



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 305/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) ⁽¹⁾	1
2023/C 305/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGCA / THE INDEPENDENTS) ⁽¹⁾	2
2023/C 305/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11141 – WENDEL / TOPSCALE) ⁽¹⁾	3
2023/C 305/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) ⁽¹⁾	4
2023/C 305/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) ⁽¹⁾	5

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 305/06	Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 28.	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 305/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 305/08	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR
TERMINAL)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 305/01)

2023. május 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 ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11059 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGA / THE INDEPENDENTS)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 305/02)

2023. június 15-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11126 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11141 – WENDEL / TOPSCALE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 305/03)

2023. június 29-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11141 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 305/04)

2023. augusztus 17-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11210 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 305/05)

2023. augusztus 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11228 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. augusztus 28.

(2023/C 305/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0808	CAD Kanadai dollár	1,4693
JPY Japán yen	158,35	HKD Hongkongi dollár	8,4789
DKK Dán korona	7,4530	NZD Új-zélandi dollár	1,8283
GBP Angol font	0,85815	SGD Szingapúri dollár	1,4659
SEK Svéd korona	11,9000	KRW Dél-Koreai won	1 433,73
CHF Svájci frank	0,9559	ZAR Dél-Afrikai rand	20,1598
ISK Izlandi korona	142,30	CNY Kínai renminbi	7,8822
NOK Norvég korona	11,5705	IDR Indonéz rúpia	16 523,27
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0306
CZK Cseh korona	24,138	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,281
HUF Magyar forint	382,63	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4735	THB Thaiföldi baht	38,125
RON Román lej	4,9360	BRL Brazil real	5,2633
TRY Török líra	28,7045	MXN Mexikói peso	18,0507
AUD Ausztrál dollár	1,6839	INR Indiai rúpia	89,3040

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 305/07)

1. 2023. augusztus 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. (a továbbiakban: CVC, Luxemburg),
- WorxInvest (Belgium),
- a WorxInvest 100 %-os tulajdonában lévő és kizárólagos irányítása alá tartozó SD Worx NV (a továbbiakban: SD Worx, Belgium).

A CVC és az WorxInvest az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az SD Worx felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- **CVC**: alapkezelési szolgáltatások és tanácsadás nyújtása világszerte – elsősorban Európában, az Egyesült Államokban és az ázsiai és csendes-óceáni térségben – különböző iparágakban aktív vállalatokban érdekelt befektetési alapok számára.
- **WorxInvest**: befektetés magántőkealapokba, kis- és középvállalkozásokba, pénzügyi eszközökbe és ingatlanokba.
- **SD Worx**: emberi erőforrások és bérszámfejtési megoldások és szolgáltatások biztosítása.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele

(2023/C 305/08)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Emilia-Romagna”

PDO-IT-02770

A kérelmezés napja: 2021.4.28.

1. Bejegyzendő elnevezés

Emilia-Romagna

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

„Emilia-Romagna” Pignoletto *frizzante* – „gyöngyözőbor” kategória

Hab: finom, elillanó;

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Illat: fehér virágok, néha galagonya vagy jázmin virágos illata, enyhén aromás;

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Íz: száraz és közepesen száraz között, nem teljesen érett sárga gyümölcsök (alma) gyümölcsös íze, harmonikus, alkalmanként enyhe kesernyésséggel;

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – „pezsgő” kategória

Hab: finom, tartós;

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Illat: fehér virágok, néha galagonya vagy jázmin virágos illata, enyhén aromás;

Íz: aromagazdag, nem teljesen érett sárga gyümölcsök (alma) gyümölcsös illata, harmonikus, brut nature és száraz között;

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – „minőségi pezsgő” kategória

Hab: finom, tartós;

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Illat: fehér virágok, néha galagonya vagy jázmin virágos illata, enyhén aromás;

Íz: aromagazdag, nem teljesen érett sárga gyümölcsök (alma) gyümölcsös illata, harmonikus, brut nature és száraz között;

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto – „bor” kategória

Szín: változó intenzitású szalmasárga, néha halványzöld árnyalatokkal;

Illat: fehér virágok, néha galagonya vagy jázmin virágos illata, elegáns;

Íz: száraz és közepesen száraz között, érett sárga gyümölcsök (körte, alma) gyümölcsös íze, harmonikus, alkalmanként enyhe kesernyésséggel;

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto *passito* [száritott szőlőből készült bor] – „bor” kategória

Szín: aranysárga, érésel borostyánszínbe hajló;

Illat: elegáns, intenzív, fehér virágok, néha galagonya virágos illata, esetleg mandula és sárga paprika jegyeivel, delikát;

Íz: féledés és édes között, lágy, érett sárga gyümölcsök (körte, alma) gyümölcsös íze;

Minimális összes alkoholtartalom: 15 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 24 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto vendemmia tardiva [késői szüretelésű szőlőből készült bor] – „bor” kategória

Szín: aranysárga, éressel borostyánszínbe hajló;

Illat: intenzív, fehér virágok, néha galagonya virágos illata, esetleg mandula és sárga paprika jegyeivel;

Íz: féledés és édes között, érett sárga gyümölcsök (körte, alma) gyümölcsös íze, lágy, delikát;

Minimális összes alkoholtartalom: 14 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 23 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Gyöngyözőbor készítése

Különleges borászati eljárás

A bor második erjesztését általában a tartályos („Charmat”) módszerrel végzik, ám a palackos módszer is használatos, amely esetben a kapott borok *rifermentazione in bottiglia* („palackos utóerjesztés”) felirattal jelölendők, és az erjedési maradékok miatt némi felhősséget mutathatnak.

Pezsgő és minőségi pezsgő készítése

Különleges borászati eljárás

A csendes bort pezsgővé alakító második erjesztést általában a tartályos („Charmat”) módszerrel végzik, ám az uniós szabályoknak megfelelően a palackos („hagyományos”) módszer is használatos.

Szárított szőlőből készült bor készítése

Különleges borászati eljárás

A szárított szőlőből készült bor készítéséhez használt szőlőt a borkészítés megkezdése előtt természetes úton vagy a természetes száradási folyamathoz hasonló hőmérsékletű rendszerek, vagy technológiák alkalmazásával kell szárítani. A szárított szőlőnek sűrítés nélkül legalább 15 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkeznie. E szőlő esetében a borextrakció mértéke legfeljebb 50 % lehet.

Késői szüretelésű szőlőből készült bor készítése

Különleges borászati eljárás

A késői szüretelésű szőlőből készült bor készítéséhez használt szőlőt a borkészítés megkezdése előtt a túlerés érdekében a tőkén kell hagyni, illetve természetes úton vagy a természetes száradási folyamathoz hasonló hőmérsékletű rendszerek, vagy technológiák alkalmazásával kell szárítani. A borkészítés megkezdésekor a szőlőnek legalább 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkeznie. E szőlő esetében a borextrakció mértéke legfeljebb 60 % lehet.

b) *Maximális hozamok*

„Emilia-Romagna” Pignoletto, Pignoletto *frizzante* és Pignoletto *spumante*

147 hektoliter hektáronként

„Emilia-Romagna” Pignoletto *passito*

45 hektoliter hektáronként

„Emilia-Romagna” *vendemmia tardiva*

54 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az a körülhatárolt terület, ahol az „Emilia-Romagna” OEM borokat elő kell állítani, a Bologna, Modena és Ravenna megyéken belüli következő települések teljes közigazgatási területét foglalja magában:

Anzola dell’Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D’Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezenzo, Monzuno, Mordano, Ozzano dell’Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant’Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia és Zola Predosa Bologna megyében;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola és Zocca Modena megyében;

valamint Faenza, Brisighella, Riolo Terme és Castel Bolognese Ravenna megyében.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Pignoletto B.

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. „Emilia-Romagna” borok a „gyöngyözőbor”, a „pezsgő”, a „minőségi pezsgő” és a „bor” kategóriában

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az „Emilia-Romagna” OEM előállítási területe az Emilia-Romagna régió középső részén található Modena, Bologna és Ravenna megyékben van. A terület jellemzői a magasságtól függően változnak, ám az egyszerűség kedvéért elmondható, hogy a sík részek és a hegyoldalak közé vonal húzható.

A 2 és 70 méter közötti tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő síkságok a Secchia folyó és a Sillaro patak által kialakított völgyek között a széles völgytalpakon átvélő és helyenként 150 méteres magasságot is elérő, megszakítás nélküli területet foglalják el. A hegyoldalak alkotta összefüggő terület az első hegyektől egészen az Appennine-heggyvonulatig terjed, beleértve az előhegységek átmeneti területét is. A szőlőt főként 700 méternél kisebb magasságon termesztik.

A talaj jellemzőit illetően a területet az üledékes kőzetek (homokkő, agyagkő, mészkő, gipsz, homok, konglomerátumok) széles köre uralja. A terület változatos domborzata miatt a talajok összetett mozaikos mintázatban oszlanak el. A termesztés főként mély, enyhén lúgos vagy lúgos talajokon folyik, amelyek textúrája a finomtól a közepesen finomig terjed.

A hőmérséklet bizonyos fokú változékonyságot mutat. Az éghajlat a magasságtól függően változik, a (szőlőtermesztés szempontjából a legfontosabb) hegyoldalakon a meleg mérsékeltől a magas hegytetők hűvös mérsékelt éghajlatáig. A síkság kellőképpen szellős éghajlata inkább kontinentális jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C, a Winkler-index pedig 2 400 °C értékű. Ez azt jelenti, hogy a terület elegendő hőt és napfényt kap a szőlő optimális érettségének eléréséhez.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz elérhetősége, a talaj mélysége és az a tény, hogy a hegyek több és kevésbé koncentrált csapadékot kapnak.

E talaj- és éghajlati tényezők hozzájárulnak ahhoz, hogy az „Emilia Romagna” OEM teljes területe különösen alkalmas legyen a szőlőtermesztésre.

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

Az „Emilia-Romagna” OEM területén már a római időkben is elterjedt volt a szőlőtermesztés – ekkor az etruszok által bevezetett, majd a gallok által továbbfejlesztett gyakorlat szerint a szőlőt élő fákra futtatták fel. Külön figyelmet érdemel a hadjáratok veteránjainak az *ager bononiensis* néven ismert területen folytatott szőlőtermesztési tevékenysége, amelyből egy jellegzetes, ám a kellemes ízhez nem elég édes „szőke” gyöngyözőbor született.

Az azóta eltelt évszázadok során a körülhatárolt földrajzi területen a szőlőtermesztési technikákat és a borkészítési eljárásokat nagymértékben befolyásolta az emberi tevékenység, amelyhez a tudományos kutatás, valamint a szőlészeti és borászati technikák fejlődése is jelentősen hozzájárult.

Ez idő alatt a szőlőtermesztők a gazdálkodási és művelési technikákat is finomhangolták a talaj-helyreállító konzorciumok (*Consorzi di Bonifica*) segítségével, amelyek a mai napig biztosítják a vízhozam szabályozását és a vízelosztást a térségben. A fákra felfuttatott szőlőn alapuló művelési hagyományt lógó hajtású, kordonművelésű szőlősorok váltották fel, kiegészülve a hektáronkénti terméshozamok korlátozását és a borminőség javítását célzó tőtávolságokkal.

Az idők során a borkészítési technikák is fejlődtek. Különösen figyelemre méltóak azok a fejlesztések, amelyek célja az Emilia-Romagna régióban hagyományosnak számító gyöngyözőbor- és pezsgőkészítés megőrzése és javítása, a második erjesztés hagyományos palackos folyamatának a „Charmat” módszerrel történő kiegészítésével és korszerű tartályok alkalmazásával együtt.

8.2. „Emilia-Romagna” borok a „gyöngyözőbor”, a „pezsgő” és a „minőségi pezsgő” kategóriában

A termék minősége vagy jellemzői és a földrajzi környezet közötti ok-okozati összefüggés

A gyöngyözőborok, pezsgők és minőségi pezsgők kémiai és érzékszervi tulajdonságait az előállítási terület talaj- és éghajlati viszonyain kívül a szőlőtermesztők által gyakorolt befolyás alakítja, akik az évek során finomításokat végeztek a szőlő borászati tulajdonságain és a borkészítési technológián. Különösen fontos a kellőképpen szellős, kontinentális vagy meleg mérsékelt éghajlattal jellemzett földrajzi környezet, valamint a magas kavics- és iszaptartalmú, jó vízelvezetésű és elegendő vizet kapó, alluviális eredetű talajok megléte. Egy másik fontos tényező a nyári hőmérséklet nappali és éjszakai ingadozása, amely elősegíti a szőlő optimális érettségének elérését, megőrizve valamennyi aromás és savas tulajdonságot, és így módon biztosítva a kapott borok frissességét.

A gyöngyözőborokat és a pezsgőket többnyire az „Emilia-Romagna” előállítási területének sík és előhegységi részein készítik, ahol a talaj és az éghajlat alkalmasabb a mérsékelt cukortartalmú és markáns savtartalmú szőlő termesztésére.

A folyók és az Apenninekből lezúduló patakok hozzájárulnak a talaj hűvösségének megőrzéséhez és kiszáradási veszélyének csökkentéséhez. Ennek folytán intenzívebb művelési rendszerek alkalmazhatók és nagyobb hektáronkénti terméshozam érhető el. Ez olyan gyöngyözőborok és pezsgők előállítását eredményezi, amelyek – bár alkoholtartalmuk nem túl magas – az e szőlőre különösen jellemző jó savtartalommal rendelkeznek.

E borok íze mérsékelt aromás és gyümölcsös, érezhető savtartalom mellett. Épp megfelelő mértékű aromáságukhoz gyakran társul némi kesernyesség. Mindezen tulajdonságok szorosan kapcsolódnak az agyagban és homokkőben gazdag terület jellemzőihez.

A helyi szőlőtermesztők szakértelme – az alany megválasztásától az alkalmazott művelésmódig, a zöldmunkáktól a vízellátás szabályozásáig – döntő szerepet játszik a szőlőültetvények kezelésében. E termesztési technikákat használják a cukrok és az aromás összetevők közötti helyes egyensúlyt mutató, kiváló minőségű szőlő előállításához. Ez megfelelő savtartalmú gyöngyözőborokat, pezsgőket és minőségi pezsgőket eredményez.

A csendes borok gyöngyözőborokká, pezsgőkké és minőségi pezsgőkké történő alakítása az erre a földrajzi területre leginkább jellemző borkészítési gyakorlat. A *frizzante*, azaz a gyöngyözőborok „hazájaként” ismert Emilia-Romagnában ez az eljárás egy régi helyi hagyományt jelent, amely az idők során alakult ki. Ezen eljárás a körülhatárolt területen lévő valamennyi megyében, valamint a síkságokon és a hegyoldalakon készült borok esetében is azonos.

Ebben az összefüggésben az „Emilia-Romagna” gyöngyözőborok, pezsgők és minőségi pezsgők a pezsgőkészítési technikák innovációjának eredményei, amelynek nyomán az elmúlt 40 év során a palackos újraerjesztés ősi módszeréről áttértek a tartályos erjesztésre. Ez hozzájárult az élesztőválasztás és a derítési folyamatok hatékonyabbá tételéhez, javítva ezzel a borok illatprofilját és elfogadhatóbb végterméket eredményezve. Ez tovább fokozza a borok érzékszervi egyediségét, különösen a főként a szőlőből származó frissesség és virágos jegyek kiemelésével, ami azt jelzi, hogy a helyi terület ideális környezetet biztosít a Pignoletto szőlőből előállított borok készítéséhez.

Az átalakított piaci arculat mellett a közelmúltban újraeledt palackos újraerjesztés a legjobb borkészítési technikák és az évszázados helyi hagyomány ötvözetét képviseli.

Ezek a gyöngyözőborok és pezsgők tehát a felhasznált szőlőfajta jellemzői és a helyi terület jellemzői közötti kölcsönhatások – vagyis a borok illatszépességét és általános eleganciáját alakító tényezők –, valamint az emberi munka és tapasztalat együttese következtében lesznek egyediek és jellemzőek az „Emilia-Romagna” borvidékre.

8.3. „Emilia-Romagna” borok a „bor” kategóriában

A termék minősége vagy jellemzői és a földrajzi környezet közötti ok-okozati összefüggés

A csendes borok főként a kisebb hektáronkénti terméshozamú hegyoldali szőlőültetvényekről származnak, a talaj- és éghajlati jellemzők pedig magasabb cukortartalmú és kevésbé markáns savtartalmú szőlőt eredményeznek. A „Via Emilia” úttól délre fekvő völgyekre jellemző hőmérséklet-ingadozás intenzívebb – finom, fehérvirágos és mérsékelt aromás – illatokat és érzékelhető ásványosságot produkál.

Az előállítási terület földrajzi környezetét kontinentális, jóllehet kellőképpen szellős éghajlat jellemzi. Hála az idők során csiszolt gazdálkodási technikáknak, a talajok jó vízelvezetésük, így elegendő nedvességet biztosítanak a szőlő optimáliséréséhez. Mindezek a tényezők, valamint az érési időszak alatt a hőmérséklet nappali és éjszakai ingadozása, illetve a hegyoldali szőlőültetvények napsugárzásnak való optimális kitettsége hozzájárulnak a szőlő aromatikus tulajdonságainak megőrzéséhez és különösen a cukrok felhalmozódásához, ami befolyásolja a borok jellemzőit.

A helyi szőlőtermesztők szakértelme ebben is kulcsszerepet játszik. Az általuk tökéletesített szőlőtermesztési technikák a cukrok és az aromás összetevők között megfelelő egyensúlyt teremtő válogatott szőlő termesztése útján segítenek enyhíteni az elmúlt évtized során jelentkező túlzott hőség és rendszertelen vízellátás hatásait. Ez elengedhetetlen a borok érzékszervi tulajdonságait javító, kiváló minőségű szőlő előállításához.

Végül, annak érdekében, hogy a Pignoletto szőlő sajátos érzékszervi jellemzői ne vesszenek el a borkészítés során, körültekintően kezelik a szőlőpréelés ciklusait, valamint az erjesztés hőmérsékletét és időtartamát. A cél az ismertetett jellemzőkkel rendelkező borok előállítása, kiegészítve a fent leírt környezeti tényezők és a különböző emberi tényezők közötti kölcsönhatásnak a borágazati szereplők által fokozatosan tökéletesített tapasztalatok és művelési technikák nyomán elért eredményét.

A *passito* (száritott szőlőből készült) és a *vendemmia tardiva* (késői szüretelésű szőlőből készült) borokat száritott vagy a túlérés érdekében a tőkén hagyott szőlőből állítják elő. Ez, valamint a földrajzi eredet együttesen alakítja ki e termékek sajátos jellemzőit.

Előfordulhat, hogy azon években, amikor az időjárási körülmények lehetővé teszik, a legdélebbi – azaz a napfénynek leginkább kitett – lejtőkön termesztett Pignoletto szőlőt a tőkén vagy raktárban hagyják száradni, majd száritott szőlőből vagy késői szüretelésű szőlőből készült borrá dolgozzák fel. A napnak leginkább kitett lejtők, ahol a közeli vízfolyások – különösen éjszaka – állandó páratartalmat biztosítanak, tökéletes feltételeket biztosítanak a szőlő „nemes rothadása” kialakulásához, majd a botritisz által érintett szőlő borrá alakításához.

E feltételek különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a boroknak: (fehér virágok virágos és érett sárga gyümölcsök gyümölcsös) intenzív és finom illatot, féledes vagy édes, meleg, harmonikus és bársonyos ízt magas összes alkoholtartalom és mérsékelt savasság mellett, a száritott vagy túlértes szőlővel ellensúlyozva az enyhén kesernyés lecsengést.

Az e borokhoz száritandó szőlőt kézzel kell szüretelni, a száritási folyamatnak ellenállni képes legjobb fűtök kiválasztásával. Nem a cukortartalom az egyedül figyelembe vett tényező – a jó savtartalom is fontos a szürethez. A szőlőt sértetlenül, jól szellőztetett környezetben tárolják, állapotát pedig a zúzásig rendszeresen figyelemmel kísérik.

Ha a szőlőt hagyják túlérni a tőkén, akkor a szürettel megvárják a szőlő természetes kiszáradásának bekövetkezését, amely folyamat különös figyelmet igényel a szőlőtermesztő részéről.

A borászok részéről nagy tapasztalat és elhivatottság szükséges a száritás utáni szakaszok, azaz a szőlő zúzása, a kis hordókban végzett lassú erjesztés, illetve a hordós és palackos érlelési folyamatok során.

9. További alapvető feltételek

A körülhatárolt földrajzi területen való borkészítés tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen történő előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a) és b) pontjában előírt eltérés alkalmazásában a borkészítési folyamatok – beleértve a gyöngyözőborok, pezsgők és minőségi pezsgők előállítására szolgáló második erjesztést – nemcsak a körülhatárolt előállítási területen, hanem a körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában található létesítményekben (Bologna megye teljes közigazgatási területén) és a szomszédos közigazgatási egységekben (Modena, Ravenna, Forlì-Cesena és Reggio Emilia megyék teljes közigazgatási területén) is végezhető.

Ezzel biztosítható az e területeken működő gazdasági szereplők által folytatott termelés hosszú múltra visszatekintő hagyományának figyelembevétele.

Csomagolás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az „Emilia-Romagna” OEM borok minőségének megőrzése, eredetük garantálása, illetve a jól időzített, hatékony és költséghatékony ellenőrzések biztosítása érdekében a palackozás a körülhatárolt területre korlátozódik.

Az „Emilia-Romagna” OEM bor előállítási területen kívüli szállítása és palackozása veszélyeztetheti a minőséget, mivel a bor redoxreakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyezettségnek lehet kitéve, ez pedig ronthatja a bor fizikai-kémiai tulajdonságait (minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat stb.) és érzékszervi jellemzőit (szín, illat és íz).

E kockázatok a borszállítás távolságával együtt nőnek.

Ezzel szemben a származási területen történő palackozás, ahol a bortételek csak rövid távolságokat tesznek meg, ha egyáltalán szállítják őket, hozzájárul a termék jellemzőinek és minőségének megőrzéséhez.

Ezek az „Emilia-Romagna” OEM borok termelői által az évek során szerzett tapasztalatokhoz és a borok sajátos tulajdonságainak alapos műszaki-tudományos ismereteihez kapcsolódó szempontok azt jelentik, hogy a palackozás a származási területen a legjobb technikákkal végezhető, amelyek célja az e borok termékleírásában foglalt valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemző megőrzése.

Az előállítási területre korlátozott palackozás másik oka annak biztosítása, hogy az illetékes szervezet általi ellenőrzés minél hatékonyabb, eredményesebb és költséghatékonyabb legyen – az előállítási területen kívül nem garantálható e feltételek ugyanilyen mértéke.

Az előállítási területen belül az ellenőrző szervezet az adott ellenőrzési terv alapján úgy tervezheti meg az ellenőrzéseit, hogy az „Emilia-Romagna” OEM borok palackozása során valamennyi érintett vállalkozásnál jól időzített látogatást tudjon tenni.

A cél annak módszeres ellenőrzése, hogy csak „Emilia-Romagna” OEM bortételek palackozása folyik-e, lehetővé téve a legjobb eredmények elérését az ellenőrzések hatékonysága és a termelői költségek észszerű szinten tartása tekintetében, a fogyasztók számára pedig maximális garanciát nyújtva a csomagolt bor eredetiségére nézve.

Emellett a hatályos nemzeti jogszabályok alapján és a már meglévő jogok védelme érdekében a palackozóüzemek a körülhatárolt területen kívüli telephelyeiken történő palackozás folytatása érdekében mentességért folyamodhatnak, ha a vonatkozó kérelmet benyújtják a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztériumnak, illetve dokumentációval bizonyítják, hogy az „Emilia-Romagna” OEM elismerését közvetlenül megelőző 5 évből legalább 2 – nem feltétlenül egymást követő – évig palackozták a borokat.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU