



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

66. årgang

19. juni 2023

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2023/C 215/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2023/C 215/02	Euroens vekselkurs — 16. juni 2023	2
2023/C 215/03	Den Administrative Kommission for Vandrende Arbejdstageres Sociale Sikring — Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72	3

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2023/C 215/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾	5
2023/C 215/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) ⁽¹⁾ ...	7

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

2023/C 215/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.11183 – SSG / ORDINA) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10

ANDET

Europa-Kommissionen

2023/C 215/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	11
2023/C 215/09	Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	25
2023/C 215/10	Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	32

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /
MAPLECO)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 215/01)

Den 2. juni 2023 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32023M11072. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

16. juni 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs	
USD	amerikanske dollar	1,0966	CAD canadiske dollar	1,4500
JPY	japanske yen	154,65	HKD hongkongske dollar	8,5799
DKK	danske kroner	7,4505	NZD newzealandske dollar	1,7591
GBP	pund sterling	0,85428	SGD singaporeanske dollar	1,4647
SEK	svenske kroner	11,5925	KRW sydkoreanske won	1 397,67
CHF	schweiziske franc	0,9770	ZAR sydafrikanske rand	19,9021
ISK	islandske kroner	149,50	CNY kinesiske renminbi yuan	7,8100
NOK	norske kroner	11,5170	IDR indonesiske rupiah	16 387,75
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR malaysiske ringgit	5,0603
CZK	tjekkiske koruna	23,817	PHP filippinske pesos	61,246
HUF	ungarske forint	373,00	RUB russiske rubler	
PLN	polske zloty	4,4728	THB thailandske bath	37,953
RON	rumænske leu	4,9610	BRL brasilianske real	5,2790
TRY	tyrkiske lira	25,9491	MXN mexicanske pesos	18,7771
AUD	australske dollar	1,5941	INR indiske rupee	89,7953

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

DEN ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR VANDRENDE ARBEJDSTAGERES SOCIALE SIKRING

Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72

(2023/C 215/03)

Artikel 107, stk. 1, 2 og 4, i forordning (EØF) nr. 574/72

Referenceperiode: April 2023

Anvendelsesperiode: Juli, august, september 2023

apr-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Kilde: ECB

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Kilde: ECB

Bemærk: alle krydskurser, som omfatter ISK, beregnes ved brug af oplysninger fra den islandske centralbank om ISK/EUR-kursen

reference: apr-23	1 EUR i national valuta	1 enhed national valuta i EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Kilde: ECB

Bemærk: ISK/EUR-kurser baseret på oplysninger fra den islandske centralbank.

- I henhold til forordning (EØF) nr. 574/72 sker omregningen til en given valuta af beløb udtrykt i en anden valuta til den kurs, der i løbet af den i stk. 2 fastsatte referenceperiode beregnes af Kommissionen på grundlag af det månedlige gennemsnit af de referencekurser for omregning af valutaer, der offentliggøres af Den Europæiske Centralbank.
- Referenceperioden er:
 - januar måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. april
 - april måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. juli
 - juli måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. oktober
 - oktober måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. januar

Omregningskurserne for valuta vil blive offentliggjort i andet nummer af *Den Europæiske Unions Tidende* (C-udgaven) i februar, maj, august og november.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 215/04)

1. Den 9. juni 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion ⁽¹⁾.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Crédit Agricole Consumer Finance (»CACF«, Frankrig), der kontrolleres af Crédit Agricole S.A. (»GCA«, Frankrig)
- Stellantis N.V. (»Stellantis«, Nederlandene)
- Merrion Fleet Management Limited (»ALD Ireland«), der kontrolleres af ALD S.A. (»ALD«, Frankrig)
- ALD Automotive AS (»ALD Norway«, der kontrolleres af ALD
- SGALD Automotive — Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. (»ALD Portugal«, der kontrolleres af ALD
- LeasePlan Česká republika s.r.o. (»LP Czechia«, der kontrolleres af LP Group BV (»LeasePlan«, Nederlandene)
- LeasePlan Finland Oy (»LP Finland«, der kontrolleres af LeasePlan
- LeasePlan Luxembourg S.A. (»LP Luxembourg«, der kontrolleres af LeasePlan.

CACF erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele ALD Ireland, ALD Norway, LP Czechia og LP Finland.

CACF og Stellantis erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over hele ALD Portugal og LP Luxembourg.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CACF er aktiv i forbrugerfinanssektoren. CACF kontrolleres af GCA, som er aktiv inden for bank- og forsikringsrelaterede tjenesteydelser, herunder indsamling af aktiver, detailbankvirksomhed, specialiserede finansielle tjenesteydelser og store kunder
- Stellantis er aktiv inden for design, konstruktion, fremstilling, distribution og salg af motorkøretøjer, komponenter og produktionssystemer
- ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland og LP Luxembourg er aktive inden for operationel leasing og flådeforvaltning.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

Sag M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Postadresse:

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

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag: M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 215/05)

1. Den 13. juni 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Parisian Bidco SAS (»Netceed«, Frankrig), der tidligere er kendt som ETC Group og kontrolleres af Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited (»Cinven«, Guernsey)
- Amadys Group BV (»Amadys«, Belgien).

Netceed erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Amadys.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Netceed: er en udbyder af telekommunikationsprodukter, især kabler, tilbehør og andet udstyr, som f.eks. passivt udstyr og optiske produkter samt tjenester til telekommunikationsoperatører og installatører af telekommunikationsnet
- Amadys: er en udbyder af passivt udstyr, som f.eks. kabler, konnektorer og andet udstyr til telekommunikationsoperatører og netværksinstallatører samt udbydere i energisektoren.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Postadresse:

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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 215/06)

1. Den 12. juni 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion ⁽¹⁾.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- PSA Automobiles SA (Frankrig), der i sidste instans kontrolleres af Stellantis N.V., holdingselskab i koncernen Stellantis (»Stellantis«, Nederlandene)
- Spika SAS (Frankrig), der i sidste instans kontrolleres af Compagnie Générale des Etablissements Michelin, holdingselskab i Michelin Group (»Michelin«, Frankrig)
- Faurecia Exhaust International (Frankrig), der i sidste instans kontrolleres af Faurecia SE, moderselskab i Forvia Group (»Forvia«, Frankrig), og
- Symbio SAS (»Symbio«, Frankrig).

Stellantis, Michelin og Forvia erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over hele Symbio.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Stellantis er en multinational fabrikant af originaludstyr til biler og forhandler af motorkøretøjer
- Michelin er en fransk global fabrikant, der hovedsagelig beskæftiger sig med fremstilling af dæk til motorkøretøjer og luftfartøjer
- Forvia er en fransk global fabrikant af dele til biler
- Symbio er en fransk producent af brændselscellesystemer og strømforsyningsenheder baseret på brændselsceller.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Postadresse:

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag: M.11183 – SSG / ORDINA)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 215/07)

1. Den 12. juni 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Sopra Steria Group SA (»SSG«, Frankrig)
- Ordina N.V. (»Ordina«, Nederlandene).

SSG erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Ordina.

Den planlagte fusion gennemføres gennem et offentligt overtagelsestilbud fremsat den 21. marts 2023.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- SSG er en offentlig ejet virksomhed for rådgivning, digitale tjenester og softwareudvikling, der yder en lang række IT-tjenester, herunder rådgivning og digitale tjenester samt software til kunder globalt
- Ordina er en offentligt ejet virksomhed for digitale tjenester og software, der yder IT-rådgivning, udformnings- og udviklingstjenester til industrien, finansielle tjenester og den offentlige sektors kunder i hele Benelux-området.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.11183 – SSG / ORDINA.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Postadresse:

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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 215/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Tolna / Tolnai«

PDO-HU-A1353-AM01

Ansøgningsdato: 25.1.2018

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**2.1. Udvidelse af det produktionsområde, der er angivet i produktspecifikationen for Tolna/Tolnai**

Udvidelse af produktionsområdet med henblik på at medtage kommunerne Cikó, Füged, Németskér, Pálfa og Pári. Disse kommuner har samme klimaforhold og geografiske forhold som det afgrænsede produktionsområde. På grund af deres jordbundsegenskaber og de vine, der produceres i disse kommuner, opfylder kommunerne de parametre, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna.

De kommuner, der er nævnt ovenfor, hører til samme administrative enhed som det afgrænsede område.

Berørte afsnit: »Afgrænset geografisk område«.

2.2. Forøgelse af antallet af vinmarker, der er registreret i produktspecifikationen for Tolna

Listen over mindre geografiske enheder, der kan angives, udvides til at omfatte vinmarken Ködmön-hegy. Eftersom vinmarken er beliggende i det afgrænsede produktionsområde, er det berettiget at tillade brugen af denne betegnelse.

Berørte afsnit: »Andre betingelser«.

2.3. Tilføjelse af produktkategorien perlevin tilsat kulsyre

Vinproducenterne er begyndt at fremstille perlevin tilsat kulsyre som reaktion på den ændrede markedsefterspørgsel. Den tilgængelige teknologiske udvikling har gjort det muligt at opnå yderligere kvalitetsforbedringer, hvilket har ført til yderligere stigninger i efterspørgslen og produktionen. De enestående vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna kan også anvendes til at fremstille homogene produkter af høj kvalitet, der er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

(¹) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Berørte afsnit: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Maksimalt udbytte«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

2.4. Tilføjelse af produktkategorien mousserende vin

En kombination af markedsefterspørgsel og vinproducenters iværksætterånd har udløst produktion af forskellige mousserende vine. Basisvinene til mousserende vin har længe været produceret i vinområdet. De eksisterende familieejede vingårde har tilføjet deres egne mousserende vine til deres produktsortiment. De druesorter, der er anført i produktspecifikationen for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna, giver særligt gode mousserende kvalitetsvine, hvilket gør det muligt at opnå en ensartet og højere kvalitet.

Berørte afsnit: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Maksimalt udbytte«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

2.5. Nye tilladte sorter: Furmint

Vinforbrugsmønstrene ændrer sig konstant, og producenterne bestræber sig på at tilpasse sig dem. Andelen af hvide og aromatiske sorter har været stigende i det afgrænsede område. Man har længe fremstillet vine af pålidelig kvalitet af nogle af de sorter, der er nævnt i denne ansøgning. En anden vigtig faktor kan være, at Furmint er en hvid ungarsk druesort, som man kunne basere en regelmæssig markedsføringskampagne for vin på.

Berørte afsnit: »Primær(e) druesort(er)«.

2.6. Ændringer med henblik på at medtage kommuner uden for det afgrænsede produktionsområde: tilføjelse af Varsád

Der er en vingård i ovennævnte kommune, hvis ejer ønsker at forarbejde druer fra det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna.

Berørte afsnit: »Andre betingelser«.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Tolna / Tolnai

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Mousserende vin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Kategori 1: Vin — hvidvin

Hvidvinens farve varierer fra lysegrøn til en kraftigere strågul farve. Duften har hovedsagelig noter af citrusfrugter og frugter med hvidt kød. Stærke, ikkeflygtige syrer er tydelige i munden, hvor et moderat alkoholindhold og en moderat krop ofte er dominerende kombineret med en diskret krydret karakter og lette blomsternoter.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 1: Vin — rosévin

Rosévinenes farve varierer meget: fra lyserød, violet eller laksefarvet til jordbærfarvet eller hindbærfarvet. Deres duft er domineret af lette røde bær såsom jordbær og hindbær. Det er lette vine med en frisk syrlig fornemmelse, hvor de sædvanlige duftnoter er dominerende.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 1: Vin — rødvin

Rødvinenes farve varierer fra lys rubinrød til en kraftigere rubinrød og granatrød. I næsen er der noter af røde bær såsom kirsebær eller jordbær, men også brombær og blommer, og de suppleres med diskrete krydrede noter samt søde krydderier, der skyldes træfadene, såsom vanilje og kanel. I munden har vinen en let til moderat krop og er kendetegnet ved fløjlsagtige tanniner.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 4: Mousserende vin — hvidvin

Farven kan variere fra lysegul til gyldengul. I næsen har den primære aromatiske noter af citrusfrugter og stenfrugter, mens noter af kiks, brioche og autolyse også kan opstå under lagringen. Den delikate mousserende karakter, der frembringes ved hjælp af kulsyre fra sekundær alkoholgæring, er til stede under hele smagsprocessen.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 4: Mousserende vin — rosévin

Dens farve kan variere fra lys løgskalsfarvet til lyserød. Den har en smag og duft af røde bær og endda en diskret krydret karakter, som suppleres med de sekundære duftstoffer og aromaer, der dannes under lagringen, og ledsages af et behageligt og afbalanceret syreindhold.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 4: Mousserende vin — rødvin

Dens farve kan variere fra rubinrød til dyb rød. Dens duft og aroma er hovedsagelig af røde bær såsom kirsebær og blommer med diskrete sekundære duftstoffer og aromaer såsom kiks.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 9: Perlevin tilsat kulsyre — hvidvin

Dens farve varierer fra grønlig hvid til gyldengul. I næsen er en let citrusduft og en duft af stenfrugter som lime og grønne æbler dominerende. Den er kendetegnet ved at have en let krop og friske, livlige syrer.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 9: Perlevin tilsat kulsyre — rosévin

Dens farve varierer fra lys løgskalsfarvet til lyserød. Den har en duft af røde bær såsom hindbær og jordbær. Dens smag er kendetegnet ved friske syrer og en let krop.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Kategori 9: Perlevin tilsat kulsyre — rødvin

Dens farve varierer fra rød, rubinrød og lilla til dyb rød. Den har hovedsagelig en duft af friske røde bær såsom kirsebær og jordbær. Dens smag er kendetegnet ved friske syrer og en let krop.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinframstillingsmetoder

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Regler for brugen af visse benævnelser

Særlig ønologisk fremgangsmåde

1. Berigelse af det naturlige alkoholindhold i mosten og sødning er forbudt ved fremstilling af Tolna-vinprodukter med den traditionelle benævnelse »késői szüretelésű bor« [vin af sent høstede druer] eller »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst] eller benævnelsen med begrænset anvendelse »töppedt szőlőből készült bor« [vin af delvis tørrede druer] eller en angivelse af vinmarken.
2. Vine fra udvalgte vinmarker skal lagres på egefade i mindst seks måneder.

Regler for drueproduktion

Dyrkningsmetode

Vindyrkningsmetode og afstand:

For vinmarker, der er beplantet før den 31. juli 2009, kan vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna indtil produktionsåret 2035/2036 fremstilles af druer fra vinmarker, hvor opbindings- og beskæringsmetoden og beplantningstætheden allerede var tilladt.

Regler for nye beplantninger:

For vinmarker, der er beplantet efter den 1. august 2009:

- Antallet af plantede vinstokke skal være mindst 3 300 vinstokke pr. hektar.
- Afstanden mellem rækkerne skal være mindst 2 meter og højst 3,5 meter.
- Afstanden mellem vinstokkene skal være mindst 0,6 meter og højst 1,2 meter.

Høstmetode:

Både manuel og mekanisk høst er tilladt for vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna. En undtagelse er tilladt for Tolna-vine med benævnelserne »udvalgte vinmarker«, »udvalgt høst«, »sen høst« eller »fremstillet af delvis tørrede druer«, som kun må høstes manuelt.

Fastsættelse af høstdatoen:

Vinkooperativrådets bestyrelse har kompetence til at fastsætte høstdatoen. I vinområdets forretningsorden er der fastsat regler for, hvordan høstdatoen bør fastsættes og offentliggøres.

Krav til druekvaliteten

Dyrkningsmetode

Druernes minimumssukkerindhold (g/l)

Vin

Hvidvin: 151,5

Rosévin: 151,5

Rødvin: 151,5

Mousserende vin

Hvidvin: 151,5

Rosévin: 151,5

Rødvin: 151,5

Perlevin tilsat kulsyre

Hvidvin: 151,5

Rosévin: 151,5

Rødvin: 151,5

Minimalt potentielt naturligt alkoholinhold i druerne (% vol.)

Vin

Hvidvin: 9,0

Rosévin: 9,0

Rødvin: 9,0

Mousserende vin

Hvidvin: 9,0

Rosévin: 9,0

Rødvin: 9,0

Perlevin tilsat kulsyre

Hvidvin: 9,0

Rosévin: 9,0

Rødvin: 9,0

b. *Maksimal udbytte*

Vin: Hvidvin, rosévin og rødvin

100 hl pr. hektar

14 000 kg druer pr. hektar

Vin: Hvidvin, rosévin og rødvin: vine fremstillet med en angivelse af vinmarkens navn og vine med benævnelsen »vin af sent høstede druer«

80 hl pr. hektar

11 000 kg druer pr. hektar

Mousserende vin: Hvidvin, rosévin og rødvin

100 hl pr. hektar

14 000 kg druer pr. hektar

Perlevin tilsat kulsyre: Hvidvin, rosévin og rødvin

100 hl pr. hektar

14 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Afgrænsning af det geografiske område:

Områder i følgende kommuner, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Füged, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Némekér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja og Závod.

7. Primær(e) druesort(er)

alibernet

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc — cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay — kereklevelű

cserszegi fűszeres

dornfelder

ezerfürtű

ezerjő — kolmreifler

furmint — furmint bianco

hárslevelű — garszleveljű

irsai olivér — irsai

kadarka — fekete budai

királyleányka — erdei sárga

kékfrankos — blaufränkisch

kékoportó — blauer portugieser

leányka — leányszőlő

menoire

merlot

nektár

olasz rizling — olaszrizling

ottonel muskotály — muscat ottonel

pinot blanc — fehér burgundi

pinot noir — kék burgundi

rajnai rizling — riesling

rizlingszilváni — müller thurgau

sauvignon — sauvignon blanc

syrah — shiraz

szürkebarát — pinot gris

sárga muskotály — muscat lunel

tramini — traminer

zengő

zenit

zweigelt — blauer zweigeltrebe

zöld szagos — decsi szagos

zöld veltelíni — zöldveltelíni

8. Tilknytning til det geografiske område

Beskrivelse af de naturlige faktorer, der er fælles for vin, mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre

Tolna-vinområdet ligger i den sydlige del af Ungarn, primært i Tolna amt, men også i Baranya amt og Fejér amt. Tolna-vinmarkerne er hovedsagelig anlagt på bløde, lette og beskyttede bakkesider og skråninger med sydlig eksponering.

Den vigtigste og fremherskende formation i vinområdet — og dermed den mest udbredte jorddannende klippe — er løss. F.eks. når tykkelsen af løsslaget i Hőgyész op på 70 meter. En mindre del af vinmarkerne (f.eks. i områderne Pincehely, Hőgyész og Dúzs) er plantet på sand.

De jordbundstyper, der er dominerende i vindyrkningsarealerne på bakkerne i Tolna og Külső-Somogy, er brun jord (brun skovjord af Ramantypen) og brun skovjord med lerudfældninger, men der findes også vinmarker på kalkholdig chernozemjord.

Det bakkede/bjergrige område i Tolna-vinområdet ligger for størstedelens vedkommende i en moderat varm og moderat våd klimazone.

Det månedlige og årlige antal solstrålings- og solskinstimer i Tolna-vinområdet er særlig gavnligt for vindyrkning. Det årlige dagslys er 4 400 timer, og det faktiske solskin i årets løb kan nå op på 2 060 timer. I Ungarns vindyrkningsområder er det langsigtede gennemsnit af årlige solskinstimer 1 800- 2 070 timer. Dette viser, at Tolna-vinområdet er et yderst solskinsrigt område. Den anden vigtige faktor er temperaturen. I vinområdet er den langsigtede årlige gennemsnitstemperatur 11,8 °C, mens dette tal er 15,8 °C for vækstperioden. Den globale temperatur, der beregnes på dette grundlag, er 3 400 °C, mens den aktive globale temperatur er 1 300 °C. Månederne med den største nedbørsmængde er maj og juni. Vinden kommer hovedsagelig fra nordvest.

Topografien, jordbunden, klimaet og hydrografien gør Tolna-vinområdet til et fremragende vindyrkningsområde.

8.1. Vin

Beskrivelse af det afgrænsede område: menneskelige faktorer

I Tolna-vinområdet blev vindyrkning først indført af kelterne og siden af romerne.

Alle de mange klostre, der blev grundlagt under Árpáddynastiet, havde vinstokke, som blev passet omhyggeligt af benediktiner- og cisterciensermunkene.

I løbet af det 18. århundrede udviklede de tyskere, der bosatte sig i amtet, den lokale vinavl yderligere. Serbere, der bosatte sig i Völgység på dette tidspunkt, menes at have indført dyrkningen af Kadarka, som de anvendte til at fremstille rødvin med en ny fremgangsmåde, nemlig gæring på skallerne.

Drue- og vinproduktionen var på daværende tidspunkt domineret af rødvine. Skriftlige optegnelser bekræfter, at der allerede var seks varianter af den fremherskende sort Kadarka. Udbruddet af phylloxera forårsagede store skader i vinområdet. »Tolna«-vinområdet blev oprettet ved vinloven af 1998, men den første vinlov, der stammer fra 1893, definerede »Szekszárd«-vinområdet som omfattende hele Tolna amt. Derfor kan man med rette kalde Tolna-vinområdet historisk.

Denne vindyrkning, der bygger på århundredgamle traditioner, er grundlaget for lokalbefolkningens ekspertise.

Beskrivelse af vinene

De analytiske kendetegn ved vine produceret i Tolna-vinområdet — deres relativt høje alkoholindhold, den gode andel af forskellige syrer og dannelsen af stoffer, der giver vinen krop — skyldes klimaforholdene i vinområdet.

Vinene fra vinområdet har fået deres præg af vinproducenter, der er opvokset med århundredgamle vindyrkningstraditioner, og som har tilegnet sig moderne viden. Deres organoleptiske egenskaber kommer særligt til udtryk i vinenes aromarigdom.

Tolna-vinene er kendetegnet ved en frugtagtig karakter, der stammer fra druerne, og en harmonisk aroma og smag, som skyldes den fine lagring, et afbalanceret syreindhold og ekstrakt.

Alle disse kvaliteter gør Tolna-vine efterspurgt uden for Ungarn, både i og uden for Den Europæiske Unions lande.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Tolna-vinområdet består af større skrånninger og let skrånende dale. Bakkerne er op til 150-200 meter høje. Bakkerne er dækket af løss med et højt kalkindhold, som giver glimrende jord til vindyrkning, når det blandes med brun skovjord. Dermed er den første betingelse for at producere fremragende druer opfyldt.

Den minimale globale temperatur, der er nødvendig for vindyrkning, er 2 500 °C, mens den minimale aktive globale temperatur er 1 000 °C, og den årlige gennemsnitstemperatur skal være mellem 9 °C og 21 °C. Disse temperaturfaktorer har langsigtede gavnlige virkninger for kvaliteten af de druer, der dyrkes her.

Den tredje faktor er nedbørsmængden. Den langsigtede gennemsnitlige årlige nedbørsmængde i vinområdet er 590 mm, mens vinstokkene får en nedbørsmængde på 450 mm i vækstsæsonen. De har ikke brug for mere nedbør end det.

Det bedste bevis for de fremragende forhold i vinområdet, hvor der også tages hensyn til væsentlige beviser, er, at vinstokke og vinproduktion i vinområdet som minimum kan spores tilbage til kelterne.

De vine, der markedsføres fra vingårde i vinområdet, og som er fremstillet af fremragende druer i overensstemmelse med vinfremstillingstraditionerne og ved hjælp af ny viden, er meget salgbare og også efterspurgt i udlandet.

8.2. Mousserende vin

Beskrivelse af det afgrænsede område: menneskelige faktorer

Der er i næsten et halvt århundrede produceret basisvine til fremstilling af mousserende vine i Tolna-vinområdet.

Producenterne i vinområdet beherskede traditionerne for fremstilling af mousserende vin og begyndte at fremstille mousserende Tolna-vine, som de så introducerede på markedet.

Produktets succes skyldes den tekniske viden og det omdømme, som de vinavlere og vinproducenter, der arbejder her, har. De mousserende Tolna-vine fremstilles hovedsagelig med en traditionel metode og gæres på flaske. Som følge heraf udvikles der også sekundære smagsstoffer og aromaer ud over de primære frugtagtige aromaer.

Beskrivelse af vinene

Som følge af den længere lagring kan farven på de mousserende hvidvine variere fra lysegul til gyldengul, de mousserende rosévines farve fra løgskalsfarvet til hindbærrød og de mousserende rødvides farve fra rubinrød til dyb rød. Intense, frugtagtige eller krydrede (rosévin og rødvin) primære smagsstoffer og aromaer, der er karakteristiske for druerne, er dominerende i de mousserende Tolna-vines duft og smag og suppleres med sekundære aromaer. De mousserende Tolna-vine har en frisk syrlighed.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Klimaet i Tolna-vinområdet er et resultat af påvirkningerne fra både fastlandet og Middelhavet. Antallet af solskinstimer er også højere end det nationale gennemsnit. Den årlige nedbør og dens relativt jævne fordeling samt jordbunden med en relativt god vandbindingskapacitet bidrager alt sammen til en passende vandforsyning i vækstsæsonen, hvilket er en særligt vigtig faktor for mousserende vine, eftersom de vegetabiliske, mugne lugte og de umodne, rå syrer, som kuldioxiden fra den sekundære alkoholgæring ville have fremhævet, forhindres i at blive dannet i vinen.

Den lange vækstsæson og den høje globale temperatur giver optimale betingelser for, at de druer, som basisvinen til de mousserende vine fremstilles af, bliver tilstrækkeligt modne og også for at bevare de friske syrer.

Kombinationen af vinmarkernes beliggenhed, klimaforhold af middelhavstypen, kalk- og løssholdig lerjord med et højt indhold af næringsstoffer og de mest velegnede sorter til produktionsområdet giver de mousserende Tolna-vine deres unikke karakter og bidrager til at bevare deres rige aroma, komplekse frugtagtige eller krydrede duft og aromaer, friske karakter og elegante syreindhold, selv om de gennemgår en sekundær alkoholgæring. Som følge af den længere lagring i overensstemmelse med de traditionelle metoder til fremstilling af mousserende vin er de mousserende vine kendetegnet ved elegante og fine sekundære aromaer.

8.3. *Perlevin tilsat kulsyre*

Beskrivelse af det afgrænsede område: menneskelige faktorer

Når det gælder Tolna-vine, betragtes perlevin tilsat kulsyre som en ny produktkategori, som producenterne begyndte at fremstille af druer, der traditionelt dyrkes i dette vindyrkningsområde, til fremstilling af basisvin til mousserende vine, og som de med succes markedsførte på hjemmemarkedet.

Produktets økonomiske og markedsmæssige succes skyldes hovedsagelig den tekniske viden og det omdømme, som de vinavlere og vinproducenter, der arbejder her, har. Tolna-perlevine tilsat kulsyre fremstilles typisk af sorter, der dyrkes i dette vinområde, og deres kvalitet opnås ved at fastsætte en høstdato, som gør det muligt at bevare druernes naturlige, primære smagsstoffer og aromaer, som blot fremhæves yderligere gennem tilsætning af kuldioxid inden aftapningen.

Beskrivelse af vinene

Hvide, rosé og røde Tolna-perlevine tilsat kulsyre er kendetegnet ved et harmonisk syreindhold, friskhed og livlige, komplekse frugtagtige aromaer.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Dette er et af Ungarns sydlige vinområder. Det lokale klima er et resultat af påvirkningerne fra både fastlandet og Middelhavet. Det er den del af Ungarn, hvor foråret ankommer først, og antallet af solskinstimer er højere end det nationale gennemsnit. Den årlige nedbør og dens relativt jævne fordeling samt jordbunden med en relativt god vandbindingskapacitet bidrager alt sammen til en passende vandforsyning i vækstsæsonen, hvilket er en særligt vigtig faktor for perlevine tilsat kulsyre, eftersom de vegetabiliske, mugne lugte og de umodne, rå syrer, som kuldioxiden i vinen ville have fremhævet, forhindres i at blive dannet.

Kombinationen af vinmarkernes beliggenhed, klimaforhold af middelhavstypen, kalk- og løssholdig lerjord med et højt indhold af næringsstoffer og de mest velegnede sorter til produktionsområdet giver produktet sin unikke karakter, som kommer til udtryk i komplekse frugtagtige smagsstoffer og aromaer, en frisk karakter og et elegant syreindhold.

9. **Andre vigtige betingelser**

Mindre geografiske enheder, der kan angives, og reglerne for deres angivelse

Retsgrundlag:

Af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Distrikt: Völgységi

Kommuner i distriktet: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejeke, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja og Závod.

Hvis der er tale om Tolna-vine med en angivelse af distriktet, skal 100 % af druerne stamme fra vinmarker i det angivne distrikt, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer.

Kommuner

Kommuner: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja og Závod.

Hvis vinene er forsynet med en angivelse af deres kommune, skal mindst 85 % af produktet stamme fra vinmarker i den angivne kommune, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer, og højst 15 % af produktet må stamme fra andre dele af de afgrænsede områder i Tolna-vinområdet, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer.

2. Navngivne vinmarker:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyönk: Ködmön-hegy

Hvis vinene er forsynet med en angivelse af vinmarkens navn, skal mindst 95 % af de druer, der anvendes til at fremstille vinen, stamme fra områder inden for den angivne vinmark, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer.

Traditionelle benævnelser, der er godkendt til anvendelse, og benævnelser med begrænset anvendelse

Retsgrundlag:

Af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vin:

Hvidvin: »Késői szüretelésű« [sen høst], »válogatott szüretelésű« [selektiv høst], »muskotály« [muskatel], »cuvée« eller »kuvé« [cuvée], »szüretlen« [ufiltreret], »töppedt szőlőből készült« [fremstillet af delvis tørrede druer], »primőr« [primeur] eller »újbor« [ny vin], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«, »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [fadgæret] eller »hordóban erjesztett« [fadgæret], »barrique-ban érlelt« [fadlagret] eller »hordóban érlelt« [fadlagret].

Rosévin: »Válogatott szüretelésű« [selektiv høst], »cuvée« eller »kuvé« [cuvée], »szüretlen« [ufiltreret], primőr [primeur] eller újbor [ny vin], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«.

Rødvin: »Siller«, »késői szüretelésű« [sen høst], »válogatott szüretelésű« [selektiv høst], »muskotály« [muskatel], »cuvée« eller »kuvé« [cuvée], »szüretlen« [ufiltreret], »töppedt szőlőből készült« [fremstillet af delvis tørrede druer], »primőr« [primeur] eller »újbor« [ny vin], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«, »barrique«, »barrique-ban erjesztett« [fadgæret] eller »hordóban erjesztett« [fadgæret], »barrique-ban érlelt« [fadlagret] eller »hordóban érlelt« [fadlagret].

Mousserende vin:

Hvidvin, rosévin og rødvin: »Muskotály« [muskatel], »cuvée« eller »kuvé« [cuvée], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«.

Perlevin tilsat kulsyre

Hvidvin, rosévin og rødvin: »Muskotály« [muskatel], »cuvée« eller »kuvé« [cuvée], »első szüret« [første høst] eller »virgin vintage«.

Supplerende mærkningsbestemmelser

Retsgrundlag:

Af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Som en benævnelse med begrænset anvendelse kan »muskotály« [muskatel] angives på etiketten på vinprodukter på følgende betingelser: Mindst 85 % af basisvinen skal være fremstillet af en årgang af en eller flere af følgende druesorter: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály og Sárga muskotály.

Navnene på sorterne Alibernet og Bíborkadarka må ikke angives på etiketten.

Det er obligatorisk at angive årgangen på Tolna-vine fra geografiske enheder, der er mindre end det afgrænsede produktionsområde. Hvis årgangen angives, skal 85 % af vinen være fra denne årgang.

Hvis der er tale om Tolna primeur eller ny vin, skal 100 % af vinen være fra den angivne årgang.

Angivelse af enhver variation af udtrykket »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse], som omfatter et afledt adjektiv, der anvendes på ungarsk, samt angivelse af udtrykket på et hvilket som helst af Den Europæiske Unions officielle sprog er tilladt.

Enhver variation af navnet på en mindre geografisk enhed, der omfatter suffikset »-i« i forbindelse med et afledt adjektiv på ungarsk, kan anvendes som betegnelse.

Udtrykkene »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »termelői palackozás« [aftappet af producenten] eller »pincszövetkezetben palackozva« [aftappet i et kooperativs vinkælder] kan angives på alle Tolna-vine.

Udtrykket »rozé« kan erstattes af »rosé«, og udtrykket »küvé« kan erstattes af »cuvée« eller »házasítás« [blanding].

Regler for præsentation

Retsgrundlag:

Af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Præsentation

Tolna-vine af sent høstede druer, Tolna-vine af druer fra selektiv høst, Tolna-vine af delvis tørrede druer og vine fra udvalgte vinmarker må kun markedsføres i glasflasker.

Denne regel gælder ikke for vine, som producenterne fremstiller i deres egen kælder i produktionsområdet, og som er beregnet til konsum på stedet.

Forhåndsmeddelelse om præsentation:

Aftapningsanlæg uden for det afgrænsede område skal underrette sekretæren for vinkooperativrådet i Tolnavinområdet om enhver aftapning, senest otte dage før præsentationen af et vinprodukt med den beskyttede oprindelsesbetegnelse begynder.

Vinproduktion uden for det afgrænsede område

Retsgrundlag:

Af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktion af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tolna uden for det afgrænsede område er kun tilladt i følgende kommuner, der støder op til det afgrænsede område, i nedenstående amter.

Tolna amt: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád og Zomba

Baranya amt: Bisse, Csarnóta, Diószvizló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény og Versend

Bács-Kiskun amt: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert og Borota

Fejér amt: Etyek og Dég

Pest amt: Szigetcsép

Somogy amt: Balatonboglár

Link til produktspecifikationen

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 215/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Ribera del Guadiana«

PDO-ES-A1295-AM04

Ansøgningsdato: 26.3.2021

1. **Ansøger og legitim interesse**

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA [KONTROLORGANET FOR DEN BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSE »RIBERA DEL GUADIANA«]

Organ, der repræsenterer de økonomiske interesser hos de aktører, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

- Produktets betegnelse
- Vinavlsproduktets kategori
- Tilknytning
- Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

3.1. *Medtagelse af nye vinkategorier*

Det internationale marked for kulsyreholdige vine er vokset med 32 % både med hensyn til mængde og værdi i de seneste år i modsætning til den mere moderate vækstrate på markedet for stille vine. Vækstraten i Spanien anslås til ca. 10 %.

Denne tendens har været konstant på de vigtigste markeder, hvilket betyder, at produktion af kulsyreholdige vine giver mulighed for at komme ind på nye markeder.

Denne vinkategori er ikke ukendt i det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Ribera del Guadiana«, da den er blevet produceret der siden 1980'erne efter anmodning fra både de aktører, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, og de mest repræsentative erhvervs sammenslutninger i sektoren.

Produktspecifikationen er derfor blevet ændret med henblik på at medtage følgende kategorier: mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre.

I henhold til EU-reglerne udgør medtagelsen af nye kategorier en EU-ændring.

3.2. *Begrundelse for tilknytningen til det geografiske område for de nye kategorier*

Disse afsnit skal ændres for at begrunde tilføjes af de nye kategorier. Klima- og jordbundsforholdene, områdets beliggenhed, producenternes ekspertise og de sorter, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Ribera del Guadiana«, er alle velegnede til produktion af mousserende vin og perlevin.

3.3. *Henvielse til nye kategorier under emballerings- og mærkningskrav*

De nye kategorier er nævnt i dette afsnit, og oplysningerne er blevet ajourført i overensstemmelse hermed.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Ribera del Guadiana

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
4. Mousserende vin
5. Mousserende kvalitetsvin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
9. Perlevin tilsat kulsyre

4. Beskrivelse af vinen/vinene**4.1. Hvidvin**

Udseende

Klarhed: klar eller med visse tartrater

Farvenuance: gule til gyldne farvenuancer

Duft

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige dufte og/eller dufte hidrørende fra gæring og/eller dufte med træagtige eller ristede noter

Smag

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring og/eller aromaer med træagtige eller ristede noter

Smagsbalance: afbalanceret forhold mellem alkohol og syre, eventuelt en vis sødme

Eftersmag: lang aromatisk eftersmag

* Maksimum svovldioxidgrænseværdi for vine med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover: 240 mg/l

* For hvidvine, der fremstilles ved anvendelse af træfade, er det maksimale indhold af flygtig syre 1 g pr. liter op til 10 % alkohol udtrykt i volumen plus yderligere 0,06 g/l for hvert procentpoint alkoholindhold over 10 og op til 1,08 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

4.2. *Rosévin*

Udseende

Klarhed: klar eller med visse tartrater

Farvenuance: fra rosa til orange, herunder rødlige toner

Duft

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige dufte og/eller dufte hidrørende fra gæring og/eller dufte med træagtige eller ristede noter

I munden

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring og/eller aromaer med træagtige eller ristede noter

Smagsbalance: afbalanceret alkohol-syre-forhold, eventuel med en vis sødme

Eftersmag: lang aromatisk eftersmag

* Maksimal grænseværdi for svovldioxid for vine med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover: 240 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

4.3. *Rødvine*

Udseende

Klarhed: klar eller med visse tartrater eller farvestoffer

Farvenuance: violet til teglrød

Farveintensitet: lav, mellemhøj eller høj

Duft

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige dufte og/eller dufte hidrørende fra gæring og/eller dufte med træagtige eller ristede noter

Smag

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring og/eller aromaer med træagtige eller ristede noter

Smagsbalance: afbalanceret forhold mellem alkohol og syre, eventuelt en vis sødme

Eftersmag: lang aromatisk eftersmag

* Maksimum svovldioxidgrænseværdi for vine med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover: 190 mg/l

* For rødvine, der fremstilles ved anvendelse af træfade, er det maksimale indhold af flygtig syre 1 g pr. liter op til 10 % alkohol udtrykt i volumen plus yderligere 0,06 g/l for hvert procentpoint alkoholindhold over 10 op til 1,2 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4.4. Mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin

Udseende

Klarhed: klar og lys uden partikler

Farvetone/farveintensitet

Hvidvin:

Farvenuance: fra gul til gylden

Rosévin: fra rosa til orange, herunder rødlige toner

Rødvine: violet til teglrød

Farveintensitet: lav, mellemhøj eller høj

Karbonering: Vinen vil skumme og frigive en kontinuerlig strøm af kuldioxid i et perlelignende mønster af små til mellemstore bobler, der undertiden danner en ring omkring overfladens kant. De bobler, der dannes, vil være vedholdende.

AROMA

tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring

SMAG

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring

Smagsbalance: afbalanceret forhold mellem alkohol og syre, eventuelt en vis sødme, og/eller karbonering Eftersmag: lang aromatisk eftersmag

* Mindsteindhold af kuldioxid (overtryk i bar): 3,0 for mousserende vin, 3,5 for mousserende kvalitetsvin og 3,0 for aromatisk mousserende kvalitetsvin.

* Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) i aromatisk mousserende kvalitetsvin: 6,0 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.5. *Perlevin, perlevin tilsat kuldioxid*

Udseende

Klarhed: klar og lys uden partikler

Farvetone/farveintensitet

Hvidvin: fra gul til gylden

Rosévin: fra rosa til orange, herunder rødlige toner

Rødvine: violet til teglrød

Farveintensitet: lav, mellemhøj eller høj

Karbonering: til stede

AROMA

tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring

SMAG

Aroma: tilstedeværelse af frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer og/eller aromaer hidrørende fra gæring

Smagsbalance: afbalanceret forhold mellem alkohol og syre, eventuelt en vis sødme, og/eller karbonering

Eftersmag: lang aromatisk eftersmag

* Kuldioxid (overtryk i bar): 1-2,5.

* Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l): 180-235 (i) 150-190 (ii) Maksimumsværdien for hver kategori gælder for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l, og minimumsværdien gælder for vine med et restsukkerindhold på 5 g/l eller derunder. For perlevin gælder værdierne med i) for hvidvine og rosévine, og værdierne med ii) gælder for rødvine.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

5. **Vinfremstillingsmetoder**a. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Ved udvinding af most/vin og dens adskillelse fra presseresterne skal der anvendes et passende tryk for at sikre, at udvindingsraten ikke overstiger 70 l vin pr. 100 kg høstede druer.

Hvidvine og rødvine af typen *fermentado en barrica* skal gæres på egetræsfade med et rumindhold på op til 600 l.

Tinto roble-vine skal lagres i 90 dage, heraf mindst 60 dage på egetræsfade med en kapacitet på op til 600 l.

Vino de guarda-vine skal lagres i 365 dage, heraf mindst 60 dage på egetræsfade med et rumindhold på op til 600 l.

Disse lagringsperioder begynder den 1. oktober i høståret.

b. *Maksimumudbytter*

1. Hvide sorter

12 000 kg druer pr. hektar

2.

84 hl pr. hektar

3. Røde sorter

10 000 kg druer pr. hektar

4.

70 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (Guadiana-flodens venstre bred), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros og Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso og Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (Guadiana-flodens højre bred), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena og Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés og Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías og Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe og Valdecaballeros.

7. **Druesort(er)**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO — VIURA

MERLOT

PARDINA — JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

TEMPRANILLO — TINTO FINO

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Stille vine (kategori 1)

Takket være middelhavsklimaet, der dominerer i det geografiske område, med milde gennemsnitstemperaturer året rundt og tørre fugtighedsniveauer egner forholdene sig til produktion af druer med et afbalanceret syreindhold, et alkoholindhold, der ikke er for højt, og korrekt phenolmodenhed.

Den ringe nedbør på afgørende tidspunkter i vindyrkningscyklussen har en stor indvirkning, da den i høj grad mindsker risikoen for svampesygdomme, som har en direkte indvirkning på kvaliteten af de vine, der fremstilles.

Rødlig lerjord er den fremherskende jordbundstype. De kaldes almindeligvis »barros« (mudder) og består af mykenske sedimentter med et betydeligt kalkstensindhold, som i nogle områder giver jorden en hvidlig farve (kendt som »caleños« med henvisning til kalkindholdet i jorden).

Disse forhold resulterer i rødvine med et højt indhold af tanniner og farvestoffer, et godt alkoholindhold, et passende syreindhold og en frugtagtig aromatisk profil.

Hvidvinene og rosévinene er harmoniske og velafbalancerede, og de er bemærkelsesværdige på grund af deres meget særlige karakter — frugtagtig og aromatisk — og et højt gennemsnitligt syreindhold.

8.2. Mousserende vin og perlevin (kategori 4, 5, 6, 8 og 9)

Jordbunds- og klimaforholdene i området har også påvirket de menneskelige faktorer med hensyn til den specifikke håndtering af vinstokkene, som traditionelt er blevet dyrket i gobeletsystemer uden kunstvanding med lav beplantningstæthed og et begrænset antal plantebeskyttelsesbehandlinger.

Mousserende vin og perlevin fremstilles af cuvéevine, hovedsagelig af druesorterne Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta og Tempranillo, som har de egenskaber, der er beskrevet i det foregående punkt. De produceres normalt ved hjælp af den »traditionelle metode« og er meget milde og afbalancerede vine med stærke aromaer.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Enhver emballage, der anvendes til markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen »Ribera del Guadiana«, skal mærkes med den beskyttede betegnelse i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

— EMBALLERING AF VINE: Crianza-, Reserva- og Gran Reserva-vine må kun markedsføres i glasbeholdere.

— LUKKEANORDNINGER: Korkpropper skal anvendes som lukkeanordning for lagrede vine. For vine, der ikke er genstand for lagringsprocesser, kan andre lukkeanordninger end korkpropper tillades, så længe kontrolorganet vurderer, at de ikke er til skade for kvaliteten af eller omdømmet for de vine, der er omfattet af den beskyttede betegnelse.

— MÆRKNING AF VINE Betegnelserne »Premium« og »Reserva« kan anvendes for mousserende kvalitetsvine.

Link til produktspecifikationen

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 215/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»La Mancha«

PDO-ES-A0045-AM05

Ansøgningsdato: 21.6.2022

1. **Ændring(er)**

1.1. *Ansøger og legitim interesse*

Asociación Interprofesional de la D.O. Vitivinícola La Mancha

Repræsenterer alle de erhvervsdrivende, der producerer den beskyttede vin.

1.2. *Beskrivelse af og begrundelse for ændringen*

EMBALLERING BEGRÆNSES TIL DET AFGRÆNSEDE OMRÅDE.

BESKRIVELSE:

Der er tilføjet et nyt afsnit om emballering for at fastslå, at den skal finde sted inden for det produktionsområde, der er defineret i punkt 4 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Denne ændring anses for at falde ind under de kategorier af EU-ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33, der medfører yderligere restriktioner for afsætningen af produktet.

BEGRUNDELSE:

I overensstemmelse med artikel 4 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 er formålet med dette krav at bevare kvaliteten og omdømmet af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Mancha«, garantere deres oprindelse og sikre deres særlige karakteristika og kvalitet, som er knyttet til oprindelsesområdet.

Produktionen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med den proces, der består i at forarbejde most til vin ved hjælp af alkoholgæring og andre supplerende processer, men snarere med emballeringen. Dette skal betragtes som den sidste fase af produktionen af disse vine, idet den involverer andre ønologiske fremgangsmåder, der vil kunne få indvirkning på de særlige kendetegn, navnlig filtrering, stabilisering og forskellige typer korrigerende foranstaltninger.

Med dette krav undgås eventuelle risici ved transport af vinene uden for produktionsområdet, herunder oxidering og varmestress som følge af høje eller lave temperaturer og forringelse af produktet, som kan indvirke negativt på dets fysisk-kemiske kendetegn (syreindhold, polyphenoler og farvestoffer), organoleptiske kendetegn (farve, aroma, smag) og stabilitet. Risikoen for mikrobiologisk kontaminering (fra bakterier, vira, svampe, skimmel eller gær) reduceres også.

Tilsvarende giver emballering inden for det geografiske produktionsområde, der er defineret i afsnit 4 i produktspecifikationen, mulighed for bedre kontrol med emballeringen.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

La Mancha

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**1. *Hvidvin og rosévin, unge og traditionelle vine samt »egetræslagrede« hvidvine*

KORT BESKRIVELSE

Lavt alkoholindhold. Hvidvinene bevæger sig i farven fra grønlig til gul, men ikke helt gylden. De er kraftige og frugtagtige med primære aromaer, let syrlige og afbalancerede.

Hvis de har været lagret på fade, er deres farve gul til gylden eller strågul med ristede noter på en baggrund af vanilje og lange frugtagtige egetræsnoter.

Rosévinenes farve varierer fra rosa til laksefarvet, med kraftige og primære aromaer. De er let syrlige og afbalancerede og har en frugtagtig smag.

Fadlagrede vine har aromaer og en eftersmag, der bærer præg af fadet.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i unge vine: 8,33 meq/l.

* Maksimalt indhold af sulfitter: 190 mg/l, hvor sukker \geq 5 g/l (undtagen »egetræslagrede« vine).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	140

2. *Unge og traditionelle rødvine og »egetræslagrede« rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Vinene er purpurrøde til granatrøde, kraftige, frugtagtige og med primære aromaer. Smagen er tanninsk med et afbalanceret alkoholindhold/syreindhold og lang og frugtagtig. De vine, der er lagret på fad, varierer fra granatrøde til rubinrøde. De er kraftige, frugtagtige med primære aromaer og vaniljearoma. I munden er de lange og afbalancerede med spor af vanilje. Med yderligere lagring kan vinene få terrakottatoner eller orange toner. De er lange og honningagtige. I munden er de glatte, harmoniske, runde og strukturerede. I fadgærede vine giver fadet aromaer og eftersmag.

- * Maksimalt indhold af flygtige syrer i unge vine: 8,33 meq/l.
- * Maksimalt indhold af sulfitter: 180 mg/l, hvor sukker \geq 5 g/l (undtagen »egetræslagrede« vine).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	130

3. Naturligt sød traditionel vin

KORT BESKRIVELSE

Som tørheden [sic] i hvidvinene og fra granatrød til gyldenbrun i rødvinene. Stærkt aromatisk med præg af frugt og/eller syltetøj, afbalanceret og fyldig.

- * Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	13
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

4. Hvidvin og rødvin benævnt »crianza«, »reserva« og »gran reserva«

KORT BESKRIVELSE

Hvidvinene varierer fra strågul til gylden med forskellig intensitet afhængigt af alder. Træagtige og ristede aromaer. Afbalanceret. Rødvinene varierer fra granatrød til terrakotta afhængigt af alder. Med alderen går aromaerne fra frugtagtig til træagtig og/eller ristet. I munden er de afbalancerede og fyldige.

- * Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.
- ** Det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er fastsat i produktspecifikationen, afhængigt af om der er tale om hvidvin eller rødvin.
- *** Nedre grænser for indhold af flygtige syrer afhængigt af lagringsniveau og -længde.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. Mousserende kvalitetsvin

KORT BESKRIVELSE

De mousserende hvidvine har forskellige nuancer fra bleg til gylden og lys, mens rosévinene er lyserøde. Boblerne er små og vedvarende. Aromaerne er rene og kraftige. Smagen er bred og afbalanceret.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,66
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. Perlevin

KORT BESKRIVELSE

Perlevine kan være hvidvine med forskellige gule toner, rosévine med forskellige nuancer af lyserød og rødvinene med en purpurrød farve. Med hensyn til bouquet har hvidvinene primære aromaer, mens rosévinene og rødvinene har intense aromaer, der minder om røde frugter. De er brede og afbalancerede vine med fremtrædende kuldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Hvidvine, rosévine og rødvine, der er omfattet [af denne BOB], må udelukkende fremstilles af de tilladte sorter. Det er forbudt at blande hvide og røde druesorter.

Den maksimale omregningsats er 74 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Hvid- og rosévinene fremstilles ved at knuse klaserne og tappe mosten enten statisk eller dynamisk. De kan udblødes på forhånd for at trække aromaer og farve ud, og de skal gæres ved en temperatur på højst 22 °C.

Med hensyn til rødvine skal druerne gæres med skallerne i mindst tre dage ved en temperatur på højst 28 °C.

5.2. *Maksimal udbytte*

1. Vindyrkningsarealer beskåret efter gobeletmetoden

10 000 kg druer pr. hektar

2. Vindyrkningsarealer beskåret efter gobeletmetoden

74 hl pr. hektar

3. Vindyrkningsarealer beskåret efter espaliermetoden

13 000 kg druer pr. hektar

4. Vindyrkningsarealer beskåret efter espaliermetoden

96,2 hl pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

La Mancha er en naturlig og historisk region i den selvstyrende region Castilla-La Mancha i det centrale Spanien. Den dækker den nordlige del af provinsen Albacete, den sydlige og sydvestlige del af Ciudad Real, den østlige del af Toledo og den sydvestlige del af provinsen Cuenca.

7. **Druesort(er)**

AIRÉN

BOPAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

VERDEJO

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Vin

La Mancha-slettens jord er sammensat af aflejringer af miocæn kalksten, mergel og sand, der resulterer i, at jorden får en brun eller rødbrun farve. De mange kalkholdige jorder i La Mancha gør området velegnet til fremstilling af fyldige rødvine, der er egnet til lagring, mens den sandede kalksten giver vinen en behagelig styrke.

Manglen på nedbør (300-350 mm om året) og den høje eksponering for sollys (3 000 soltimer) giver stærkt farvede vine med en klart øget aromatisk intensitet.

Det gennemsnitlige vinudbytte er lavt, hvilket også bidrager til at give vinene en fremragende balance.

8.2. Perlevin

Det ekstreme fastlandsklima, den rødbrune jords sammensætning og de høje temperaturer skaber frugtagtige aromaer og toner i perlevinene. De vine, der er beskrevet i vinafsnittet, anvendes til fremstilling af disse vine. Indholdet af dette afsnit gælder derfor også for disse vine.

8.3. Mousserende kvalitetsvin

Det geografiske miljø gør det muligt at dyrke de sorter, der er fastsat i produktspecifikationen, hvilket giver vinene bredde og balance. På samme måde giver den manglende nedbør og de mange timers sollys et naturligt alkoholindhold, der gør det muligt at fremstille vine med det fastsatte alkoholindhold. Til fremstilling af mousserende vin anvendes de vine, der er nævnt i afsnittet om vin, som basisvin. Indholdet af dette afsnit gælder derfor også for mousserende vine.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For at der kan angives en bestemt enkelt druesort, skal mindst 85 % af de anvendte druer være af denne sort, hvilket skal anføres i vinbrugets fortegnelse.

De mousserende kvalitetsvine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Mancha«, kan på mærkningen anvende angivelserne »Premium« og »Reserva«.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Emballeringen skal finde sted inden for det afgrænsede produktionsområde. Produktionen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med den proces, der består i at forarbejde most til vin ved hjælp af alkoholgæring og andre supplerende processer, men snarere med emballeringen. Dette skal betragtes som den sidste fase af produktionen af disse vine, idet den involverer andre ønologiske fremgangsmåder, der vil kunne få indvirkning på de særlige kendetegn, navnlig filtrering, stabilisering og forskellige typer korrigerende foranstaltninger. Aftapning i produktionsområdet giver mulighed for direkte kontrol med emballeringen, og eventuelle transportrisici undgås, såsom oxidation og varmetress, som vil forringe vinenes fysiske-kemiske og organoleptiske egenskaber og påvirke deres stabilitet.

Link til produktspecifikationen

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA