

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2017. augusztus 4.)**

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

[Ribeiras do Morrazo (OF)]**(2017/C 255/13)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacon közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályaon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ 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 „Ribeiras do Morrazo” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikkének (2) bekezdésével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy a rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében és 100–102. cikkében előírt feltételek teljesülnek.
- (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 „Ribeiras do Morrazo” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárás keretében használt, a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Ribeiras do Morrazo” (OF) 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, 2017. augusztus 4-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„RIBEIRAS DO MORRAZO”

PGI-ES-02238

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.11.24.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

Ribeiras do Morrazo

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Fehérbor

Száraz, üde és ízre lágy érzetű, tiszta és élénk bor, melynek jellegzetes aromáján egyértelműen érződnek az alapanyag sajátosságai. Mérsékelt alkoholtartalma, virág- és gyümölcsaromájú, kellemesen, kiegyensúlyozottan savas bor. Erős, intenzív aromákat tartalmaz.

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális teljes savtartalom:	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	17,9
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	200

Vörösbor

Száraz, üde és ízre lágy érzetű, tiszta és élénk bor, melynek jellegzetes aromáján egyértelműen érződnek az alapanyag sajátosságai. Mérsékelt alkoholtartalma, virág- és gyümölcsaromájú, kellemesen, kiegyensúlyozottan savas bor. Színe igen sötét.

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális teljes savtartalom:	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	17,9
Maximális teljes kén-dioxid- tartalom (mg/l):	150

5. Borkészítési eljárások

a. Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

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

Különleges borászati eljárás

A bor előállítása során 100 kg szőlőből legfeljebb 68 liter bor állítható elő.

b. *Maximum hozamok*

Fehér fajták

10 000 kg szőlő hektáronként

Fehér fajták

68 hl/ha

Vörös fajták

8 000 kg szőlő hektáronként

Vörös fajták

54,4 hl/ha

6. **Körülhatárolt terület**

A szőlő termesztésére megfelelő területet: Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela és Vilaboa település 300 m-nél mélyebben fekvő részei. E települések mindegyike Galicia autonóm közösség Pontevedra tartományában található.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Branco Lexítimo, szinonimája: Albarin Blanco

Caiño Tinto

Caiño Blanco

Brancellao

Albariño

Mencia

Godello

Espadeiro

Pedral

Loureiro Tinto

Loureira

Souson

Treixadura

Torrontes

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A terület nedves óceáni éghajlatú, melyet évi 2 100 napsütéses óra, a termesztési időny alatt enyhe hőmérséklet és csekély hőingadozás (7,3–25,7 °C) jellemez; a téli időszak a magas hőmérséklet miatt szinte teljesen fagymentes, a csapadék mennyisége pedig 1 300–1 800 mm. A területet több oldalról hegyek védik, így nyáron kevesebb eső esik. Mindez nyáron a viszonylag magas hőmérséklettel párosulva nagy mértékű párolgást okoz. Ennek következtében az év e szakasza határozottan mediterrán jellegű, az átlaghőmérséklet 18 fok körüli, ami egyértelműen kedvez a szőlőművelésnek.

Tengerparti területről van szó, ahol a szőlőt dombos területen, jól körülzárt, enyhén lejtő domboldalakon termesztik, csaknem mindenütt 150 m-nél kisebb tengerszint feletti magasságon. A talaj általában enyhén savas és jó vízáteresztő képességű, legfelső rétegét alacsony vízmegtartó képesség és korlátozott szervesanyag-tartalom jellemzi. A talaj többnyire régen képződött, elegendő mélységű, és a nap kellőképpen átmelegíti, ami termesztésre alkalmassá teszi. A litológiai szubsztrátum döntően a herciniai korszakban képződött gránitkibúvásokból és 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 optimális légáteresztő képességű homokos-agyagos vagy agyagos talaj. Ezenkívül a szóban forgó talajok laza szerkezetűek és enyhén savasak, különösen a kevésbé meredek lankákon. Mindez kiváló minőségű szőlő termesztésére teszi alkalmassá a vidéket.

A bor üde és kiegyensúlyozott savtartalmú. A fehérborok csillogó aranyárga árnyalatúak, és kifejezetten virág- és gyümölcсаромájúak. Ízlelésre könnyűek és üdék, illetve aromákban gazdagok, citrusos utóízzel. A vörösborok közepesen intenzív színűek, és enyhén ibolyás meggypiros árnyalatúak. Szerkezetük közepesen komplex, ízleléskor érzetük lágy, piros és vadon termő gyümölcsökre emlékeztető aromákkal és enyhén csersavas utóízzel.

A borok egyértelműen tükrözik a hőmérséklet, a csapadék és az agronómiai feltételek hatását, melyekhez hozzáadódik az emberi tényező is. Mindez a megfelelő fajták felhasználásában (valamennyi a környezethez alkalmazkodott, őshonos fajta), a szőlő sok napsütésnek kitett, meleg és jó áteresztő képességű talajokon való termesztésében, valamint az olyan különleges feltételekben nyilvánul meg, mint az érintett földrajzi területre jellemző homokos és futóhomokos talaj, illetve a gránitos kőzetekkel borított domboldalak. A művelési és metszési hagyománynak megfelelően leginkább az alacsony művelésű, sűrű térállású szőlő a jellemző, melyen jobban érvényesül a tenger hatása. Az ismertetett körülmények együttes hatására az itt termesztett szőlő jellemzően kiegyensúlyozott és harmonikus, továbbá kiváló aromás tulajdonságokkal és kedvező eltarthatósággal rendelkezik.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt terület határain belül

A feltétel leírása:

A bor termesztése és palackozása a meghatározott földrajzi termőterületen történik. A bor e területen kívülre szállítása és ottani palackozása olyan minőségi kockázatokat vet fel, mint az oxidoredukció, a hőmérséklet-változások stb. A kockázat a távolsággal arányosan nő. 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, melynek révén megőrizhető a borok összes fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonsága.

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 címkének tartalmaznia kell a földrajzi jelzés logóját, amely a termékleírás II. mellékletében szerepel.

A termékleíráshoz vezető link

http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/Pliego_Condiciones_Ribeiras_do_Morrazo_abril_2016_C.pdf
