekre vonatkozó követelmények is pontosításra és javításra kerültek.

A „Bobal Alta Expresión” kifejezés esetében a szőlőültetvények valóban több mint 50 évesek. Bár megfelelnek a jelenlegi „35 évnél idősebb” követelménynek, a módosítás azt jelenti, hogy a követelmény sokkal pontosabb és reprezentatívabb a helyzetet tekintve.

10. Az illetékes hatóság és az ellenőrző szervezet naprakész adatai

LEÍRÁS

Az illetékes hatóság és a felhatalmazott ellenőrző szervezet adatait frissítették.

A módosítás a termékleírás 9. szakaszára vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítás az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke értelmében standard módosításnak minősül, mivel nem szerepel az uniós módosítások listáján. Ebben a konkrét esetben a szőlőből készült termékek egyik kategóriája sem került megváltoztatásra, törlésre vagy hozzáadásra. Hasonlóképpen, a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét nem érinti, nincs lehetőség a kapcsolat érvénytelenítésére, és nincsenek kapcsolódó korlátozások a szóban forgó OEM borainak forgalomba hozatalát illetően.

INDOKOLÁS

Megragadtuk az alkalmat, hogy tükrözzük a két szerv adataiban bekövetkezett változásokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Utiel-Requena

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. Vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: intenzív vörös árnyalatok lilás tónusokkal, amely a kor előrehaladtával néha cseresznyepirosra változik. A Bobal szőlőből készült, érlelésre szánt vörösborok színe nagyon lassan bontakozik ki. Illat: fekete és piros gyümölcsök aromái. Idővel érett gyümölcsök aromái bontakoznak ki. Iz: testes, jó intenzitású és általában kiegyensúlyozottan savas borok.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 20 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter az 5 gramm/liternél alacsonyabb cukortartalmú borok esetében; 200 milligramm/liter a legalább 5 gramm/liter cukortartalmú borok esetében.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

2. Fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Változó intenzitású sárga árnyalatok, esetleg zöld tónusokkal. A Tardana fajtából készült fehérborok inkább aranyásárgák. Virágos és fehér gyümölcsös aromák. A Tardana fajtából készült borokat trópusi aromák jellemezhetik. Testességük és leheletnyi savasságuk friss érzetet kelt a szájban.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm/liter az 5 gramm/liternél alacsonyabb cukortartalmú borok esetében; 250 milligramm/liter a legalább 5 gramm/liter cukortartalmú borok esetében.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

3. *Rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rózsaszín árnyalatai, a lilás rózsaszíntől a narancsos rózsaszínig. Piros gyümölcsökre emlékeztető aromák; a Bobal szőlőből készült borokban az eper dominál. A szájban a szőlőfajta természetes savtartalmának köszönhetően testesek és frissek. A vörös gyümölcsök intenzív aromái az utóízben is megmaradnak.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm/liter az 5 gramm/liternél alacsonyabb cukortartalmú borok esetében; 250 milligramm/liter a legalább 5 gramm/liter cukortartalmú borok esetében.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Gyümölcsös aromák, a borseprővel való érintkezésre emlékeztető finom jegyekkel, a szájban megfelelő cukor-sav egyensúllyal.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a fehér- és rozé borok esetében, és 20 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a vörösborok esetében, 10 % felett alkoholfokként.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. *Illatos minőségi pezsgők*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A sárga árnyalatai; a felhasznált szőlőre emlékeztető gyümölcsös aromák; az enyhe édes érzet a szájban kellemesen vegyül a savassággal.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokként.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

6. Fehér, rozé és vörös gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenésükben a fehér-, rozé- vagy vörösborok esetében már leírt jellemzőkkel rendelkeznek. A domináns aromák a szőlőfajtákhoz kapcsolódnak. A szájban könnyed, friss érzetet kelt.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a fehér- és rozé borok esetében, és 20 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a vörösborok esetében, 10 % felett alkoholfokkonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150 a vörösborok és 200 a fehér- és rozé borok esetében, amelyek cukortartalma 5 gramm/liternél alacsonyabb; 200 a vörösborok és 250 a fehér- és rozé borok esetében, amelyek cukortartalma 5 gramm/liter vagy magasabb;

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. Fehér és rozé likőrborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A megjelenés és az aromák megegyeznek a fehérboroknál leírtakkal. A szájban zamatosak, kiváló sav-cukor egyensúllyal.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokkonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter az 5 gramm/liternél alacsonyabb cukortartalmú borok esetében; 200 milligramm/liter a legalább 5 gramm/liter cukortartalmú borok esetében.

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

8. Vörös likőrbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A megjelenés és az aromák megegyeznek a vörösboroknál leírtakkal. A szájban zamatosak, kiváló sav-cukor egyensúllyal.

* A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 20 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) 10 % felett alkoholfokonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter az 5 gramm/liternél alacsonyabb cukortartalmú borok esetében; 200 milligramm/liter a legalább 5 gramm/liter cukortartalmú borok esetében.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

9. Alacsony alkoholfokú fehér-, rozé és vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenésükben a fehér-, rozé vagy vörösborok esetében már leírt jellemzőkkel rendelkeznek. Gyümölcsös borok, amelyek a készítésükhöz használt friss szőlőre emlékeztetnek. A szájban a kellemesen harmonizáló savasság frissességét és harmóniát kölcsönöz nekik.

* Maximális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter a vörösborok esetében, 4 gramm/liter a fehér- és rozé borok esetében.

** A legutóbbi évjárat előtt készült borok maximális illósavtartalma: 18 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a fehér- és rozé borok esetében, és 20 milliekvivalens/liter (16,6 + 1 milliekvivalens/liter) a vörösborok esetében, 10 % felett alkoholfokonként.

** Maximális kén-dioxid-tartalom (milliekvivalens/liter): 150 a vörösborok és 200 a fehér- és rozé borok esetében, amelyek cukortartalma 5 gramm/liternél alacsonyabb; 200 a vörösborok és 250 a fehér- és rozé borok esetében, amelyek cukortartalma legalább 5 gramm/liter.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	4,5
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

Legfeljebb 74 liter bor 100 kilogramm szőlőre

5.2. Maximális hozamok

1. Bakművelésű vörös fajták

7 500 kilogramm szőlő hektáronként

55,5 hektoliter hektáronként

2. Bakművelésű Bobal szőlők

8 600 kilogramm szőlő hektáronként

63,64 hektoliter hektáronként

3. Bakművelésű fehér fajták

9 900 kilogramm szőlő hektáronként

73,26 hektoliter hektáronként

4. Lugasművelésű vörös fajták

9 100 kilogramm szőlő hektáronként

67,34 hektoliter hektáronként

5. Lugasművelésű Bobal szőlők

10 500 kilogramm szőlő hektáronként

77,70 hektoliter hektáronként

6. Lugasművelésű fehér fajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

88,80 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlőtermesztés és az Utiel-Requena OEM borok előállítása Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro és Villargordo del Cabriel településeken történik, amelyek mind Valencia tartományban találhatók.

A termék előállításának és érlelésének területe megegyezik a termőterülettel.

7. Borszőlőfajták

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
GODELLO
GRACIANO
MACABÉO – VIURA
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
PARELLADA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLANTA NOVA – TARDANA
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TORTOSÍ
VERDEJO

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Vörösborok

A területen – különösen a Bobal helyi fajtából – nyert fenolok mennyisége, valamint a magas összes savtartalom a felelős azért, hogy a vörösborok intenzív vörös árnyalatúak, esetenként lilás tónusokkal. A terület az, amely a korábban leírt jellemzőknek köszönhetően vörös és fekete gyümölcsök aromás jegyeit kölcsönzi, leheletnyi balzsamos jegyekkel. Általánosságban elmondható, hogy e földrajzi terület szőlőültetvényei a fent említett fenolkoncentrációnak köszönhetően testes borokat adnak. Ezek az utóízben is megmaradó aromákat a szájból testességgel, hosszú lecsengéssel és ásványossággal párosítják.

8.2. Fehérborok és rozék

A fehérborok esetében a nagyrészt mészkőből álló talaj virágos és fehér gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak, amelyek a teljes fenolos érettség elérése esetén meglehetősen intenzívek lehetnek. A szájból a természetes savasságukból adódó frissességük figyelemre méltó.

Az OEM rozé borai jellegzetes, tartósan rózsaszín színűkről ismerhetők fel, különösen, ha a Bobal fajtából készültek. Jellegzetesek a piros gyümölcsös aromák. A Bobal szőlő esetében az Utiel-Requena területén a fajtára jellemző eper aromák dominálnak.

8.3. Pezsgő, gyöngyözőbor és alacsony alkoholfokú borok

Nagyrészt a bőséges napsütéses óráknak köszönhetően, amikor az érő szőlőben kialakulnak a cukrok, lehetővé válik az ilyen típusú borok készítéséhez szükséges erőteljes aromatika és cukor-sav egyensúly megteremtése.

8.4. Illatos minőségi pezsgők

A rengeteg napsütéses óra minden évben lehetővé teszi, hogy a szőlő kifejlésze cukorfokát anélkül, hogy túl magas alkoholtartalmat eredményezne, mivel a héjban lévő összetevők hatékonyan érnek.

Ezeket a borokat a cukor-sav egyensúly és az erőteljes aromák minősége jellemzi. A szájból kellemes érzetet keltenek, arra a gyümölcsre emlékeztető frissességgel, amelyből készültek. E borok természetes savtartalmuknak köszönhetően jól tárolhatók és érlelhetők.

8.5. Likőrborok

A likőrborok sajátos jellemzői a gombabetegségek OEM területén való alacsony kockázatának köszönhetően érhetőek el. Az ilyen típusú borok esetében a késői szüret olyan egészséges szőlőfajtákkal lehetséges, amelyek nagyon magas cukortartalommal rendelkeznek, miközben természetes módon megőrzik nagyon magas összes savtartalmukat. Érzékszervi jellemzőiket a szüret előtti különböző szakaszok, a cukrok és a savasság kombinációja, valamint a szőlő érettségi foka befolyásolja. Természetesen a terület termőföldje és éghajlati viszonyai adják e szőlők jellegzetességét.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A csomagolást csak az OEM körülhatárolt területén található, bejegyzett pincészetek végezhetik. Kivételt képeznek a Szabályozói Tanács által 2011. decembere előtt engedélyezett, az előállítási területen kívül található palackozó létesítmények. A kivétel kizárólag arra a tevékenységre vonatkozik, amelyre az ilyen pincészetek engedélyt kaptak, és ugyanazokkal a feltételekkel, amelyekkel felvették őket a palackozó létesítmények nyilvántartásába, a Szabályozói Tanács által meghatározott ellenőrzési eljárás keretében.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az Utiel-Requena oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését – az alkalmazandó jogszabályokban általánosan előírt információk mellett – a csomagolt borok címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni.

A palackozott fehér-, rozé és vörösborokon jól láthatóan fel kell tüntetni az évjáratot.

A forgalomba bocsátott borok csomagolástípusától függetlenül azokat el kell látni a Szabályozói Tanács által kiadott – a borászat területén a Szabályozói Tanács által megállapított szabályoknak megfelelően, minden esetben újra nem használható módon beütött – számozott garanciapecséttel, címkével vagy ellenőrző címkével. A Szabályozói Tanács engedélyezheti a számozott ellenőrző címke helyettesítését egy általa jóváhagyott egyenértékű számozási rendszerrel.

A következő kifejezések használhatók:

„Bobal con mención específica” [Bobal külön említéssel] az egyfajtás rozék és a Bobal szőlőből készült vörösborok esetében.

„Madurado” [érlelt] vagy „Madurado en barrica” [hordóban érlelt] a legfeljebb 600 literes tölgfahordóban vagy kúpos hordóban tárolt vörös- vagy fehérborok esetében, amelyeket legfeljebb hat hónapig, de legalább elegendő ideig tárolnak ahhoz, hogy az eredeti érzékszervi jellemzőket befolyásolja, és ezáltal az illat és az íz elsődleges jellemzőit oly módon változtassa meg, hogy a fával való érintkezés azonosítható legyen.

„Bobal Alta Expresión” [Kiváló Minőségű Bobal] olyan, érleléssel vagy érlelés nélkül előállított egyfajtás Bobal borok esetében, amelyek a Bobal fajtán keresztül maximálisan kifejezik a területet. A szőlőültetvényeknek 50 évnél idősebbnek kell lenniük. A hozam nem haladhatja meg a hektáronkénti 4 000 kilogrammot (29,60 hektoliter hektáronként). Az öntözés nem megengedett, kivéve, ha arra a Szabályozói Hatóság előzetesen engedélyt ad. Az alkalmazott szőlőtermelési módszereknek a szőlőültetvények biológiai egyensúlyának megőrzésére kell törekedniük, és tiszteletben kell tartaniuk a környezetet. Minden alkalmazott mezőgazdasági gyakorlatot egy mezőgazdasági naplóban kell igazolni. A pincészeteknek minden esetben biztosítaniuk kell, hogy ezeket a borokat teljesen elkülönítve tartják a létesítményükben készült más boroktól, és fel kell tüntetniük azok eredetét. A címkén fel kell tüntetni az ezzel a kifejezéssel ellátott bortételben lévő palackok számát.

A termékleíráshoz vezető link

<https://portalagrari.gva.es/documents/366567370/0/00001D+PC+DO+UTIEL-REQUENA+DEFINITIVO.pdf/76ec7286-6eef-f866-3b5f-ab88734cbbcd?t=1682418183136>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU