

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

(2020/C 442/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Colli di Rimini”

PDO-IT-A0297-AM02

Az értesítés időpontja: 2020.9.22.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**1. A bor(ok) leírása**

A termékleírásban a Colli di Rimini Rosso (kategória: 1. Bor) a „riservata” változatban szerepel. Az OEM borok előállítás területén a termelők hagyományosan bevett gyakorlata, hogy a borokat – különösen a legjobb években – érlelésnek vetik alá, ugyanúgy, ahogy a Sangiovese és a Cabernet Sauvignon szőlőfajták jelölésével ellátott típusok esetében ezt már eleve megteszik. Voltaképpen a szőlőfajta megjelölését nem tartalmazó vörösborokat is gyakran finomítják és érlelik, különösen akkor, ha a cukormentes kivonat és alkoholtartalom magasabb, mint az alap vörösborok esetében. Ezért helyénvaló ennek a „riserva” jelöléssel ellátott típusnak az előállítását egyértelműen meghatározni és elismertségét növelni. Ezek a strukturáltabb és összetettebb borok – amelyekre egyébiránt a piacon nagy kereslet mutatkozik a kifinomultabb ízlésű fogyasztók részéről – lehetővé teszik a termékkör és az OEM borok kereskedelmi kínálatának bővítését.

A módosítás az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) és a termékleírás 1., 2., 4., 5. és 6. cikkét érinti.

2. A bor(ok) leírása

- 1) Törlésre kerülnek a Colli di Rimini Rèbola borok féledés és édes változatai, csupán a Rebola secco és a Rebola passito változatok maradnak. A termelők a területhez hagyományosan jobban kötődő, könnyebben beazonosítható és a fogyasztó által nagyra értékelt típusokat részesítették előnyben, amelyek a terület gasztronómiai specialitásaihoz is jobban passzolnak.
- 2) A Rèbola passito típus termékleírásában törlésre kerülnek a maradékcukor-tartalomra vonatkozó hivatkozások, mivel a hatályos jogszabályokban meghatározott határértékek lesznek figyelembe véve. Ezen túlmenően, az előállított borok analitikai és érzékszervi adatai alapján kibővítésre kerül az illatjegyekre vonatkozó fogyasztási jellemzők leírása, a minimális összes alkoholtartalom 16-ról 17 térfogatszázalékra, a tényleges alkoholtartalom 11-ről 12,5 térfogatszázalékra, a minimális cukormentes kivonat pedig 19-ről 24 g/l-re nő. Ezen értékek növelését az éghajlati változások indokolják, amelyek a hosszabb nyarakkal és a magasabb hőmérsékletekkel ideális feltételeket teremtenek a szőlő éréséhez és szárításához, nagyobb cukorkoncentrációhoz vezetnek és ennek következtében nő a borok alkoholtartalma és a cukormentes kivonatok is jelentősebbek.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

- 3) Az ampelográfiai leírás módosítása és az előállított borok analitikai adatainak eredménye kapcsán átfogalmazásra kerül a fehér- és vörösborok leírása, különösen a cukortartalom tartománya bővül a száraztól a félédesig, valamint átírásra kerül néhány illat- és ízjellemző.

A módosítás az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) és a termékleírás 6. cikkét érinti.

3. Fontosabb borszőlőfajták

A Colli di Rimini rosso és a Colli di Rimini bianco borok ampelográfiai leírásának módosítása. A Colli di Rimini OEM borok készítői az idő múlásával egyre tovább finomították azoknak a szőlőfajtáknak az összeállítását, amelyeket az OEM területén készített borokhoz felhasználtak és egyre inkább helyi, a természeti terület kultúráihoz kapcsoló szőlőfajtákat alkalmaztak. Ezért, kiterjedt kísérletezést követően úgy gondolták, helyénvaló az előállított borok ampelográfiai leírásának átfogalmazása, és a földrajzi területtel való kapcsolat további megerősítése céljából nagyobb hangsúlyt fektetni a legjelentősebb és leginkább elterjedt szőlőfajták alkalmazására, illetve megszüntetni a kevésbé elterjedt és a borok összetételének százalékos arányában kevésbé jelentős szőlőfajtákat.

Az ampelográfiai leírás változása a következő típusokat érinti:

- „Colli di Rimini rosso”, amelynek esetében a jelenleg alkalmazott szőlőfajták százalékos arányának a megváltoztatását, a Cabernet Franc és az Alicante fajták bevezetését és a Barbera, Cilieggiolo, Terrano és Ancillotta fajták megszüntetését írja elő,
- „Colli di Rimini bianco”, amelynek esetében a Trebbiano szőlőfajta százalékos arányának a megváltoztatását, a Bombino bianco és a Sangiovese vinificato in bianco fajták bevezetését és a Mostosa és Biancame fajták megszüntetését írja elő – utóbbit amúgy is leginkább már e bortípus OEM változatában használták.

A módosítás az egységes dokumentum 7. szakaszát (Fontosabb borszőlőfajták) és a termékleírás 2. cikkét (Ampelográfiai leírás) érinti.

4. Körülhatárolt földrajzi terület

A termőterület leírása világosabb és egyértelműbb, Rimini megye teljes közigazgatási területének határát veszi alapul, kizárva Bellaria Igea Marina települést és az S.S.16 Adriatica főúton túl található területeket – a főút alkotja a választóvonalat a termőterület és tengerparti övezetek között.

A leírás érint néhány, az OEM előállítási területével szomszédos települést is, amelyek a közelmúltban végrehajtott közigazgatási összevonások következtében immáron Rimini megyéhez tartoznak. Ezen területek táji, földrajzi és természeti jellemzői nagymértékben illeszkednek az OEM jelenlegi előállítási területéhez és körülbelül 12 hektár szőlőültetvényen gazdálkodó kistermelőt érintenek, akik elsősorban Sangiovese, Merlot, Biancame és Trebbiano – vagyis az OEM területén hagyományosan termesztett – szőlőfajtákkal dolgoznak, esetükben körülbelül 150 t potenciális szőlőhozammal lehet számolni.

A módosítás az egységes dokumentum 6. szakaszát és a termékleírás 3. cikkét érinti.

5. Szőlőtermesztési előírások

- a) Törlésre kerül a zsendülés előtt évenkénti két alkalomban meghatározott deficitöntözési korlátozás. Ennek oka, hogy az éghajlati viszonyok változékonysága – amelyet az utóbbi években a hosszú ideig tartó magas hőmérséklet jellemezett – megköveteli a termelőktől, hogy a deficitöntözéssel minden olyan esetben be tudjanak avatkozni, amikor azt szükségesnek tartják.
- b) a „Colli di Rimini” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében megengedett az alkoholtartalom 1 térfogatszázalékban maximalizált növelése. Ez a korlátozás arra utal, hogy a termelők elsősorban a borok előállításához használt szőlőből származó endogén jellegű cukrokat kívánják felhasználni.

6. Csomagolás

- a) Egy pozitív listában egyértelműbben meghatározásra kerülnek a tárolóedények kapcsán engedélyezett űrtartalmak és anyagok (üveg és kerámia)
- b) meghatározásra kerülnek a hatályos jogszabályok által engedélyezett zárási módszerek, amelyek egyedül a koronakupak alkalmazását zárják ki, mivel nem egyeztethető össze az OEM borok presztízsével.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi területtel való kapcsolat szövege lényeges módosítások nélkül átírásra és tömörítésre került, a terület leírására és a történelmi hivatkozásokra vonatkozó néhány felesleges rész törlésével.

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik.

8. Formai jellegű módosítások

- a) a „riserva” típusú borok természetes alkoholtartalmára, érlelési idejére és finomítására vonatkozó, a termékleírás 7. cikkében (Címkézés, megnevezés, kiszerezés) meghatározott feltételek átkerültek a termékleírás 5. cikkének (5) bekezdésébe (Borkészítési előírások).
- b) a termékleírás 7. cikkének az egyéb minősítések használatára vonatkozó bekezdésében törlésre került a „superiore” meghatározás használatának tilalma, mivel ellentmond a Colli di Rimini Sangiovese Superiore termékleírásának.
- c) a termékleírásban a Pignoletto néven feltüntetett szőlőfajta helyére az elnevezés szinonimája, a Grechetto gentile lép.
- d) a termékleírás 5. cikkében törlésre került a következő bekezdés: „A kedvező években a természetett és a borkészítésre szánt szőlőmennyiségeknek a fent megadott határértékeken belül kell maradniuk, az adott szőlő és bor hozamára vonatkozó korlátozások sérelme nélkül, azzal a feltétellel, hogy az össztermés ne haladja meg 20 %-kal ugyanezen határértékeket.”, mert felesleges, mivel az általános szabályzatban is szerepel.
- e) Az 5. cikkben – mivel felesleges – törlésre került a következő szöveg: „Az ugyanazon szőlőfajtából származó szőlőkből külön-külön kell bort készíteni.”.

Ezek a módosítások semmiféle változást nem eredményeznek az egységes dokumentumban.

- f) frissítésre kerültek a kérelmet benyújtó Konzorcium, a Minisztérium, az érintett Régió és az Ellenőrző szerv kapcsolattartási adataira vonatkozó hivatkozások. A módosítások az egységes dokumentum 1.2.1;1.2.2;1.2.3;1.2.5. szakaszait és a termékleírás 8. cikkét (A felügyeleti szerv adatai) érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Colli di Rimini

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
15. Tüppedt szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

„Colli di Rimini” Bianco

A „Colli di Rimini” Bianco OEM fehérbor színe változó intenzitású szalmasárga, a gyümölcsös és a virágos között váltakozó finom illattal, amelynek zamatos és harmonikus íze a száraztól a félédesig terjed.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Rosso

A „Colli di Rimini” Rosso OEM vörösbor színe a rubinvörös és a gránátvörös között váltakozik, piros gyümölcsös lecsengéssel, füves, fűszeres vagy ásványi jegyekkel és harmonikus, esetleg tanninos ízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 20 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Rosso Riserva

A „Colli di Rimini” Rosso Riserva OEM bor színe az intenzív rubinvöröstől a gránátvörösre terjed, illata boros, esetleg füves, ásványi jegyekkel és fás felhanggal, íze telt, erőteljes, harmonikus, a száraztól a féledesig terjed, elegánsan strukturált és esetleg tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 22 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon

A „Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon OEM bor színe rubinvörös, időnként telt, illata karakteres, könnyed, időnként fűszeres vagy füves, íze telt, a száraztól a féledesig terjed, harmonikus és olykor enyhén tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 20 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva

A „Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon OEM bor színe rubinvörös, gránátvörös árnyalatokkal, telt, illata karakteres, könnyed, füves, íze telt, a száraztól a féledesig terjed, harmonikus és olykor enyhén tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” *Biancame*

A „Colli di Rimini” *Biancame* OEM bor halvány szalmasárga színű, zöldesen megcsillanó fényekkel, karakteres illattal, olykor virágos jegyekkel, a száraztól a félédesig terjedő friss, kiegyensúlyozott ízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” *Sangiovese*

A „Colli di Rimini” *Sangiovese* OEM bor rubinvörös színű, olykor lilásan csillogó fényekkel, illata boros, időnként virágos vagy ásványos felhanggal, íze a száraztól a félédesig terjed, harmonikus, kissé tanninos, a száraztól a félédesig, harmonikus, olykor tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 20 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Sangiovese Superiore

A „Colli di Rimini” Sangiovese Superiore OEM bor rubinvörös színű, olykor lilásan csillogó fényekkel, illata időnként virágos, íze harmonikus, olykor tanninos, száraz.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 24 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Sangiovese Riserva

A „Colli di Rimini” Sangiovese OEM bor rubinvörös színű, intenzív, illata időnként virágos, íze száraz, harmonikus, olykor tanninos, minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Rebola Secco

A „Colli di Rimini” Rebola Secco OEM bor színe a világos szalmasárga és az aranyszínű között váltakozik, illata karakteres, finoman gyümölcsös, íze harmonikus, jellemzően puha és strukturált.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

„Colli di Rimini” Rebola Passito

A „Colli di Rimini” Rebola Passito OEM bor színe az arany- és a borostyánsárga között váltakozik, illata karakteres, intenzív, gyümölcsös, olykor botrytises jegyekkel, íze telt, édes és bársonyos, kiegyensúlyozott savtartalommal.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 17,00 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 24 g/l.

A nem említett analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	4 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

5. Borkészítési eljárások

a) Egyedi borászati eljárások

NINCSENEK

b) Maximális hozamok

„Colli di Rimini” Bianco, a riserva változat is

84 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Rosso

77 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Biancame

84 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon

77 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Cabernet Sangiovese

77 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Rébola

77 hektoliter hektáronként

„Colli di Rimini” Rébola passito

55 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Colli di Rimini” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasználható szőlőket Rimini megye közigazgatási határain belül kell termesztetni, kivéve az S.S.16 Adriatica főúton túl található területeket és Bellaria Igea Marina település teljes területét.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Alicante N.

Biancame B.

Bombino bianco B.

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Montepulciano N.

Petit verdot N

Pignoletto B. – Grechetto gentile

Rebo N.

Sangiovese N.

Syrah N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Kapcsolat a földrajzi területtel”

A tengerhez való közelség hatással van a növekedési időszakra, védelmet nyújt télen a túl alacsony, nyáron pedig a túl magas hőmérsékletek ellen, és egyúttal megfelelő szellőzést biztosít. A meszes-agyagos, közepesen alacsony termékenyséű talajok, a nyári időszakban ritka esőzések és az összességében magas hőmérsékletek mérsékelt hozamokat és megfelelő érést eredményeznek, és pozitívan hatnak a különösen a vörösborok esetében magas szárazanyag- és alkoholtartalommal rendelkező borok kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőire, jó színintenzitást, magas polifenol-tartalmat és jó érési hajlamot biztosítva. A kiegyensúlyozott érés lehetővé teszi a szőlők fajtatulajdonosságainak jó kifejezését.

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

NINCSENEK

A termékleíráshoz vezető link

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>
