

**A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA****(2019. február 6.)****az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****(Los Cerrillos [OEM])**

(2019/C 57/10)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról, és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére

mivel:

- (1) Spanyolország az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 2. szakasza alapján kérelmet nyújtott be a „Los Cerrillos” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikke (2) bekezdésének megfelelően megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek a szóban forgó rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében előírt feltételek.
- (3) Annak érdekében, hogy lehetőség nyíljon az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerint felszólalási nyilatkozatok benyújtására, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni a rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumot, valamint a „Los Cerrillos” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárás keretében használt, a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

*Egyetlen cikk*

A „Los Cerrillos” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerint elkészített egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében szereplő elnevezés oltalom alá helyezése ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2019. február 6-án.

*a Bizottság részéről*

Phil HOGAN

*a Bizottság tagja*

---

<sup>(1)</sup> HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

## MELLÉKLET

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „LOS CERRILLOS”

## PDO-ES-02228

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.8.11.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Los Cerrillos

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

Tempranillo vörösbor, Tempranillo és Cabernet Sauvignon vörösbor és Syrah vörösbor.

Lilászvörös vagy cseresznyepiros színű vörösbor ibolyaszínű árnyalatokkal. Aromáját gyümölcsök és virágillatok jellemzik. A szájban kellemes, friss és jól strukturált érzetet kelt.

A maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelően a jogszabályi határértékeken belül kell lennie.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4,8 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	115

Tempranillo és Cabernet Sauvignon vörösbor (magánygyűjtemény) és Cabernet Sauvignon vörösbor (családi)

Cseresznyeszínű bor, gránátvörös és terrakotta árnyalatokkal. Aromája érett gyümölcsöket idéz, amelyet édesgyökér és balzsamos jegyek egészítenek ki. A szájban testes, erős és strukturált, érződnek az érlelés gazdag és krémes hatásai.

A maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelően a jogszabályi határértékeken belül kell lennie.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,8 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	115

## 5. Borkészítési eljárások

### a) *Alapvető borászati eljárások*

#### *Különleges borászati eljárás*

A fajtaborokat rozsdamentes acél tartályokban készítik. Hosszú, 2–5 napig tartó, 10–15 °C hőmérsékleten történő előerjesztés és hideg áztatás után 1–2 hétig tartó, erjesztés alatti áztatás következik 20–28 °C közötti hőmérsékleten, amíg az alkoholos erjedés befejeződik.

A hordókban történő érlelésre szánt borok rozsdamentes acélból készült tartályokban készülnek, és az erjesztés alatt 15–25 napig tartó, 25–30 °C közötti hőmérsékleten történő áztatáson esnek át. E folyamat során körfejtést alkalmaznak a színanyag és a kalapban jelen lévő fenolvegysületek héjon erjesztés közben történő kivonásának fokozása érdekében.

#### *A borkészítésre vonatkozó korlátozás*

A borra erjesztett szőlőből nem préseléssel, hanem statikus léelválasztás útján „csepegtetik ki” a bort. A seprő többi része dinamikus léelválasztáson megy keresztül, ami nagyon kis hozamot eredményez.

A malolaktikus fermentáció befejeződése után a borok tisztítása vegyi kezelés helyett inkább természetes úton, dekantálással történik. Ezután maximálisan 6 évig használt, 225 literes tölgyfahordókba fejtik át őket az érleléshez.

A borokat ezután palackozzák, hogy végbemenjen a reduktív folyamat és a bor elérje az optimális fogyasztási állapotát.

- Tempranillo: A 100 %-ban Tempranillo szőlőfajtából készült bort tölgyfahordóban tartják legalább 30 napig.
- Syrah: A 100 %-ban Syrah szőlőfajtából készült bort tölgyfahordóban érlelik legalább hat hónapig.
- Tempranillo és Cabernet Sauvignon: a Tempranillo és Cabernet Sauvignon szőlőfajták házasításával készült bort tölgyfahordóban érlelik legalább hat hónapig.
- Magánygyűjtemény: a Tempranillo és Cabernet Sauvignon szőlőfajták házasításával készült bort tölgyfahordóban érlelik legalább 13 hónapig.
- „Cabernet Sauvignon de Familia” (családi Cabernet készlet): 100 % Cabernet Sauvignon. Hordókban érlelik legalább 24 hónapig. Az érlelési folyamat a 18 hónapig tartó palackban pihentetéssel ér véget.

#### *Művelési gyakorlat*

A termesztési időszak alatt zöld metszést végeznek a természetes növekedés korlátozása, valamint a hozam, és ezáltal a szőlő minőségének javítása érdekében.

A szőlőt reggel 5 órától délelőtt 11 óráig szüretelik, hogy elkerüljék a magas hőmérsékleten történő szedést, ezáltal biztosítva a megfelelő hideg áztatást.

### b) *Maximális hozamok*

#### Tempranillo

12 000 kg szőlő/hektár

81,60 hektoliter/hektár

#### Cabernet Sauvignon

10 000 kg szőlő/hektár

68,00 hektoliter/hektár

#### Syrah

13 000 kg szőlő/hektár

88,40 hektoliter/hektár

**6. Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület Ciudad Real tartomány Argamasilla de Alba településének alábbi parcelláit foglalja magában:

## TERÜLET/PARCELLA

109. 62, 63
111. 15, 30 és 9001
131. 71
151. 115–121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004–9006, 9008, 9023
160. 8–13, 15, 16, 17, 21–23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161. 14, 16–27, 31–33, 35, 9001–9004
162. 1, 3–5, 7–8, 11–13, 17–18, 9001, 9002
163. 1, 3, 4, 6–21, 9001, 9004
171. 1, 3–7, 9004–9009, 011–012
173. 2, 3, 9001, 9006,
174. 1, 3–12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003–9011, 9013–9020
175. 1, 9001, 9002
176. 3–18, 9001, 9003
177. 18–23, 25–32, 66–72, 74, 89–111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001–9005, 9008–9014, 9019, 9022, 9024–9029
178. 6, 7, 9, 12–24, 30–31, 34–38, 40–60, 9001–9004, 9006–9061
180. 1, 2, 5, 9, 9005–9007
181. 60, 9001, 9002
194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
195. 10–20, 22–28, 30, 32, 33, 35, 37–57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99–108, 112, 114, 118, 119, 9001–9006, 9008–9014, 9016–9018

**7. Fontosabb borszőlőfajták**

TEMPRANILO – CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

**8. A kapcsolat(ok) leírása**

*Környezet (természeti és emberi tényezők)*

A Los Cerrillos a Guadiana-folyó teljes Vega Alta szakaszát magában foglalja. Ez az 1975-ös spanyol katonai térképen is szereplő, 60 km<sup>2</sup>-nél nagyobb terület a Guadiana-folyó forrásánál, a Peñarroya-gáttól 3 km-re kezdődik, és a gáttól a folyásirányban 7 km-re nyúlik az Argamasilla de Alba felé.

A Guadiana-folyó végigfolyik a körülhatárolt területen, amely a Peñarroya-víztározó mellett, 695 méteres tengerszint feletti magasságban található. A területet körülvevő hegyek lassítják a növekedési ciklust, a magas éjszakai hőmérséklet korlátozásával jelentősen fokozzák a szőlő polifenolos érését, és élénk légcserét eredményeznek.

A talaj nagyrészt mészköves. A kőzet főként márga, laza mészkő és agyag keveréke. Szerkezete agyagos, a pH-értéke 8 körüli.

A térség kontinentális mediterrán éghajlatú, meleg nyár és hideg tél jellemzi. A hőmérséklet ingadozása néha elérheti a 45 °C-ot, és jelentős a különbség a nappali és az éjszakai hőmérsékletek között az év során. Az égbolt az év 80 %-ában tiszta; az éves napsütéses napok száma általában 2 500 feletti.

A Guadiana-folyó közelsége miatt jelentős különbségek vannak a Los Cerrillos és a környező területek között. A Castile-La Mancha többi részénél sokkal nagyobb csapadékmennyiséggel rendelkezik, míg a hőmérséklete nem olyan szélsőséges, mint a tőle délre és nyugatra eső területeké. A szüret nagyjából 15–20 nappal később történik, mint a terület többi részén.

Az alkoholos erjedés közben többszöri teljes átfejtést alkalmaznak: a borra erjesztett szőlőből nem préseléssel, hanem statikus léelvásztás útján „csepegtetik ki” a bort, így a hektáronkénti hozam 62–68 hektoliter közötti, a bor tisztítása pedig természetes úton, dekantálással történik.

#### *A bor leírása*

Lilászvörös vagy cseresznyepiros színű vörösbor ibolyaszínű vagy gesztenyebarna árnyalatokkal. Aromáját elsősorban gyümölcsök és virágillatok vagy érett gyümölcsök, édesgyökér és balzsamos jegyek jellemzik. A szájban friss, kellemes és jól strukturált, érződnek az érlelés gazdag és krémes hatásai.

A fentiek eredményeként a borok alkoholtartalma elérheti a 14 %-ot. Ez az alkoholtartalom a megfelelő savassággal kombinálva tökéletesen elegyedik, ezért nagyon fontos, hogy a szőlő érését figyelemmel kísérve határozzuk meg a szüret optimális időpontját.

A borok polifenol-tartalma literenként legfeljebb 80 milliekvivalens, extrakttartalmuk magas, aromásak és színtelítettek, a színintenzitásuk 18 (420, 520 és 620 nanométeren mért abszorbancia összege), antocianin-tartalmuk legfeljebb 800 mg/liter.

#### *Kapcsolat*

A körülhatárolt területen lévő pliocén-negyvedidőszaki ömlesztett anyagok, kemény mészkő, márga és okker színű agyag kombinációja karakteres ásványianyag-tartalmú, színtelített, akár 18-as színintenzitású borokat eredményez.

A Los Cerrillos szőlőültetvényei a Peñarroya-tározó mellett található, 695 méteres tengerszint feletti magasságban, hegyekkel körülvéve. Ez azt jelenti, hogy a terület hűvös hőmérsékletű, amely – a későbbi betakarítással együtt – fokozza a fotoszintézist és a bogyók és a cukrok kialakulását. Ennek köszönhetően csökken a pH-érték, növekszik a savasság, a fenolvegyületek mennyisége elérheti a literenkénti 80 milliekvivalenst, és nagyobb lesz az antocianin-koncentráció (max. 800 mg/liter).

Az alkoholos erjedés közbeni többszöri teljes átfejtés, a préselés hiánya, a dekantálással végzett természetes tisztítás eredményeként a borok aromája gyümölcsös helyett inkább virágos, az érlelt boroké pedig fűszeres, pirított jegyekkel, édesgyökér és balzsamos hatásokkal.

Bár a körülhatárolt földrajzi területet a La Mancha OEM veszi körbe, a jellemzői lényegesen eltérnek a szomszédos körülhatárolt területtől az alábbi tényezők tekintetében:

La Mancha OEM	Los Cerrillos	Különbség:
≥ 11,5 térfogatszázalék	≥ 12,5 térfogatszázalék	Nagyobb alkoholtartalom
≤ 10 milliekvivalens/l	≤ 15 milliekvivalens/l	Nagyobb illósvartartalom
74 %	68 %	Kevesebb hl/ha
—	> 40 milliekvivalens/l	Nagyobb polifenol-tartalom

A meszes talaj, a márga kőzet, a tengerszint feletti magasság és a folyó hatása miatt a körülhatárolt területen csak egy bortermelő szőlőültetvény található, amely a kérelmező tulajdonában van.

Fontos megjegyezni, hogy a körülhatárolt terület 1 570 hektárt foglal magában, amelyek különböző tulajdonosokhoz tartoznak, de nem található ott más szőlőültetvény vagy borászat. Ezért a körülhatárolást a fentiekben leírt környezeti feltételek alapján végezték.

Továbbá, a körülhatárolt földrajzi területen a jövőben borászati tevékenységbe kezdő más termelők akkor használhatják a bejegyzett elnevezést, ha megfelelnek a leírásban meghatározott feltételeknek. Tekintettel arra, hogy a körülhatárolt terület 1 570 hektár, más borászat indítására is tökéletesen alkalmas.

#### 9. **További alapvető feltételek**

*Jogi keret:*

A nemzeti jogszabályokban

*A további feltétel típusa:*

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

*A feltétel leírása:*

A borok palackozása azért történik a termőterületen, mert a folyamat minden esetben a palackban érlelés második szakaszával ér véget. Ebben a szakaszban redukációs folyamat zajlik, amely növeli a borok minőségét, teljessé teszi ízvilágukat. A borok akkor állnak készen a fogyasztásra, ha elérik az adott bortípusra a leírásukban meghatározott érzékszervi jellemzőket.

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

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Los\\_Cerrillos\\_pliego\\_condiciones\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf)

---