



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2023/C 337/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11193 – BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 337/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11223 – PAI PARTNERS / INFRA GROUP) <sup>(1)</sup> .....	2

IV Tájékoztatások

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

**Európai Parlament**

2023/C 337/03	Az Európai Parlament közleménye az Európai Polgár díjról – CIVI EUROPAEO PRAEMIUM .....	3
---------------	---	---

**Európai Bizottság**

2023/C 337/04	Euroátváltási árfolyamok – 2023. szeptember 22. ....	5
---------------	--	---

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

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 337/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 337/06	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	8
2023/C 337/07	Termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló 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 .....	17

---

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

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11193 – BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 337/01)

2023. szeptember 18-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11193 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.11223 – PAI PARTNERS / INFRA GROUP)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 337/02)

2023. szeptember 18-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11223 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI PARLAMENT

Az Európai Parlament közleménye az Európai Polgár díjról

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

(2023/C 337/03)

Az Európai Polgár díj kuratóriuma 2023. június 28-án tartotta éves ülését Dita Charanzová, az Európai Parlament alelnöke és az Európai Polgár díj kuratóriumi elnökének elnökletével.

Az ülésen döntöttek a 2023. évi díjakról, a díjazottak névsora alább olvasható.

A díjazottak kitüntetésüket saját tagállamukban, nyilvános ünnepség keretében veszik át. Az ünnepségeket az Európai Parlament kapcsolattartó irodái szervezik. A díjazottak 2023 novemberében részt vesznek az Európai Parlament brüsszeli központi díjátadó ünnepségén is.

## CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

## Díjazottak

**Ausztria:** Mutfluencer\*innen

**Belgium:** A Down-szindrómás személyek társadalmi integrációja az európai társadalomban

**Belgium:** Nőegylet. A Belgiumban élő ukrán nők támogatását és alkalmazkodását segítő projekt

**Bulgária:** DOBRO-HUB oktatási és sportprojekt

**Bulgária:** Generátorok Ukrajnának/ #генераторизаукрайна

**Horvátország:** #speciallikeyou – Dolgozzunk együtt, hogy a nehézségeket lehetőségekké változtassuk! (#posebnakaoiti – Učinimo zajedno da poteškoće postanu mogućnosti!)

**Ciprus:** Éves ciprusi Pride fesztivál

**Cseh Köztársaság:** Élet egy bőröndben (Život v kufříku)

**Cseh Köztársaság:** Ukrán gyermekek és családok támogatása és integrációja (Podpora a začlenění dětí a rodin z Ukrajiny)

**Dánia:** Az Európai Unió daloskönyve

**Észtország:** Propastop

**Franciaország:** MaMaMa

**Franciaország:** Trait d'Union Podcast

**Németország:** Sürgősségi segély Ukrajnának (Nothilfe Ukraina)

**Görögország:** Tempi hősei (ΗΡΩΕΣ ΤΩΝ ΤΕΜΠΩΝ)

**Görögország:** Ref Checkpoint (tesztelőközpont menekültek számára)

**Magyarország:** „Tanítanék” mozgalom

**Írország:** AER Nyári Akadémia 2022 – Európa a következő generációért

**Írország:** SHINE fesztivál

**Olaszország:** DonnAmbiente® díj (Premio DonnAmbiente)

**Olaszország:** PizzAut - Tápláljuk a befogadást (PizzAut - Nutriamo l'inclusione)

**Lettország:** LAMPA - Demokrácia Beszélgetés Fesztivál (Demokrātijas sarunu festivāls LAMPA)

**Lettország:** Twitter konvoj (Twitter konvojs)

**Litvánia:** „Žinau, ką renku” priešrinkiminių kandidatų į merus debatų maratonas („Tájékozódj, mielőtt szavazol” – polgármesterjelöltek választás előtti vitamaratonja)

**Luxemburg:** Ukraine is calling

**Málta:** „Valletta leveskonyha” Kisebb Testvérek rendje

**Hollandia:** Maastrichti euroregionális klímavita (Euregionaal klimaat Debat Maastricht)

**Lengyelország:** U-nap („Dzień na U”)

**Lengyelország:** „Modern Hamupipőke”: ambiszonikus hangjáték vakok és gyengénlátók számára. (Słuchowiska ambisyoniczne dla osób niedowidzących i niewidomych pt.: „Współczesny Kopciuszek”)

**Portugália:** „Eu Voto” mozgalom (Movimento Eu Voto)

**Portugália:** Meséljünk egy történetet! (Vitória Vitória, vamos contar uma história)

**Románia:** Autizmus Hangja Intézet (Institutul Autism Voice)

**Románia:** Az igazság helye

**Szlovákia:** Komiks Kira

**Szlovákia:** Iskolák, amelyek megváltoztatják a világot – Premium (Školy, ktoré menia svet Premium - ŠKMS)

**Szlovénia:** Projekt az ukrán árvák és menekültek megsegítésére (Projekt pomoči ukrajinskim sirotam in beguncem)

**Spanyolország:** Trésdesis

**Spanyolország:** CHANGING MINDS (szemléletváltást támogató programok)

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. szeptember 22.

(2023/C 337/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0647	CAD	Kanadai dollár	1,4303
JPY	Japán yen	157,87	HKD	Hongkongi dollár	8,3262
DKK	Dán korona	7,4557	NZD	Új-zélandi dollár	1,7833
GBP	Angol font	0,86795	SGD	Szingapúri dollár	1,4529
SEK	Svéd korona	11,8790	KRW	Dél-Koreai won	1 419,23
CHF	Svájci frank	0,9650	ZAR	Dél-Afrikai rand	19,9970
ISK	Izlandi korona	145,30	CNY	Kínai renminbi	7,7766
NOK	Norvég korona	11,4270	IDR	Indonéz rúpia	16 369,76
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,9908
CZK	Cseh korona	24,360	PHP	Fülöp-szigeteki peso	60,430
HUF	Magyar forint	386,70	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,5925	THB	Thaiföldi baht	38,287
RON	Román lej	4,9686	BRL	Brazil real	5,2295
TRY	Török líra	28,9233	MXN	Mexikói peso	18,2660
AUD	Ausztrál dollár	1,6496	INR	Indiai rúpia	88,2975

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 337/05)

1. 2023. szeptember 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- KKR & Co. Inc. (a továbbiakban: KKR & Co., Egyesült Államok, a leányvállalataival együttesen a továbbiakban: KKR),
- az M&G Alternatives Investment Management Limited (a továbbiakban: MGAIM, Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó Infracapital Greenfield Partners II SCSp és Infracapital Greenfield Partners II SCSpA (együttesen a továbbiakban: Infracapital, Egyesült Királyság),
- a jelenleg az Infracapital irányítása alá tartozó Zenobe Energy Limited (a továbbiakban: célvállalkozás, Egyesült Királyság).

A KKR & Co. és az Infracapital az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a célvállalkozás felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- A KKR egy globális befektetési vállalkozás, amely alternatív eszközkezelési szolgáltatásokat, valamint tőkepiaci és a biztosítási megoldásokat kínál.
- Az Infracapital egy, infrastruktúrára összpontosító európai befektetési vállalkozás.
- A célvállalkozás végponttól végpontig terjedő megoldásokat kínál a gépjárműflották villamosítása terén, beleértve a töltőinfrastruktúrát, az akkumulátorcserét és a szoftvermegoldásokat. Emellett a célvállalkozás elemes energiáról rendszerek tervezésével, finanszírozásával, kivitelezésével és üzemeltetésével, valamint akkumulátorok rendeltetést módosításával foglalkozik.

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 vállalkozások közötti összefonódások ellenőrzéséről szóló 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások egyszerűsített kezeléséről szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

<sup>(2)</sup> HL C 160., 2023.5.5., 1. o.

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.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY

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 (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 337/06)

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

## ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Muscadet Sèvre et Maine”

PDO-FR-A0494-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.6.27.

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

## 1. Hivatalos földrajzi kódex

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

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

Az egységes dokumentum 6. és 9. pontja ennek megfelelően módosult.

## 2. Földrajzi terület

A termékleírás kiegészült a „Clisson”, a „Gorges” és a „Le Pallet” kiegészítő földrajzi nevek előállítási területét érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának időpontjával.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

## 3. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírásba bekerültek a termelés földrajzi területén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátumai. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítására.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

(<sup>1</sup>) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

#### 4. **Átmeneti intézkedések**

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

Ezek a törlések nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

#### 5. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

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

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

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. **Elnevezés(ek)**

Muscadet Sèvre et Maine

#### 2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

#### 4. **A bor(ok) leírása**

##### TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes száraz fehérborok. A borok jellemzői a következők: – térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 10 %; – maximális erjeszhetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): 3 gramm/liter; – maximális illósvartartalom: 10 milliekvivalens/liter; – térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően: 12 %. A borok összes svartartalmának, összes kén-dioxid-tartalmának és a térfogatszázalékban kifejezett összes tényleges alkoholtartalomnak meg kell felelnie a közösségi jogszabályokban meghatározott szabályoknak. A borok csendes száraz fehérborok. Ízüket a kerekesség és a frissesség közötti finom egyensúly jellemzi, összetett ízvilágukban a gyümölcsös vagy virágos aromák dominálnak. A hosszú érlelés során esetenként jó öregedési potenciálra tesznek szert. Aromagazdaságuk megőrzése és még jobb kifejezésre juttatása érdekében palackozásukat gondosan végzik.

Az analitikai kritériumok megfelelnek a hatályos uniós szabályozásnak.

##### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes svartartalom	
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

#### 5. **Borkészítési eljárások**

##### 5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 6 500 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 1,50 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,10 méter közöttinek kell lennie.

A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg:

- rövidcsapos metszéssel, tőkénként legfeljebb 5 csap meghagyásával; vagy
- egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel.

A metszést a rügyfakadás vagy az Eichhorn–Lorentz skála 5. szakasza előtt be kell fejezni.

A metszés módjától függetlenül a szőlő tőkénként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak tőkénkénti száma legfeljebb 12.

Konkrét borászati eljárás

Tilos a leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése, amely során a hőmérséklet  $-5^{\circ}\text{C}$  alá csökken.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12 %-ot.

A borokat az alkoholos erjedés befejeződésétől legalább a szüretelés évét követő év március 1-jéig finomseprőn érlelik. Kiszerezésükkor vagy a borkészítés helyszínéről történő első elszállításukkor a borok még finomseprőn vannak.

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

## 5.2. Maximális hozamok

66 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az előállítás valamennyi műveletét az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 2017. június 15-i ülésén jóváhagyott földrajzi területen kell elvégezni. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2022. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések vagy településrészek területét foglalja magában:

- Loire-Atlantique megye: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (részben), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Basse-Mer volt önálló település területe tekintetében), Gétigné (részben), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (részben), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (részben), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (részben), Vallet, Vertou;
- Maine-et-Loire megye: Sèvremoine, kizárólag Saint-Crespin-sur-Moine és Tillières volt önálló települések területe tekintetében.
- Vendée megye: Cugand (részben), Montaigu-Vendée, kizárólag Saint-Hilaire-de-Loulay volt önálló település területének (egy része) tekintetében.

## 7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Melon B

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A „Muscadet Sèvre et Maine” ellenőrzött eredetmegjelölés szőlővidékét a rendkívül sűrű vízrajzi hálózattal összefüggésben kialakult, egyenetlen domborzat jellemzi. Nantes városától keletre, a Loire folyó és a goulaine-i mocsárvidék fölé magasodó lejtőkön, vagy délebbre, a Sèvre folyó, a Maine folyó és ezek mellékágainak vízgyűjtő területein szőlőparcellák foglalják el a domboldalakat és alakítják a tájképet. Ez a terület alkotja a „Muscadet” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének középső részét, amely Loire-Atlantique, Maine-et-Loire és Vendée megye egy részén terül el.

A földrajzi terület éghajlatában azonban, melyet nagyban befolyásol az Atlanti-óceán közelsége, árnyalatnyi eltérések tapasztalhatók. Így az általában véve is rendkívül enyhe téli hőmérsékletek még mérsékeltébbek északon, a Loire és a goulaine-i mocsárvidék közelében, ahol a „Goulaine” kiegészítő földrajzi név termőterülete található, valamint a térség nyugati részén, a „Château-Thébaud” kiegészítő földrajzi név termőterületén, ahol jobban érvényesülnek az óceáni hatások. Délkelet felé, a „Mouzillon – Tillières”, a „Gorges” és a „Clisson” kiegészítő földrajzi nevek termőterületein jóval alacsonyabbak a hőmérsékleti értékek, mivel ezek a területek távolabb esnek a Loire-től és a goulaine-i mocsárvidéktől. A kevés csapadékkal és jelentős napsütéssel jellemzett nyarak az óceán felől fújó szelek hatására általában kellemesen hűvösek.

A földrajzi terület földtani szerkezetét változatos óidei kőzetek alkotják:

- északon és északkeleten a csillámpalák az uralkodók, melyek a goulaine-i mocsárvidék peremén zöld kőzetes telérekkel szabdaltnak gneiszekkel társulnak, és ez a metamorf kőzetegyüttes alkotja a „Goulaine” kiegészítő földrajzi név termőterületének alapját;
- keleten egy jelentős gabbró kőzetes masszívum található, amely a „Gorges” kiegészítő földrajzi név termőterületének geológiai szerkezetét alkotja, és amely a Sanguèze folyó mentén nyúlik el, ahol a „Mouzillon – Tillières” kiegészítő földrajzi név termőterülete található;
- a földrajzi terület nyugati része egy főként ortogneiszből, valamint savanykás gneiszből és granodiroitból álló szubsztrátumon fekszik, és ezek a kőzetek alkotják a „Château-Thébaud” kiegészítő földrajzi név termőterületének talapzatát;
- a „Le Pallet” kiegészítő földrajzi név termőterülete a földrajzi terület közepén, egy olyan körzetben található, amelyet kevésbé lepusztult és erősen repedezett kőzetek jellemeznek, míg a „Monnières – Saint-Fiacre” kiegészítő földrajzi név szőlőterületének alapját képező gneiszek gyakran lepusztultabbak;
- délen a „Clisson” kiegészítő földrajzi név földrajzi területét jellemző nagyszemű gránitmasszívumot egy törésvonal határolja el.

Az óidei talapzatot helyenként több-kevesebb apró kavicsot tartalmazó homokos-agyagos üledékek fedik.

Változatosságuk ellenére ezek a formációk többnyire vízáteresztő, homokos és kavicsos barna talajokat eredményeznek, melyek gabbró kőzetekből álló talaját esetenként agyag gazdagítja. A szőlők szüreteléséhez körülhatárolt, parcellákra osztott területbe a szokásoknak megfelelően szigorúan csak az egészséges, sekély és mérsékelt termékeny talajú, jó felmelegedési képességgel és korlátozott vízmegtartó képességgel rendelkező parcellák tartoznak bele.

A Vertou-i apátságot a VI. században megalapító Szent Márton szerzetes volt az első, aki a Sèvre és a Maine folyók mentén húzódó domboldalakon meghonosította a szőlőművelést. A két folyó hajózható szakaszai mentén az egész középkorban folyamatosan fejlődött a szőlővidék, aminek köszönhetően egyebek mellett igen korán virágzásnak indultak a „Château-Thébaud”, „Monnières – Saint-Fiacre” és „Le Pallet” kiegészítő földrajzi nevek termőterületei. A Nantes-ban kifejlődött nemzetközi kereskedelmi tevékenység hatására a XVI. században véglegesen meghonosodott a régióban a melon B szőlőfajta. A „Muscadet” név 1635-ben jelent meg először egy Gorges-ban őrzött bérleti szerződésen. A XVIII. század végére a monnières-i egyházközség földjeinek már közel a kétharmadát művelték szőlővel, ami annak a jele, hogy a régió a bortermelésre szakosodott.

Az 1793–1794-ben zajló vendée-i háborúk során elszenvedett pusztítások, majd a filoxérvész által előidézett károk után új technikákat alkalmaztak a szőlőtermesztésben, például a sorokban ültetést és a Guyot-metszést. Azoktól az időktől kezdve a termeléssel kapcsolatos szakmai fogások igen jól szabályozottak, nevezetesen a következőkre vonatkozó előírások révén: egyetlen fajta, a melon B alkalmazása, magas ültetési sűrűség fenntartása, a szőlők terhelésének szabályozása és terméshozamuk korlátozása, teljesen érett szőlők szüretelése.

### 8.2. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása (2)

A gazdag és összetett borok előállítása érdekében a gazdálkodók különleges borkészítési technikát, az ún. „nantes-i módszert” alkalmazzák, melynek lényege, hogy a bort lefejtés nélkül legalább egy télen át finomseprőn tartják. Ez a módszer abból a szokásból ered, hogy a borosgazdák a legjobb borukból egy nagy hordónyit seprőn hagytak maguknak a közelgő ünnepekre. Ez az érlelési mód kerekké és olajossá teszi a borokat annak köszönhetően, hogy többek között mannopeptidekkel és az élesztősejtfalak autolíziséből származó egyéb vegyületekkel gazdagodnak. Ezenfelül ezzel a módszerrel – amelynek alapját az képezi, hogy a borokat nem mozgatják, továbbá az oxidációs folyamatok és az illékony vegyületek felszabadulásának jelentős korlátozása mellett a borokat szén-savtartalmukban tartják – az alkoholos erjedés során keletkező aromák tavaszig és még tovább is megőrizhetők. Érlelésük során a borok harmadlagos aromákkal is gazdagodnak. A melon B szőlőfajtából származó szőlők, mustok és borok ugyanis nagy koncentrációban tartalmazzák a glikozidos aromák előanyagait. A cukrokhoz kapcsolódó aglikonokból álló molekulák ebben az állapotban szagtalanok. A  $\beta$ -glikozidokételek különböző kémiai és enzimikus folyamatok hatására történő felszakadásával ekkor erős szagú vegyületek, elsősorban monoterpének és 13 szénatomos norizoprenoidok keletkeznek, és többek között  $\beta$ -damaszkon képződik, amely anyag arról ismert, hogy fokozza a borok gyümölcsös aromáit. A gazdálkodók különleges szaktudásra tettek szert annak terén, hogy hogyan védhetik meg a tartályban lévő borokat az oxidációtól, és hogyan végezzék el gondosan a borok palackozását annak érdekében, hogy az illatanyagok felszabadulása a lehető leghosszabb ideig folytatódjon és a borok összetettebbek legyenek. A szokásos eljárásokat esetenként a környezet változása szerint alakítják; példaként említhető a „Clisson”, a „Monnières – Saint-Fiacre” és a „Mouzillon – Tillières” kiegészítő földrajzi nevek esetében a szőlő nagyon érett állapotban történő szüretelése, a „Gorges” és a „Château-Thébaud” kiegészítő földrajzi nevek esetében a mustok magas szerves-sav-tartalmának megőrzése, a „Goulaine” kiegészítő földrajzi név esetében a korai szüretelés vagy a legjobb kúvek esetében a borok hosszan tartó finomseprős érlelésének gyakorlata. A kiegészítő földrajzi névvel ellátott borokat a kiszerezésükig seprőn tartják. Az oxidációs hatások mérséklése és az aromavesztés csökkentése érdekében a borokat közvetlenül a borkészítés helyszínén palackozzák.

Boraik minőségének és hírnevének megőrzése érdekében a La Haie-Fouassière-i és a környékbeli bortermelők 1925-ben bírói úton elérték, hogy boraikat „Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine” néven jelenthessék be. A „Muscadet Sèvre et Maine” ellenőrzött eredetmegjelölést 1936-ban ismerték el. A „seprőn érlelt” hagyományos megjelölésre vonatkozó egyedi szabályozást 1977-ben alkották meg, és 1994 óta abban nyilvánul meg, hogy a borok lefejtésének és átfajtásának korlátozása érdekében a borokat a szüretelés évét követő évben magában a pincészetben palackozzák.

Annak, hogy a földrajzi terület a bortermelésen belül is szakosodott, ma már nagyon egyértelmű jelei vannak, mivel több település területén is zömében kizárólag melon B szőlőfajtát termesztenek. A 2016-os adatok szerint a nantes-i borvidékhez tartozó összes ellenőrzött eredetmegjelölés alatt értékesített borok mennyiségének csaknem 70 %-át tették ki a 600 termelő által megművelt kb. 8 000 hektárnyi területen előállított „Muscadet Sèvre et Maine” ellenőrzött eredetmegjelölésű borok. E borok több mint fele viseli a „seprőn érlelt” megjelölést.

### 8.3. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása (3)

A „Muscadet Sèvre et Maine” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csendes száraz fehérborok. Ízüket a kerekesség és a frissesség közötti finom egyensúly jellemzi, összetett ízvilágukban a gyümölcsös vagy virágos aromák dominálnak. Aromagazdaságuk megőrzése és még jobb kifejezésre juttatása érdekében palackozásukat gondosan végzik.

A „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátott borok íze általában kiegyensúlyozott, inkább lekerekített, illatviláguk összetettebb, és a borok az alkoholos erjedés során keletkező visszamaradó szén-savnak köszönhetően enyhén gyöngyözők lehetnek. Frissességük, aromagazdaságuk és természetes szén-savtartalmuk megőrzése érdekében a borokat az érlelés során védik az oxidációtól. Mivel szén-savtartalmuk túl magas ahhoz, hogy rugalmas tartályokba lehessen tölteni őket, a borokat palackozzák, és a kiszerezési folyamat nagy körültekintést igényel.

A hosszú érlelés során esetenként jó öregedési potenciálra tesznek szert, mint például a kiegészítő földrajzi névvel ellátott, alábbi borok esetében is:

- a „Château-Thébaud” borai általában finom és elegáns bukójukkal tűnnek ki, amely olyan jellegzetes gyümölcsös, virágos és fűszernövényes aromákat hordoz, mint amilyeneket a sós, friss és feszes borok keltenek a szájban;
- a „Clisson” borokat általában nagyon koncentrált íz és intenzív, elsősorban gyümölcsös aromák jellemzik (érett gyümölcsök, főtt gyümölcsök);
- a „Gorges” borok többnyire a savassággal és kesernyességgel hangsúlyosabbá tett, erőteljes kezdeti ízükkel, illetve ásványos vagy mentolos aromáikkal tűnnek ki;
- a „Goulaine” borok bukója általában intenzív, melyet friss gyümölcsökre, érett gyümölcsökre, aszalt gyümölcsökre emlékeztető jegyek és virágos árnyalatok urálnak. A borok kiegyensúlyozottságukkal, kerekességükkel, nagyon enyhén kesernyés ízükkel és hosszú lecsengést biztosító, bársonyos textúrájukkal hívják fel magukra a figyelmet;
- a fiatalon visszafogott karakterű „Mouzillon – Tillières” borokban idővel gyakran intenzív virágos, citrusos, fűszernövényes aromák, valamint briósra emlékeztető és ásványos jegyek alakulnak ki. Koncentrált struktúrájú ízüket finom kesernyesség és enyhe fanyarság teszi hangsúlyossá;
- a „Monnières – Saint-Fiacre” borokat gyakran érett vagy kandírozott gyümölcsökre emlékeztető, erős illatuk és balzsamos jegyeik teszik egyedivé, a szájban telt és erőteljes ízhatást keltenek, leheletnyi kesernyességgel kiegyensúlyozott krémes karakterrel;
- a „Le Pallet” borok rendszerint kiegyensúlyozott, lágy ízükkel és rendkívül finom, illatos zamatukkal tűnnek ki, melyben a virágos összetevő dominál.

Az érlelés során kialakult tulajdonságok megőrzése, az oxidáció elkerülése és az aromavesztés csökkentése érdekében az ezekkel a kiegészítő földrajzi nevekkal ellátott borokat közvetlenül a borkészítés helyszínén palackozzák.

A földrajzi terület ősrégi kőzetekből származó, durva textúrájú talajain korán megindul a szőlő fejlődési ciklusa, ugyanakkor a talajok vissza is fogják annak erejét. Az enyhe telek fokozzák ezt a korai fejlődést, a nyári napsütés és a tenger felől fújó szelek pedig megvédik a növényzetet a betegségektől. Alacsony vízkészletüknek és a gyökerek mélyre hatolását lehetővé tevő töredezettségüknek köszönhetően a talajok mérsékelt és rendszeres vízellátást biztosítanak a szőlőnek, ami a megfelelő érés biztosítója. A századok során a korai érésű melon B szőlőfajta vált be ebben a környezetben, már csak azért is, mert a földrajzi terület mérsékelt nyári hőmérsékletei ideálisak az ebből a finom fehér fajtából előállított borok frissességének és aromáinak a megőrzéséhez.

A földrajzi terület hosszú bortermelői múltja, korai szakosodása és a vidékre jellemző sűrű szőlőültetvények régóta elősegítették a gyakorlatok egységesítését. A termékeik eredetiségének megvédésére törekvő borosgazdák az 1920-as években elindított folyamat lezárásaként 1936-ban, Franciaország legelső ellenőrzött eredetmegjelölései között szerezték meg az ellenőrzött eredetmegjelölés elismerését.

#### 8.4. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása (4)

Szaktudásuknak köszönhetően a gazdálkodók ellenőrzésük alatt tudják tartani a termelést és teljesen érett, egészséges szőlőket tudnak szüretelni. A helyi szokásoknak megfelelően készített borokat lefejtés nélkül, a kiszerezésig finomseprőn érlelik. A földrajzi terület enyhe téli hőmérsékleti viszonyainak köszönhetően, melyek kedvezően hatnak a bor és a seprő között lezajló folyamatokra, a borok az érlelésük alatt is javulnak és a következő tavaszon még gazdagabb ízhatást keltenek a szájban. A körültekintéssel végzett palackozás lehetővé teszi a borok alapvető jellemzőinek megőrzését, mivel egyes aromák a kiszerezés után is tovább fejlődnek. A természeti környezethez és a melon B fajtához tökéletesen illeszkedő szakértelemnek köszönhetően az erjedés során kialakult illatmolekulák és a glikozidos aromák előanyagai teljesen ki tudnak bontakozni a borokban.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátott és a szüretelés évét követő évben palackozott borai megőrzik jellegzetes frissességüket, amelyet az alkoholos erjedés során keletkezett, visszamaradó szén-sav által előidézett enyhe gyöngyözés tesz még hangsúlyosabbá. Az oxidáció elkerülése érdekében ezeket a borokat közvetlenül a borkészítés helyszínén palackozzák. Ez a hagyományos eljárás, amely során a lehető legkevesebbet mozgatják a termékeket, tökéletesen elősegíti a borok finom illatos vegyületeinek megőrzését. A borok aromakomplexitására részben a változatos kőzetek és azokon kialakult változatos talajok, a sokszínű domborzat és a szőlőtermelő körzetek víztömegektől való távolságából adódó árnyalatnyi éghajlatbeli eltérések adnak magyarázatot. A természeti környezet változatosságának kiaknázása és az igényes borkészítési eljárások lehetővé tették az ellenőrzött eredetmegjelölés ékességei közé tartozó alábbi kiegészítő földrajzi nevek sajátosságainak kifejezésre juttatását és előmozdítását:

- a „Château-Thébaud”, amelynek területe a Maine folyó mentén húzódó hegyfokokon található. A terület nyugati fekvésének köszönhetően éghajlata kedvező a korai érés szempontjából. Gneiszből és granodiroitból származó talajaiban a szőlő mélyen meg tud gyökerezni, ezért a mustok szerves savakban gazdagok, melyek a hosszú érlelés után elősegítik a frissességet és ásványosságot idéző, finom és feszes borok kifejeződését;
- a „Clisson”, amelynek területén a viszonylag kései érést eredményező éghajlat, a grániton kialakult sekély homokos talajok, a Sèvre vagy a Maine vízgyűjtő területein található markáns lejtők és a nagy érettségi fokra és hosszú időtartamú finomseprős érlelésre épülő gyakorlatok biztosítják a borok gazdag ízét és jellegzetes gyümölcsös aromáit;
- a „Gorges”, amelynek esetében a borok élénk íze és nagyon friss, ásványos illata a gabbró kőzetek lepusztulása nyomán kialakult agyagos talajoknak és a viszonylag kései érést eredményező helyi éghajlatnak, valamint az ezekhez társuló megszokott eljárásoknak köszönhető, melyek célja, hogy a szőlőket a teljes technológiai érettség előtt leszüreteljék, majd a borokat redukációs viszonyok között hosszú ideig finomseprőn érleljék;
- a „Goulaine”, amelynek esetében a kevésbé lepusztult metamorf kőzeteken kialakult, a Loire és a mocsárvidék közelsége miatt erősen mérsékelt éghajlatú földek elősegítik a szőlők gyors érését, melyekből a teljesen érett állapotban végzett korai szüretelésnek köszönhetően friss gyümölcsös és aszalt gyümölcsös aromájú, kifejező, kiegyensúlyozott és lágú borok készíthetők;
- a „Monnières – Saint-Fiacre”, amelynek területe a Sèvre folyó mentén húzódó buckákon és dombokon található. Szétmállott vagy lepusztult savanykás gneiszeken kialakult talajai lassú érési folyamatokat indítanak el, minek köszönhetően nagy érettségi fok érhető el, amely idővel kandírozott gyümölcsös jegyekké alakuló érett gyümölcsös ízjegyeket hordozó, telt és erős borokat eredményez;
- a „Mouzellon – Tillières”, amelynek területe a szőlővidék keleti részén húzódik, ahol a kontinentálisabb éghajlat és a kevésbé lepusztult gabbró kőzeten kialakult homokos-agyagos talajok összetalálkozása elősegíti az előrehaladott érettségi fok elérését. Ez olyan borokat ad, amelyek gondos érlelést követően idővel briósra emlékeztető, fűszeres, gyümölcsös és virágos jegyeket hordozó, intenzív aromákat fejeznek ki.
- a „Le Pallet”, amelynek esetében a nagy hagyományokkal rendelkező bortermelés és a borosgazdák összefogása nyomán olyan szaktudás halmozódott fel, amellyel a lehető legjobban kiaknázhatók a borok harmonikus ízét és virágos aromáinak lágyságát meghatározó, kavicsos és repedezett talajokon termesztett és teljesen éretten leszüretelt szőlőkben rejlő lehetőségek.

A gazdálkodók megtanulták, hogyan lehet megőrizni e nemesedő borok jellegzetes aromáit azáltal, hogy a kiszerelelkor a lehető legnagyobb mértékben korlátozzák a levegőben lévő oxigénnel való érintkezést. Ezért ezeket a borokat a helyi szokásokkal összhangban a borkészítés helyszínén palackozzák.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátható borok kiszérelését a földrajzi területen kell elvégezni.

A borkészítési és érlelési eljárások révén biztosított jellegzetességek, többek között a frissesség, az aromakomplexitás – melynek egyes összetevői a kiszérelés után fejeződnek ki – és a természetes szénsavtartalomnak köszönhető gyöngyözés megőrzése, valamint az átféjtési műveletek korlátozása érdekében a „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátható borokat a szüretelés évét követő évben március 1-je és december 31-e között a borkészítés helyszínén palackozzák.

Ez az érlelési mód kerekké és olajossá teszi a borokat annak köszönhetően, hogy többek között mannopeptidekkel és az élesztősejtfalak autolíziséből származó egyéb vegyületekkel gazdagodnak. A módszer azon alapul, hogy a borokat nem mozgatják, továbbá az oxidációs folyamatok és az illékony vegyületek felszabadulásának jelentős korlátozása mellett szénsavatmoszférában tartják.

Mivel szénsavtartalmuk túl magas ahhoz, hogy rugalmas tartályokba lehessen tölteni őket, a borokat palackozzák, és a kiszérelési folyamat nagy körültekintést igényel.

Kiszérelésükkor vagy a borkészítés helyszínéről történő első elszállításukkor a borok még finomseprőn vannak.

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület (1)*

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése, valamint a „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátható borok erjesztése, készítése, érlelése és kiszérelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület a következő települések területét foglalja magában a 2022. évi hivatalos földrajzi kódex alapján:

- Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (részben), La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire (kizárólag Barbechat volt önálló település területe tekintetében), Frossay, Geneston, Gétigné (részben), Legé, Ligné, La Limouzinière, Loireauxence (kizárólag La Chapelle-Saint-Sauveur és Varades volt önálló települések területe tekintetében), Le Loroux-Bottereau (részben), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert (részben), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières (részben), Thouaré-sur-Loire, Touvois,

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület (2)*

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Vair-sur-Loire, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.

- Maine-et-Loire megye: Beaupréau-en-Mauges (kizárólag Beaupréau és Gesté volt önálló települések területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag Fresne-sur-Loire volt önálló település területe tekintetében), Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais és Saint-Florent-le-Vieil volt önálló települések területe tekintetében), Montrevault-sur-Èvre (kizárólag La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fület, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart és Saint-Rémy-en-Mauges volt önálló települések területe tekintetében), Orée d'Anjou, Sèvremoine (kizárólag Montfaucon-Montigné és Saint-Germain-sur-Moine volt önálló települések területe tekintetében).
- Vendée megye: Cugand (részben), Montaigu-Vendée, kizárólag Montaigu és (részben) Saint-Hilaire-de-Loulay volt önálló települések területe tekintetében, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a „seprőn érlelt” felirat feltüntetéséhez a termékleírásban meghatározott termelési feltételeknek megfelelő borok esetében kiegészíthető ezzel a felirattal.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a „Val de Loire” földrajzi név használatához a termékleírásban meghatározott szabályok mellett kiegészíthető ezzel a földrajzi névvel.

A termékleírásban a „Clisson”, „Gorges”, „Le Pallet”, „Château-Thébaud”, „Goulaine”, „Monnières – Saint-Fiacre” és „Mouzellon – Tillières” kiegészítő földrajzi nevekre vonatkozóan meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő borok esetében az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezekkel a kiegészítő földrajzi nevekkal.

A „seprőn érlelt” megjelölés és a „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben vagy vastagságban nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

A „seprőn érlelt” megjelöléssel és a „Clisson”, „Gorges” és „Le Pallet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borokon fel kell tüntetni az évjáratot.

A kiegészítő földrajzi neveket ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét. Az e nevek feltüntetésére használt karakterek mérete mind magasságban, mind szélességben vagy vastagságban megegyezik az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretével.

A kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:

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

Az ún. kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben vagy vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét. A kataszteri terület nevét ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint az eredetmegjelölés nevét.

### **A termékleíráshoz vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-27ebf794-be90-4cf6-8774-84534674caec](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-27ebf794-be90-4cf6-8774-84534674caec)

---

**Termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló 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 337/07)

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

**Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem**

(1151/2012/EU rendelet)

„Ser koryciński swojski”

EU-szám: PGI-PL-0835-AM02 – 2023.4.28.

OEM ( ) OFJ (X)

**1. A termék elnevezése**

„Ser koryciński swojski”

**2. A kérelmező csoportosulás és jogos érdeke**

ZARZECCY Sp. z o.o., FOODTECH Zbigniew Rybak és SEROWAR PODLASKI Aneta Łukaszuk-Łapińska – a „Ser koryciński swojski” tanúsítvánnyal rendelkező termelői.

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

Lengyelország

**4. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett szakasza(i)**

- A termék elnevezése
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások

**5. A módosítás(ok) típusa**

Ez az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti módosítás, amely azzal a kockázattal jár, hogy érvényteleníti az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot.

Az egységes dokumentum 5. pontja kimondja, hogy a „ser koryciński swojski” sajátossága többek között abban áll, hogy pasztörözetlen teljes tejből készül, ennek köszönheti a friss teje emlékeztető zamatát.

**6. Módosítás(ok)**

*Kapcsolat*

*Leírás*

A módosítás a „ser koryciński swojski” előállításához szükséges tej pasztörözésére vonatkozik. Bevezették a lehetőséget, mely alapján a „ser koryciński swojski” immár pasztörözött tejből is készülhet. Az alacsony hőmérsékleten végzett pasztörözés és a tejsav starterkultúra felhasználása nem befolyásolja sem a termék sajátosságait (beleértve a friss teje emlékeztető jellegzetes zamatának elvesztését), sem a földrajzi területtel való kapcsolatát. A sajtot továbbra is ugyanazon a vidéken, Korycinben állítják elő, vagyis nem következik be jelentős változás az előállítás módjában, kivéve az alacsony hőmérsékleten végzett pasztörözést és a tejsav starterkultúra hozzáadását.

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Az alacsony hőmérsékleten végzett pasztörözés és a tejsav starterkultúra hozzáadása lehetővé teszi, hogy azonos összetételben szaporítsák a nyers tejben lévő mikroflórát, ugyanakkor kiküszöbölhető a nyersanyag patogén baktériumokkal való szennyeződésének kockázata; így a terméknek a termékleírásban szereplő érzékszervi jellemzői változatlanok maradnak.

*Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás*

A „ser koryciński swojski” eredetileg pasztörizálatlan tejből készült, hiszen a pasztörözési eljárás ismeretlen volt. A technológiai fejlődésnek hála már lehetséges pasztörözött tejet használni anélkül, hogy a termék (a sajt) elveszítené azon jellemzőit, amelyek az 1151/2012/EU rendelet 5. cikke (2) bekezdésének b) pontja értelmében alapvetően földrajzi eredetének tulajdoníthatók. A javasolt módosítás a fogyasztók javát szolgálja, mivel növeli a termékbiztonságot. Ezenkívül a sajt – nyers tej helyett – oltott pasztörözött tejből történő előállítása nem változtatja meg a „ser koryciński swojski” érzékszervi vagy fizikai-kémiai jellemzőit.

A tudományos kutatások eredményei alapján a tej pasztörözése nem okoz kedvezőtlen változásokat a friss, érlelt vagy pihentetett sajt érzékszervi, illetve fizikai-kémiai jellemzőit illetően.

A tejtermékeket előállító élelmiszer-vállalkozóknak olyan eljárásokat kell alkalmazniuk, amelyek biztosítják, hogy a tej baktériumszáma közvetlenül a hőkezelés előtt, 30 °C-on 300 000/ml alatti legyen. Ez azt jelenti, hogy a fejes és a tejfeldolgozás szakaszai között rendkívül kevés esély van a mikrobák szaporodására. Annak érdekében, hogy a tejet az alkalmazandó jogszabályoknak megfelelően hűtsék, biztosítani kell továbbá a hűtési lánc folytonosságát ezen időtartam során. A 852/2004/EK rendelet 3. cikkével összhangban az élelmiszer-vállalkozók kötelesek biztosítani, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen a vonatkozó higiéniai követelményeknek.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „Ser koryciński swojski”

**EU-szám: PGI-PL-0835-AM02 – 2023.4.28.**

OFJ (X) OEM ( )

**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Ser koryciński swojski”

**2. Tagállam**

Lengyelország.

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.3. osztály: Sajtok

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „ser koryciński swojski” nyers vagy pasztörözött teljes tehéntejből, tejtöltő és konyhasó – ezenkívül pasztörözött teljes tehéntej használata esetén tejsavbaktérium-kultúra – hozzáadásával készült érlelt sajt. A sajthoz fűszerek és vágott fűszernövények, valamint magvak, gyümölcsök, diófélék, zöldségfélék és gombák is adhatók.

A „ser koryciński swojski” lapított gömb (geoid) alakú, elliptikus keresztmetszetű sajt; átmérője legfeljebb 30 cm (függően az alkalmazott szűrőedény méretétől és az edénybe helyezett sajt mennyiségétől), tömege pedig 2,5–5 kg (függően az alkalmazott szűrőedénytől és az érlelés időtartamától).

A „ser koryciński swojski” sok különböző méretű és alakú kis lyukat tartalmaz. Felülete bordás.

A „ser koryciński swojski” elnevezés alatt forgalmazott sajtok az érlelési időtartamuk alapján három csoportba sorolhatók:

a friss („świeży”) „ser koryciński swojski” sajtot 2–4 napig érlelik;

az érlelt („leżakowany”) „ser koryciński swojski” sajtot 5–14 napig érlelik és pihentetik;

az érett („dojrzały”) „ser koryciński swojski” sajtot 14 napnál hosszabb ideig érlelik és pihentetik.

A „ser koryciński swojski” pihentetésének időtartama nem befolyásolja a sajtnak az egységes dokumentum 5. pontjában felsorolt egyedi sajátosságait.

A „ser koryciński swojski” jellemzői az érlelés hosszának függvényében

Jellemző vagy összetevő csoportja	Jellemző vagy összetevő	Friss „ser koryciński swojski”	Érlelt „ser koryciński swojski”	Érett „ser koryciński swojski”
Szín	Külső szín	krémszínű	szalmaszínű-sárgás	sárgás vagy sárga
	Belső szín	krémszínű	krémszínű-sárgás	szalmaszínű-sárgás
Állag	A sajt külső felületének állaga	a külső felület állaga azonos a sajt belsejének állagával	kívülről kissé kemény, belülről puha	sárga színű lágy burok, külső felületén fehér hamvassággal
	A sajt belsejének állaga	nedves, rendkívül rugalmas, egymástól egyenletes távolságban elhelyezkedő kis méretű (kb. 1 mm-es) lyukakkal	nedves, rugalmas, egymástól egyenletes távolságban elhelyezkedő, azonos méretű (kb. 2 mm-es) lyukakkal	enyhén nedves, rugalmas, egymástól egyenletes távolságban elhelyezkedő, azonos méretű lyukakkal
Érzékszervi jellemzők	Íz	döntően lágy és krémes, harapásra jellemzően gumyszerű érzetet kelt és enyhe csikorgó hangot ad	enyhén sós, dióra emlékeztető mellékízzel	határozottan száraz, a felület közelében kifejezetten, befelé haladva valamivel kevésbé sós, enyhén dióra emlékeztető íz
	Illat	a friss vajéhoz hasonló domináns illat	a szárított sajtéhoz hasonló, enyhe illat	a szárított sajtéhoz hasonló illat
Fizikai-kémiai jellemzők	Nedvességtartalom	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Zsírtartalom	≤ 20 %	≤ 22 %	≤ 30 %

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

A „ser koryciński swojski” készítéséhez felhasznált tej olyan tehenekből származik, amelyek évente legalább 150 napot a legelőkön töltenek. Az állatok takarmányozása hagyományos módszerekkel történik; téli étrendjük alapját réti széna, szemestakarmány (árpa, rozs, búza és gabonakeverékek) vagy szénaszilázs alkotja.

- A legfontosabb nyersanyag a tehéntej, a tejoltó és a konyhasó (10 liter tejhez kb. 3 g konyhasót adnak), valamint a formázás után a sajtbába bedörzsölt só; pasztörözött teljes tej használata esetén tejsavbaktérium-kultúrát is hozzáadnak.
- Tetszőleges további nyersanyagok: bors, csilipaprika, bazsalikom, kapor, petrezselyem, lestyán, menta, fekete kömény, medvehagyma, paprika, majoránna, kömény, oregánó, csombor, fokhagyma, metélőhagyma, olajbogyó, gombák, magvak, zöldségfélék, diófélék és gyümölcsök.

A sajt készítéséhez nyers vagy pasztörözött teljes tejet használnak. Semmilyen fizikai vagy kémiai feldolgozás nem megengedett, kivéve a pasztörözést és a makroszkopikus méretű szennyeződések kiszűrését.

A különböző fűszerek hozzáadása csupán az ízesítést szolgálja, a „ser koryciński swojski” sajátosságait nem érinti.

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

- A tej felmelegítése vagy pasztörözése, a tejoltó és a konyhasó hozzáadása; pasztörözött tej használata esetén tejsav starterkultúra hozzáadása;
- oltás,
- a savó leválasztása,
- a savó lecsepegtetése,
- formázás,
- bedörzsölés sóval,
- érlelés.

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

—

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

A „ser koryciński swojski” valamennyi termelője köteles elhelyezni a címkéken a „ser koryciński swojski” közös logóját. A „ser koryciński swojski” logóját a Korycini Sajttermelők Szövetségén (*Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego*) keresztül utalják ki.

A logó kiutalásának szabályai semmiféle megkülönböztetést nem tesznek azokkal a termelőkkel szemben, akik nem tagjai a szövetségnek.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „ser koryciński swojski” előállítási területét a Podlaskie vajdaságban fekvő Sokółka megye három települése alkotja: Korycin, Suchowola és Janów.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „ser koryciński swojski” és a terület közötti kapcsolat a sajtnak az 5.2. pontban meghatározott sajátos jellemzőin és a hírnevén alapul.

A „ser koryciński swojski” sajátos formáját az alkalmazott szűrőedények alakja határozza meg. Ezek az edények adják a termék jellegzetes bordás felületét is. A sajt pasztörözetlen vagy pasztörözött teljes tejből készül, ennek köszönheti a friss tejsavra emlékeztető zamatát. Pasztörözött tej felhasználása esetén a friss tej jellegzetes zamatát alacsony hőmérsékleten végzett pasztörözéssel és a nyersanyagokból a nyers tejből előállított tejsav starterkultúrával történő oltásával érik el. A sajt nedvdús és rugalmas, térszámában nagyszámú, egyforma méretű és egyenletes eloszlású lyukat találunk.

A „ser koryciński swojski” sajátos jellemzői a sajt készítésével töltött évek hosszú sora alatt fejlődtek ki, miközben az előállítás módjára vonatkozó szaktudás és a szükséges gyakorlati készségek nemzedékről nemzedékre szálltak; a 4. pontban meghatározott földrajzi területhez szorosan kötődő termék előállításának módját egyetlen tejipari technológiai vagy gyártási kézikönyv sem ismerteti. A termék jó hírnévnek örvend, amit a vele kapcsolatban a sajtóban megjelenő cikkek, a rá vonatkozó internetes hivatkozások és az elnyert díjak száma is jelez. A neves szakboltokban a „ser koryciński swojski” sajtot akár 50 %-kal is drágábban adják, mint más oltós alvasztású sajtokat. A „ser koryciński swojski” internetes ára pontosan megegyezik az „oscypek” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alatt forgalmazott sajttal.

A „ser koryciński swojski” előállításának földrajzi területe az Észak-podlasieci-alföld makrorégióon belül található Białystoki-magasföld mezorégióban fekszik, olyan morénás tövidéken, ahol a kiterjedt hátságok közé alacsonyabban fekvő mocsaras területek ékelődnek. A terület változatos felszínformái többszöri gleccserbehatás nyomán alakultak ki. Az Észak-podlasieci-alföldet több kisebb domborzati egység alkotja: völgyek, medencék, síkságok és hátságok; ez utóbbiak közé tartozik a Białystoki-magasföld. A hátságok morénás eredetűek, és felszínrajzi szempontból igen változatosak. A terület leggyakoribb felszínformái a lepusztult morénák és „kame”-dombok, melyek helyenként a 200 m tengerszint feletti magasságot is elérik.

Ennek az alföldi tájnak az éghajlata kelet felé haladva egyre inkább kontinentálissá válik (miközben Nyugat-Lengyelországban még érvényesül a tenger éghajlat-módosító hatása). A „ser koryciński swojski” előállítási területe Északkelet-Lengyelország déli részén található, amely a hegyvidékeket nem számítva az ország leghidegebb régiója. A telek hosszúak (átlagosan 110 naposak), és az országban itt mérik a legalacsonyabb hőmérsékleteket: a levegő középhőmérséklete januárban  $-5\text{ °C}$  és  $-6\text{ °C}$  között van (Varsóban ugyanez az érték körülbelül  $-3,5\text{ °C}$ ), és a felszín viszonylag sokáig borítja hótakaró. A nyarak körülbelül 90 napig tartanak és viszonylag melegek,  $18\text{ °C}$  körüli júliusi középhőmérséklettel. Az átmeneti időszakok rövidebbek, mint az ország középső részein. Az éves átlagos csapadékmennyiség körülbelül 650 mm, és a legtöbb eső áprilistól szeptemberig esik. Az esőzések időbeli eloszlása kedvez a sajt készítésnek: az esők 70 %-a a vegetációs időszakban hullik, ami jót tesz a réteknak és a legelőknak. Kedvező az esők gyakorisága is a vegetációs időszakban, hiszen évente körülbelül 94 az esős napok száma. A vegetációs időszak rövid: április első harmadától október végéig, tehát mintegy 200 napig tart.

A „ser koryciński swojski” előállítási területén nincs nehézipar. Az ipari tevékenység errefelé az agrár-élelmiszeriparra, ezen belül is elsősorban a tejiparra korlátozódik. A terület túlnyomó része vagy mezőgazdasági művelés alatt áll, vagy erdők borítják. A földterület döntő hányadát mezőgazdasági területek teszik ki, melyek csaknem kizárólag családi birtokokra tagozódnak. A termőföldek java része alacsony termőértékű, fákkal ritkán borított terület.

A 4. pontban meghatározott területet magában foglaló Podlaskie vajdaság tejtermelésre és tejtermékek előállítására szakosodott, amit az is jól jelez, hogy Lengyelországon belül itt a legmagasabb a gyepterületek aránya, amelyek a megművelt terület 35,4 %-át teszik ki. A legelők aránya 13 %, a réteké 22,4 %. A vajdaság a szarvasmarha-állomány nagysága szempontjából a második helyet foglalja el Lengyelországon belül, és innen származik minden harmadik liter hazai előállítású tej és minden ötödik csomag vaj. Az itt működő tejtermelők évente átlagosan 33,3 tonna tejet állítanak elő, miközben az országos átlag 16,2 tonna. A térség részesedése az országos termelésen belül stabil növekedést mutat.

A terület hagyományosan azért szakosodott a teje és a tejtermékekre, mert az iparosodás mértéke mindig is csekély maradt, és a beruházások, a foglalkoztatás és a munkabérek folyamatosan alacsony szinten vannak. A múltban elsősorban a nyers tejet értékesítették, de számos gazdaságban készítettek vaját és „ser koryciński swojski” sajtot is saját fogyasztásra, illetve eladásra. A sajt készítés különösen arra szolgált, hogy hasznosítsák a gazdaságokban megtermelt tejet és változatosabbá tegyék az itt élők étrendjét. A „ser koryciński swojski” sajtot előállító termelők szaktudása különösen abban mutatkozik meg, hogy a sajt készítéshez teljes tehéntejet használnak fel, és az érlelés különböző szakaszaiban a terméket a hozzáértésük és tapasztalataik szerint forgatják.

A korycini sajt („ser koryciński”) a 2004-es poznaíni Polagra mezőgazdasági vásáron első díjat kapott és elnyerte a „Smak Roku” címet, a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Kulináris Örökségünk) elnevezésű szakmai versenyen pedig „Perła” díjban részesült és elnyerte az ízek kategóriájában a „Podlaska Marka Roku” címet. Korycinban „Święto sera korycińskiego” elnevezéssel 2004 óta minden ősszel sajt fesztivált tartanak. A „ser koryciński swojski” 2005-ben felkerült a mezőgazdasági és vidékfejlesztési miniszter által a hagyományos termékekről összeállított országos jegyzékre.

A „ser koryciński swojski” sajtót egyre többen ismerik és egyre többen keresik a boltokban, különösen Észak- és Közép-Lengyelországban. A termék minden évben jelen van a „Podlasie w stolicy” (Podlasie a fővárosban) elnevezésű varsói fesztiválon. A regionális és az országos sajtó rendszeresen megemlékezik a korycini sajt elismertségéről és népszerűségéről: *Gazeta Wyborcza* (Białystok), 2005. június 4–5. „Podlasie w stolicy”; *Kurier Poranny*, 2005. július 4. „Tłoczno i smacznie”; *Gazeta Współczesna*, 2005. szeptember 12. „Zrób sobie swojski ser”; *Gazeta Współczesna*, 2005. szeptember 29. „Święto sera po raz drugi”; *Gazeta Współczesna*, 2005. október 4. „Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak...Swojskiego sera smak”; *Gazeta Współczesna*, 2005. november 29. – „Projekt dla sera”; *Gazeta Współczesna*, 2007. szeptember 24. „Magia Smaku”; *Gazeta Współczesna*, 2007. szeptember 25. „Pierwsza przydomowa serowarnia”; *Gazeta Współczesna*, 2007. október 23. „Sery to jest przyszłość”; *Kurier Poranny*, 2007. október 17. „Niektórzy wracają”; *Kurier Poranny*, 2008. január 19. „Dobra marka To jest to!”; *Gazeta Współczesna*, 2008. március 17. „Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej”; *GWAGRO*, 2008. május 19. „Danie warte »Perły«”; *Gazeta Współczesna*, 2008. június 11. „Podlasie w stolicy”; *Gazeta Współczesna*, 2008. június 19. „Serowarnia po polsku”; *Gazeta Wyborcza Duży Format*, 2009. február 16. „Bambus w szynce”; *Gazeta Współczesna*, 2009. március 17. „To były smaki”; *Gazeta Wyborcza* (Białystok), 2009. május 15. „Wspólna dla wszystkich jest kaczka - mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni”; *Gazeta Współczesna*, 2009. június 9. „Dobre smaki można promować”; *Gazeta Współczesna*, 2009. június 16. „Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy”. A „ser koryciński” kifejezésre rákeresve 10 oldal találatot kapunk az interneten; a „ser koryciński swojski” sajtóról leírást ad a Wikipedia, a szabad enciklopédia is.

#### **Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU