

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

(2019/C 414/11)

Ez az értesítés a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„COUR-CHEVERNY”

PDO-FR-A0304-AM02

Az értesítés időpontja: 2019. szeptember 18.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A metszésre vonatkozó szabályok

A „Cour-Cheverny” eredetmegjelölés termékleírása VI. részének 1.b pontjában törlésre került „A termőágak száma virágzás után (a Lorenz-féle 23. fenológiai fázisban) legfeljebb 11.” mondat.

A törlés, melynek célja az éghajlatváltozás jobb kezelése, több rugalmasságot biztosít a metszésre vonatkozó szabályok terén, lehetővé téve szélsőséges időjárási viszonyok esetén az alkalmazkodást.

Az egységes dokumentum 5.1. pontja ennek megfelelően módosul.

2. Adóraktár-engedélyesek közötti szállítás

Törlésre került az 1. fejezet IX. részének az adóraktár engedélyesei közötti borszállítás dátumára vonatkozó 5.b) pontja.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Főbb ellenőrizendő pontok

A 3. fejezet a főbb ellenőrizendő pontok ellenőrzési módszereinek egyszerűsítése céljából átdolgozásra került.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. INAO-hivatkozás

A 3. fejezet II. részében szereplő „Montreuil sous-bois” helységnevet a „Montreuil” helységnév váltja fel.

E módosítás a helységnév módosításának figyelembevételét szolgálja.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Cour-Cheverny

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása*Száraz csendes fehérborok*

A száraz borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 10,5 %.

A száraz borok csomagolás utáni erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 4 gramm, az egy literre jutó borkősav grammjában kifejezett összes savtartalma pedig literenként legfeljebb 2 grammal alacsonyabb az erjeszhetőcukor-tartalomnál (glükóz és fruktóz).

Azon borok esetében, amelyek térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 13,5 %, a csomagolás utáni erjeszhetőcukor-tartalom (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 6 gramm.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok állapítják meg. A borok csendes fehérborok, az újborok tele vannak élénkséggel.

Az egyéb kritériumok megfelelnek a hatályos szabályozásnak.

Illatukat gyakran citrusaromák, sárga húsú gyümölcsök vagy fehér virágok aromái jellemzik. Esetenként rebarbarára emlékeztető, fűszeres vagy mentolos jegyek is érzékelhetők. Eredetiségük ugyanakkor az idő múlásával teljeseedik ki, és néhány évnyi tárolás után gyakran méz-, citrom-, viasz- vagy szilvaaromák jelentkeznek, csakúgy, mint az oxidáció édes jegyei, ami a romorantin B szőlőfajta egyik jellegzetessége. Amikor erjeszhető cukrokat tartalmaznak, összetettségük és tárolhatóságuk általában még jelentősebb mértékű.

Általános analitikai jellemzők

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

Csendes félédes és édes fehérborok

A félédes és édes borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 13,5 %.

A félédes és édes borok csomagolás utáni erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legalább 20, de legfeljebb 45 gramm.

A literenként legalább 20 gramm erjeszhetőcukor-tartalommal (glükóz és fruktóz) rendelkező borok alkoholtartalom-növelés nélkül készülnek. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok állapítják meg.

Az egyéb kritériumok megfelelnek a hatályos szabályozásnak.

Illatukat gyakran citrusaromák, sárga húsú gyümölcsök vagy fehér virágok aromái jellemzik. Esetenként rebarbarára emlékeztető, fűszeres vagy mentolos jegyek is érzékelhetők. Eredetiségük ugyanakkor az idő múlásával teljeseedik ki, és néhány évnyi tárolás után gyakran méz-, citrom-, viasz- vagy szilvaaromák jelentkeznek, csakúgy, mint az oxidáció édes jegyei, ami a romorantin B szőlőfajta egyik jellegzetessége. Amikor erjeszhető cukrokat tartalmaznak, összetettségük és tárolhatóságuk általában még jelentősebb mértékű.

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

5. Borkészítési eljárások

a) *Alapvető borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

A literenként 20 grammot meghaladó erjeszhetőcukor-tartalommal (glükóz és fruktóz) rendelkező borok alkoholtartalom-növelés nélkül készülnek. Fadarabok használata tilos. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Művelési gyakorlat

a) – Ültetési sűrűség: A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,1 méter. Az ugyanazon sorban elhelyezkedő tőkék közötti távolságnak 0,9 méter és 1,2 méter között kell lennie. b) – A metszésre vonatkozó szabályok: A szőlőt tőkénként legfeljebb 13 rügyre metszik a következő technikák szerint: – Guyot-metszés egyetlen szálvesszővel és legfeljebb 2 csappal; – 2 félszálvesszőre metszés; – csapos metszés (legezőművelés vagy Royat-kordonművelés).

b) *Maximális hozamok*

Száraz borok

hektáronként 72 hektoliter

Félédes és édes borok

hektáronként 60 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése Loir-et-Cher megye következő településeinek területén történik: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseausur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne és Vineuil.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Romorantin B – Daner

8. A kapcsolat(ok) leírása

a) *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása*

A Loire folyó bal partján fekvő földrajzi területet északon a folyó partvonala, délen Cheverny és Cour-Cheverny települések határolják. Északnyugaton a Loire és a Russy-erdő, keleten és délen a Grande Sologne (különösen a Chambord park és a Cheverny-erdő folyamatos erdősávja) szegélyezi. Az erdő kiemelten fontos szerepet játszik a földrajzi területen belül, és a szőlőültetvények – ha nem a Loire közelében találhatók – számos kisebb-nagyobb erdő borította terület közötti tisztások közepén helyezkednek el.

A földrajzi terület egy többnyire lágyan hullámzó fennsíkon fekszik, melynek vízvezetését keletről nyugat felé a Loire két mellékfolyója, a Cosson és a Beuvron, valamint azok egyes mellékfolyói biztosítják. A geológiai szubsztrátumot alapvetően szenonkori agyagos-szilíciumos képződmények alkotják, melyekre beauce-i mészkő (aquitániai korszak), arra pedig sologne-i agyagos-homokos képződmények (burdigáliai korszak) rakódtak. Mindezt helyenként a Loire magas teraszai, valamint futóhomokrétegek borítják.

A szőlőszürethez pontosan meghatározott parcellaterületen a következő típusú talajok találhatók: – túlnyomórészt homokos vagy agyagos-homokos szerkezetű talajok, alattuk agyagos talajszínttel (sologne-i képződmények), valamint – meszes „calcosol” és „calcisol” típusú barna talajok (beauce-i mészkő).

A mérsékelt óceáni éghajlat erőteljesebb kontinentális jelleget mutat, mint azon ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott Loire-menti borok esetében, amelyek a touraine-i régióból, az alsó folyószakaszról származnak: enyhén szárazabb (25–50 milliméternyi éves csapadékkal kevesebb), és érzékelhetően hűvösebb (a vegetációs időszakban a középhőmérséklet 0,5–1 °C-kal, a legalacsonyabb hőmérséklet pedig 1 °C-kal kevesebb). E klímára az erdős területek, valamint a Beuvron, a Cosson és kis mellékfolyóik völgyei helyi szintű befolyást gyakorolnak.

b) *A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása*

I. Ferenc 1519-ben egy Bourgogne-ból származó fehér szőlőfajtából 80 000 tőket telepített romorantin-i birtokára. A fajtát a későbbiekben erről a Cour-Cheverny-től mintegy negyven kilométerre délkeletre fekvő városról nevezték el. A közelmúltban elvégzett genetikai vizsgálatok azt mutatják, hogy ez a szőlőfajta a gouais B és a pinot noir N, valamint más burgundiai fajták (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N és melon B) keresztezéséből származik, ami hitelesen alátámasztja a fajta burgundiai eredetét.

1577-ben a párizsi parlament ediktumot bocsátott ki, melyben megtiltotta a párizsiaknak a fővárostól kevesebb mint 20 gall mérföldre (88 km-re) készített borok vásárlását. Annak érdekében, hogy a keresletnek meg tudjanak felelni, az ültetvényeket először Orléans környékén terjesztették ki, majd a folyó mentén lefelé, Blois és Tours irányába, egyre nagyobb területeken. A XVII. században csatornákat létesítettek a Loire és a Szajna között, ami megkönnyítette a bor szállítását. A szőlőültetvényesek között ekkoriban egyre több a nagytermelő, és a XVIII. században a Cassini-féle térkép a Loire mindkét partján egybefüggő szőlőültetvényeket ábrázol. Ugyanakkor a régi Beauce régió területén fekvő (a Loire ellenkező partján található) szőlőtermesztő vidékkel ellentétben, ahol elsősorban teinturier N (a helyiek által gros noirként ismert, kifejezetten erőteljes és termékeny teinturier fajta) ültetvények alakultak ki, a „Cour-Cheverny” földrajzi területe minőségi szőlészeti hagyományokat őriz, és a szőlőtermelők hűek maradtak a korai romoratin B szőlőfajtához, amely igénytelensége miatt jól alkalmazkodik a természeti környezethez. Túléléssel olyan borok állíthatók elő, melyek több-kevesebb erjeszhető cukrot tartalmaznak. Ezt a szőlőfajtát sem Franciaországban, sem a világ más részén nem termesztik jelentős mértékben. 2008-ban a „Cour-Cheverny” szőlőültetvényt 60 hektár területen körülbelül harminc termesztő művelte, akik valamivel több mint 1 500 hektolitert állítottak elő. A borok csendes fehérborok, az újborok tele vannak élénkséggel. Illatukat gyakran citrusaromák, sárga húsú gyümölcsök vagy fehér virágok aromái jellemzik. Esetenként rebarbarára emlékeztető, fűszeres vagy mentolos jegyek is érzékelhetők. Eredetiségük ugyanakkor az idő múlásával teljesebbé válik, és néhány évnyi tárolás után gyakran méz-, citrom-, viasz- vagy szilvaaromák jelentkeznek, csakúgy, mint az oxidáció édes jegyei, ami a romorantin B szőlőfajta egyik jellegzetessége. Amikor erjeszhető cukrokat tartalmaznak, összetettségük és tárolhatóságuk általában még jelentősebb mértékű. A nehezen megmunkálható, a gabona-terméshozam szempontjából kevésbé, a szőlőtermesztés tekintetében viszont kifejezetten kedvező szegény talajok jelenléte meghatározó tényező volt a szőlőültetvények telepítésénél. A Loire munkája (erózió és teraszos üledéklerakás formájában) erőteljes hatást gyakorol a földrajzi terület geológiájára, melyet – más ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott Loire-menti borok földrajzi területeivel összehasonlítva – eredeti jelleggel ruház fel.

A felhasználási módokhoz igazodva a meghatározott parcellaterülethez az elsősorban homokos szerkezetű, kevésbé mély, kevésbé termékeny, jó vízelvezető és csekély vízmegtartó képességű talajokkal rendelkező parcellák tartoznak. Ezek a parcellák biztosítják a szőlő megfelelő érését.

A szőlőtermelőknek a szőlő viselkedésével kapcsolatos megfigyelései és elemzései segítséget nyújtanak a szőlőtelepítés megfelelő módjának meghatározásában, előnyben részesítve a ritka és különleges romorantin B szőlőfajtát, amely jelentős mértékben erősíti a borok aromaprofiljának eredetiségét. Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére szánt egyetlen szőlőfajta igénytelensége és a földrajzi terület nehéz természeti viszonyaihoz való alkalmazkodási képessége arra készítette a szőlőtermelőket, hogy a szőlőt az érettség határain túl felhasználják kiváló minőségű édes borok előállításához.

Az e szőlőfajtához való öt évszázados ragaszkodás lehetővé tette a termelők számára, hogy a növény és a termőképeség optimális kezelése révén – ami a művelési módok megválasztásában és a szigorú metszési szabályok alkalmazásában mutatkozott meg – hangsúlyossá tegyék a termékük eredeti jellegét biztosító, elismert karakterjegyeket.

Az 1993-tól elismert „Cour-Cheverny” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termék mára a Loire-völgyi borok egyik gyöngyszemének számít. A termelők annak érdekében, hogy növeljék e borok ismertségét, Cheverny kastélyában eredeti borházat nyitottak, amelyet évente több mint 300 000 látogató keres fel.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Loir-et-Cher megye következő településeit foglalja magában: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, valamint Monthou-sur-Bièvre település E kataszteri egysége.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) A szőlőfajta megjelölése nem szerepel a címkén az ellenőrzött eredetmegjelölés neve alatt.
- b) A literenként legalább 20 gramm erjeszhetőcukor-tartalmú (glükóz és fruktóz) borokat kötelezően el kell látni a „félédes” vagy „édes” megjelölésekkel, amelyek a borban található erjeszhetőcukor-tartalomnak (glükóz és fruktóz) felelnek meg az uniós jogszabályok által meghatározottak szerint.
- c) A címkéken valamennyi fakultatív információt akkora méretű karakterekkel kell feltüntetni, amelyek sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladják meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.
- d) A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.
- e) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy: – kataszteri területről van szó; – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-449162c2-914f-4ae7-a61a-51f9e03d691b
