

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

(2022/C 397/12)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Terras do Navia”

PGI-ES-02787

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.7.23.

1. Bejegyzendő elnevezés

Terras do Navia

2. A Földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok általában friss és selymes érzetet keltenek a szájban, áttetszőek és csillogóak, határozott aromákkal rendelkeznek, és jól érezhető bennük a szőlő íze, amelyből készülnek. Mérsékelt alkoholtartalmú, virágos és gyümölcsös aromájú és kiegyensúlyozott savtartalmú borok.

A fehérborok színe sárga, zöldes árnyalatokkal. Virágokra és érett friss gyümölcsökre emlékeztető intenzív aromákkal rendelkező, jól strukturált, testes, üde borok, citrusos jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,9
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2. Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok általában friss és selymes érzetet keltenek a szájban, áttetszőek és csillogóak, határozott aromákkal rendelkeznek, és jól érezhető bennük a szőlő íze, amelyből készülnek. Mérsékelt alkoholtartalmú, virágos és gyümölcsös aromájú és kiegyensúlyozott savtartalmú borok.

A vörösborok színe a közepestől a mélyvörösig terjed, lilás árnyalatokkal. Érett gyümölcsöket (szedret, cseresznyét, a szamócafa gyümölcsét és tőzegáfonyát) idéző aromákat hordoznak, ízük elsősorban piros gyümölcsökre emlékeztet, enyhén tanninos lecsengéssel. Az alkoholtartalom és a savtartalom közötti megfelelő egyensúly miatt ezek a borok alkalmasak a fahordóban történő érlelésre.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,9
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

1.

Művelési gyakorlat

A szőlőt szüretelőládába vagy az illetékes hatóság által engedélyezett más tároló alkalmatosságba kell gyűjteni.

2.

Különleges borászati eljárás

100 kilogramm szőlőből legfeljebb 68 liter bor állítható elő.

b) Maximális hozamok

1. FEHÉR FAJTÁK

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

68 hektoliter hektáronként

3. VÖRÖS FAJTÁK

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

54,40 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A borok készítéséhez felhasznált szőlő kizárólag a termő- és feldolgozási területen található szőlőültetvényekről származhat, amely magában foglalja a szőlőtermesztésre alkalmas földterületet is. A terület a következőkön húzódik keresztül: A Fonsagrada településen Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de

Suarna és Vilar da Cuiña községeken; Navia de Suarna településen A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro és A Ribeira községeken; és Nogueira de Muñiz település egészén. A terület egésze Galicia autonóm közösség Lugo tartományában fekszik.

Galicia autonóm közösség jogrendszerében a községek elismert területi egységek, amelyek a települések alapvető alegységeit alkotják. Térképi határaik pontosak és jól meghatározottak.

7. Fontosabb borszőlőfajták

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAIO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az e földrajzi árujelző bejegyzése iránti kérelem a borok egyedi minőségén alapul, amely az előállítás alábbiakban ismertetett földrajzi környezetéhez kapcsolódik.

A körülhatárolt terület éghajlata a mediterrán éghajlatba átmenő, alacsony éves átlaghőmérsékletű tengeri éghajlat. Július és augusztus a legmelegebb hónapok, az átlaghőmérséklet 21 °C, az éjszaka és a nappal közötti jelentős hőmérséklet-ingadozás és a nyarak különösen szárazak, ami még inkább mediterrán jellegű éghajlatot eredményez, amint azt az olyan fajok széles körű jelenléte is bizonyítja, mint a földieper és paratölgy. Január a leghidegebb hónap, 7,5 °C az átlaghőmérséklet. A legközelebbi meteorológiai állomások szerint a 450 méteres tengerszint feletti magasságban a becslést éves csapadékmennyiség 650 milliméter.

A körülhatárolt területen belül a szőlőtermesztésre szánt földterület szinte teljes egészében 200–500 méterrel a tengerszint felett helyezkedik el, és a terület több mint 1 000 méter tengerszint feletti magasságig emelkedő hegyek között húzódik meg. A főként déli és délnyugati fekvésű szőlőültetvényeket északon az Ancares, az Uría és az Acebo hegyek lejtői védik, amelyek fontos gátat képeznek a tengeri légáramlatokkal szemben.

A talaj általában mérsékelt savas és jó vízáteresztő képességű, legfelső rétegét alacsony vízmegtartó képesség és korlátozott szervesanyag-tartalom jellemzi. Túlnyomó részt olyan régi talaj, amely kellően mély és elegendő napfényt kap, ami alkalmassá teszi a szőlőtermesztésre.

Geológiai szempontból a Navia-medencét az alsó-paleozoikum korból származó, metamorfózis során kialakult üledékes kőzetek, túlnyomórészt homokos sziklák és kristályos palák alkotják. A litológiai szubsztrátum döntően a herciniai korszakban képződött palakőből, kvarcitból és gránitkibúvásokból, továbbá enyhén átalakult üledékes kőzetekből áll. A talaj mérsékelt szemcsés, ezáltal igen jó vízáteresztő képességű és könnyen művelhető. Legjellemzőbb a könnyű szerkezetű, jó vízelvezető képességű és kellő légáteresztő képességű agyagos vagy homokos-agyagos talaj.

A borok általában áttetszőek és csillogóak, friss és selymes érzetet keltenek, virágos és gyümölcsös aromákat hordoznak, mérsékelt alkoholtartalommal és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkeznek. A fehérborok színe sárga, zölde árnyalatokkal. Jellegzetes, virágokra és érett friss gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkező, strukturált, testes, üde borok, citrusos lecsengéssel. A vörösborok színe a közepestől a mélyvörösre terjed, lilás árnyalatokkal. Érett gyümölcsöket idéző aromákat hordoznak, ízük elsősorban piros gyümölcsökre emlékeztet, enyhén tanninos lecsengéssel.

Ezek a borok pontosan tükrözik a terület hőmérsékletének, csapadékmennyiségének és termesztési feltételeinek hatásait. Ezekhez hozzáadódik az emberi tényező is, amelyet a következők határoznak meg:

- szőlőtelepítés kedvező tájolású területeken, ahol a talaj meleg, jó a vízáteresztő képessége és alacsony a szervesanyag-tartalma, ahogyan az erre a földrajzi területre jellemző. A hagyományos művelési és metszési módszerek során fejművelésű tőkét használtak. Ez – valamint a fatámasz és a közepes ültetési távolság – lehetővé teszi a helyi környezethez való jobb alkalmazkodást, ami kiegyensúlyozott, harmonikus, kiváló aromás tulajdonságokkal és kedvező eltarthatósággal rendelkező borokat eredményez,
- a helyi viszonyokhoz alkalmazkodott őshonos fajták kiválasztása, amelyek nem nagyon találhatók meg más szőlőtermő területeken. A Branco Lexítimo külön említést érdemel, mivel ezen a területen teljes mértékben ki tudnak bontakozni a benne rejlő lehetőségek. Kiegyensúlyozott savtartalma és alkoholtartalma, valamint a jelentős mennyiségű terpén biztosítja a fehérborok erős intenzitását és aromás minőségét. A vörös szőlőfajták közül kiemelkedik a Merenzao, bár nem ezzel a szőlőfajttával van betelepítve a legnagyobb terület. A helyszín lehetővé teszi, hogy a lehető legteljesebb mértékben ki tudjanak bontakozni az e szőlőfajtában rejlő lehetőségek, így magas színintenzitású, ugyanakkor kifinomult borokat lehet termelni, amelyek nagyon stabil savtartalommal, az almasav és a borkősav közötti jó egyensúllyal, megfelelő alkoholtartalommal rendelkeznek és nagy mennyiségű antocianint tartalmaznak,
- szüretelőláda vagy az illetékes hatóság által engedélyezett más tároló alkalmazossága használata, ami elengedhetetlen a szőlő minőségének megőrzéséhez a szőlőültetvényről a borászatba történő szállítás során, ezáltal csökkentve a borok érzékszervi tulajdonságait befolyásoló szabályozatlan áztatás vagy erjesztés kockázatát.

Ami a természetes termesztési környezet hatását illeti, érdemes megemlíteni a térség mediterrán éghajlatba átmenő éghajlatát, amelyet a különösen száraz nyarak, valamint az éjszaka és a nappal közötti jelentős hőmérséklet-ingadozás jellemez. Ez közvetlen hatással van a szőlőszemek minőségét befolyásoló másodlagos metabolitok, például a fenolos és illékony vegyületek felhalmozódására, amelyek hozzájárulnak a szőlő és a bor színének, aromájának és ízének, és ezáltal minőségének alakításához.

Ezenkívül a vegetációs időszakban a kellő napsütésnek köszönhetően viszonylag magas a hőmérséklet ezen a területen, és ez nagyon pozitív hatással van a fotoszintézisre, ami viszont növeli a szőlő cukortartalmát. A területre jelentős hőmérséklet-ingadozás is jellemző, ami elősegíti az antocianinok és terpének felhalmozódását a szőlőszemekben.

A lejtők fekvése és tájolása döntő tényező, mivel lehetővé teszi a szőlőtermesztést nehéz éghajlati viszonyok között is, és javítja a termés minőségét. A földrajzi területen a déli/délnyugati tájolás ideális a szőlő és a bor minősége szempontjából. A hegyek is kedvező hatást fejtenek ki, gátat képeznek a tengeri légáramlatokkal szemben.

Az is fontos, hogy milyen tengerszint feletti magasságon folyik a szőlőtermesztés, mivel a nagy tengerszint feletti magasságon alacsony a levegő hőmérséklete, ami befolyásolja a szőlőszemek fenolos érettségét.

A talaj szempontjából a szőlőtermesztés ideális feltételeit a mély, jó vízelvezetésű, közepes termőképességű és mérsékelt vízmegtartó képességű talajok jelentik, amelyek megfelelnek a terület adottságainak. A talaj savas is, és a területen termesztett szőlőfajták jól alkalmazkodnak ehhez a talajtípushoz.

Összefoglalva, az e területről származó borok különleges tulajdonságai a helyi szőlőtermesztők évszázados szakértelmének eredményeként alakultak ki, akik az évek során kiválasztották az adott természeti környezethez leginkább alkalmazkodó szőlőfajtákat, és kifejlesztették a legmegfelelőbb termesztési technikákat. Az ortalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott szőlőfajták, amelyeket hagyományosan a termőterületen termesztettek, de más szőlőtermő területeken sokkal kevésbé elterjedtek, sajátos minőségi jellemzőket és egyedi tulajdonságokat kölcsönöznek az ezekből előállított boroknak. A szóban forgó fajtákkal kapcsolatban végzett különböző tanulmányok azt mutatták ki, hogy ezek a szőlőfajták nagy aromapotenciállal rendelkeznek, amelyet a terpének jellemeznek, különösen a fehér fajták esetében.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A bor termesztése és palackozása a körülhatárolt földrajzi termőterületen történik. A bornak a borkészítési területen kívülre történő szállítása és ottani palackozása veszélyeztetné a minőséget, mert a bor oxidáció és redukció hatásának, hőmérséklet-változásoknak és egyéb hatásoknak lenne kitéve. Minél távolabbra szállítják a bort, annál nagyobb a kockázat. A származási területen történő palackozással biztosítható, hogy a termék megőrizze jellegzetes karakterét és minőségét. Az említettek, valamint a helyi termelők által az idők során a borok különleges jellemzőit illetően megszerzett tapasztalat és mélyreható tudás a származási területen való palackozást indokolják, amelynek révén megőrizhető a borok összes fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzője.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A palackokat az illetékes hatóság által biztosított számozott címkével kell ellátni, és azt a pincészetben fel kell helyezni. A címkén fel kell tüntetni a földrajzi jelzés logóját.

A termékleíráshoz vezető link

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego-Condicionos-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf
