

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 248



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

62. évfolyam

2019. július 24.

Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2019/C 248/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.9396 – CapMan/CBRE/Norled) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 248/02 Euroátváltási árfolyamok 2

2019/C 248/03 Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2019/C 248/04	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	4
2019/C 248/05	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló közlemény közzététele	13
2019/C 248/06	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	19
2019/C 248/07	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	26
2019/C 248/08	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	32

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.9396 – CapMan/CBRE/Norled)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2019/C 248/01)

2019. július 16-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32019M9396 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2019. július 23.

(2019/C 248/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1173	CAD	Kanadai dollár	1,4691
JPY	Japán yen	120,82	HKD	Hongkongi dollár	8,7266
DKK	Dán korona	7,4659	NZD	Új-zélandi dollár	1,6605
GBP	Angol font	0,89830	SGD	Szingapúri dollár	1,5238
SEK	Svéd korona	10,5695	KRW	Dél-Koreai won	1 317,02
CHF	Svájci frank	1,0985	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,4992
ISK	Izlandi korona	139,90	CNY	Kínai renminbi	7,6856
NOK	Norvég korona	9,6810	HRK	Horvát kuna	7,3863
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 598,63
CZK	Cseh korona	25,549	MYR	Maláj ringgit	4,6016
HUF	Magyar forint	325,50	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,128
PLN	Lengyel zloty	4,2497	RUB	Orosz rubel	70,5611
RON	Román lej	4,7207	THB	Thaiföldi baht	34,519
TRY	Török líra	6,3534	BRL	Brazil real	4,1878
AUD	Ausztrál dollár	1,5898	MXN	Mexikói peso	21,3081
			INR	Indiai rúpia	77,0150

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata

(2019/C 248/03)

A 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke (1) bekezdése a) pontjának megfelelően az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának ⁽²⁾ magyarázata a következőképpen módosul:

A 169. oldalon a **3004** vámtarifaszámhoz tartozó magyarázat – **„Gyógyszerek (a 3002, 3005 vagy a 3006 vtsz. alá tartozó termékek kivételével), amelyek kevert vagy nem kevert termékekből készültek, terápiás vagy megelőzési célra, kimért adagokban vagy formákban (beleértve a bőrön keresztül ható formába kiszerelt készítményeket) vagy a kiskereskedelem számára szokásos kiszerelésben”** – a következő szöveggel egészül ki:

„E vámtarifaszám alá tartoznak többek között a hormon-, a koenzim- és a kofaktorkészítmények. Ezek a készítmények a 2937 vámtarifaszám alá tartozó hormonokon, enzim-kofaktorokon és azok keverékein alapulnak. Az ilyen készítmények elegendő mennyiségű hatóanyagot tartalmaznak ahhoz, hogy terápiás vagy megelőzési hatást fejthessenek ki egy adott kórral vagy betegséggel szemben. A napi adagolásra vonatkozó ajánlást a címkén, a csomagoláson vagy a mellékelt betegájékoztatóban kell feltüntetni.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) által kifejlesztett anatómiai, terápiás és kémiai index (WHO ATC-DDD index) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/) tartalmazza azt a meghatározott napi adagot (DDD), amely biztosítja a terápiás vagy megelőzési hatást, amennyiben az indexben felsorolt adagnak megfelelő vagy azt meghaladó mennyiségben alkalmazzák a készítményt.

Az alábbi táblázat az α -liposav és a melatonin DDD-értékét mutatja:

A hatóanyag neve	Meghatározott napi adag	Mértékegység	Alkalmazási mód
α -liposav vagy tioktánsav	0,6	g	orális
	0,6	g	parenterális
Melatonin	2	mg	orális”.

⁽¹⁾ A Tanács 2658/87/EGK rendelete (1987. július 23.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról (HL L 256., 1987.9.7., 1. o.).

⁽²⁾ HL C 119., 2019.3.29., 1. o.

V

(Hirdetmények)

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 248/04)

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

ÉRTEŚÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Bordeaux”

Hivatkozási szám: PDO-FR-A0821-AM04

Az értesítés időpontja: 2019.4.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás és indokolás

A „Bordeaux” OEM parcellákra osztott körülhatárolt területét érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának a megjelölés termékleírásának mellékletében szereplő dátumait frissítették. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

2. Földrajzi terület – szövegezésbeli módosítás

Leírás és indokolás

A termékleírás I. fejezetének IV. pontjában az első bekezdés a) pontja a következőképpen módosul:

A felsorolásból törölték Cantenac és Margaux településeket, és a listát kiegészítették Margaux-Cantenac településsel, mivel az említett két település összeolvadt.

A felsorolásból törölték Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine és Salignac településeket.

A felsorolás kiegészült Val de Virvée, Castets et Castillon és Civrac-sur-Dordogne településekkel.

Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine és Salignac települések egyesültek, és Val-de-Virvée néven szerepelnek.

Castets-en-Dorthe és Castillon-de-Castets települések egyesültek, és Castets et Castillon néven szerepelnek.

Civrac-de-Dordogne település neve módosult, az új név Civrac-sur-Dordogne.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

3. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület módosítása

Leírás és indokolás

A termékleírás I. fejezete IV. pontjának harmadik bekezdése kiegészült az alábbi három településsel: „Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt”, „Saint-Antoine-de-Breuilh” és „Thénac”.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás helyesbíti a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet annak érdekében, hogy az magában foglalja azokat a településeket, amelyekben igazoltan léteznek borkészítési és/vagy feldolgozási szokások, és amelyek határosak eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítási területével.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

4. A rozé borok előállítási feltételeinek módosítása

Leírás és indokolás

— Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezetének V. pontjában a rozé borok előállítására alkalmas szőlőfajták listája kibővült néhány kiegészítő fehérszőlőfajtával, amelyek egyébként a fehérbor előállításának vonatkozásában szerepelnek a „Bordeaux” ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírásában.

Ezek a Sémillon B, a Sauvignon B, valamint a Sauvignon gris G fajták. A módosítás nem érinti a „clairet” megjelöléssel ellátható rozé borokat, amelyek esetében továbbra is megmarad a vörösborokéval azonos lista.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítással egyidejűleg korlátozzák, hogy mekkora lehet ezen kiegészítő szőlőfajták aránya a termékleírás I. fejezetének V. pontja szerinti, a gazdaságban alkalmazott szőlőfajtákon belül, valamint a szőlők vagy a mustok rozé bor előállítása céljából történő, a termékleírás I. fejezetének IX. pontja szerinti házasítása során. A határérték 20 %, ezen belül a Sauvignon B és a Sauvignon gris G szőlőfajták aránya összesen legfeljebb 10 %.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

A fehérszőlőfajták kiegészítő jellegű alkalmazása lehetővé teszi a rozé borok érzékszervi egyensúlyának javítását; célja – az alapul szolgáló, felhasznált feketeszőlő-fajták függvényében – a frissesség vagy a kerekesség biztosítása.

— A termék leírása

A kiegészítő fehérszőlőfajták beillesztése nyomán javult a rozé borok érzékszervi leírásának megszövegezése, biztosítandó, hogy a módosítás ne legyen hatással a termékekre.

A termékleírás I. fejezete X. (a kapcsolatról szóló) pontjának második bekezdése módosult.

A módosítás az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

— Borkészítési eljárások

A termékleírás I. fejezetének IX. pontja módosult annak érdekében, hogy az adott borász által az adott évben készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig lehetővé váljék a borászati szén alkalmazása a mustok esetében.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

5. Kapcsolat az eredettel

Leírás és indokolás

A termékleírás I. fejezete X. pontjának első bekezdésében az a) pont első bekezdése úgy módosult, hogy a földrajzi terület településeinek száma az egyesülések következtében 501-ről 497-re változott, Gironde megye településeinek teljes száma pedig 542-ről 538-ra módosult.

Az egységes dokumentum 8. pontja ennek megfelelően módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Bordeaux

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 csendes fehérborok az alábbi jellemzőkkel rendelkeznek:

- a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10 %,
- az erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l. Ez az érték 5 g/literre növelhető, ha a teljes savtartalom legalább 2,7 g/l H_2SO_4 .

Az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legfeljebb 13 %.

Csomagolás előtt jellemzőik a következők:

- az illósavtartalom legfeljebb 13,26 milliekvivalens/l,
- az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l.

Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A Sauvignon B fajtából készült száraz fehérborok rendkívül aromásak, frissek és gyümölcsösek, virágos és citrusos ízjegyekkel. A Sémillon B biztosítja a testességet és a zsírokat, a Muscadelle B pedig virágos aromákat kölcsönöz. A házasítás nyomán a kiegészítő szőlőfajták savasságot és citrusos ízjegyeket adnak a bornak. Ezek a szomjoltó borok nagyon alkalmasak a fiatalon (egy- vagy kétévesen) történő elfogyasztásra.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	200

Maradékcukor-tartalommal rendelkező csendes fehérborok

Az erjeszhetőcukor-tartalommal rendelkező csendes fehérborok jellemzői a következők:

- a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %,
- az erjeszhetőcukor-tartalom meghaladja az 5 g/litert, de legfeljebb 60 g/l.

Az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legfeljebb 13,5 %.

Csomagolás előtt jellemzőik a következők:

- az illósavtartalom legfeljebb 13,26 milliekvivalens/l,
- az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 250 mg/l.

Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Az erjeszhetőcukor-tartalommal rendelkező fehérborok a Sémillon B fajtára épülnek, amely kerek, telt, aranyzínű, kandírozott gyümölcsre emlékeztető aromákat hordozó borokat eredményez, és amely házasítható a frissességet kölcsönző Sauvignon B fajtával. Noha ezek a borok néhány évig érlelhetők, fiatalon is élvezhetők.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	250

Csendes rozé borok

A csendes rozé borok az alábbi jellemzőkkel rendelkeznek:

- a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10 %,
- az erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l. Ez az érték 5 g/literre növelhető, ha a teljes savtartalom legalább 2,7 g/l H₂SO₄,
- a módosított színintenzitás értéke (DO420+DO520+DO620) legfeljebb 1,1.

Az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legfeljebb 13 %.

Csomagolás előtt

- az illósavtartalom legfeljebb 13,26 milliekvivalens/l,
- az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l.

Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A rozé borok az alkalmazott technikától függően (közvetlen préselés, enyhébb héjon erjesztés vagy duplapasztás (saignée) technológia) a halvány rózsaszíntől az erősebb rózsaszínig terjedő színárnyalatúak, és gyümölcsös vagy virágos ízkálával rendelkeznek, amelyet a kerekesség és az élénkség közötti kiegyensúlyozott struktúra támaszt alá. A szájban gazdagon bontakoznak ki. Ezek a borok alkalmasak a fiatalon (egy- vagy kétévesen) történő elfogyasztásra.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	200

Csendes vörösborok

A csendes vörösborok az alábbi jellemzőkkel rendelkeznek:

- a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %,
- az erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l,
- az almasavtartalom legfeljebb 0,3 g/l.

Az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legfeljebb 13,5 %.

Csomagolás előtt jellemzőik a következők:

- az illósavtartalom legfeljebb 13,26 milliekvivalens/l,
- az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 140 mg/l.

Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörösborok, amelyekben gyakran a Merlot N szőlőfajta dominál, puhák, gyümölcsösek és kevésbé savasak; az előrehaladott érettségű években a Petit verdot N és a Cot N szőlőfajták savasságával frissíthetők. A fő házasítás azonban a Merlot N fajtának a Cabernet sauvignon N fajtával és kisebb mértékben a Cabernet franc N fajtával való házasítása; utóbbiak ízkomplexitást és erősebb tanninos jegyeket kölcsönöznek a bornak, ami lehetővé teszi a zamat megőrzését és kifejlődését.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter

Általános analitikai jellemzők

Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	150

5. Borkészítési eljárások

a) **Alapvető borászati eljárások**

Ültetési sűrűség – sortávolság

Művelési gyakorlat

A 2008. augusztus 1-jét követően telepített parcellákon a szőlő minimális ültetési sűrűsége hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,85 méternek kell lennie. – Ez az ültetési sűrűség hektáronként 3 300 tőkére csökkenthető. Ebben az esetben a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,85 méternek kell lennie.

A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

Kizárólag a rövidcsapos (egy-két rügyre történő) metszés, illetve a hosszúcsapos (szálvesszős) metszés engedélyezett. A Merlot N, Sémillon B és Muscadelle B szőlőfajták esetében a rügyek száma a metszéskor hektáronként legfeljebb 45 000 rügy, tőkénként pedig legfeljebb 18 rügy lehet. Más szőlőfajták, köztük a Cabernet franc N, a Cabernet sauvignon N, a Sauvignon B és a Sauvignon gris G fajta esetében a rügyek száma a metszéskor hektáronként legfeljebb 50 000 rügy, tőkénként pedig legfeljebb 20 rügy lehet. A hajtásválogatást követően a terméshozó ágak tőkénkénti száma nem haladhatja meg: – a Merlot N, Sémillon B és Muscadelle B szőlőfajták esetében tőkénként a 12 ágat azon szőlőknél, amelyek ültetési sűrűsége hektáronként legalább 4 000 tőke, illetve tőkénként a 15 ágat azon szőlőknél, amelyek ültetési sűrűsége nem éri el a hektáronkénti 4 000 tőkét; – más szőlőfajták, köztük a Cabernet franc N, a Cabernet sauvignon N, a Sauvignon B és a Sauvignon gris G fajta esetében tőkénként a 14 ágat azon szőlőknél, amelyek ültetési sűrűsége hektáronként legalább 4 000 tőke, illetve tőkénként a 17 ágat azon szőlőknél, amelyek ültetési sűrűsége nem éri el a hektáronkénti 4 000 tőkét. A metszést legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni. A hajtásválogatást a bogyóképződés előtt kell elvégezni.

Konkrét borászati eljárás

A „clairet” megjelöléssel ellátható rozé borok kivételével a rozé borok készítésénél az adott borász által az adott évben készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett a borászati szén alkalmazása a mustok esetében.

Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

A vörösborok alkoholtartalmának részleges sűrítéssel történő növelése az ily módon megnövelt alkoholtartalmú mennyiség 15 %-os sűrítéséig terjedően engedélyezett. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg az alábbi értékeket: – A vörösborok és az erjeszhetőcukor-tartalommal rendelkező fehérborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot. – A rozé borok és a száraz fehérborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

b) **Maximális hozamok**

Csendes fehérborok (száraz és erjeszhetőcukor-tartalommal rendelkező borok)

hektáronként 77 hektoliter

Csendes rozé borok

hektáronként 72 hektoliter

Csendes vörösborok – Hektáronként legalább 4 000 tőkés ültetési sűrűségű szőlők

hektáronként 68 hektoliter

Csendes vörösborok – Hektáronként 4 000 tőke alatti ültetési sűrűségű szőlők

hektáronként 64 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szüret, a borok erjesztése, készítése és érlelése Gironde megye következő településeinek területén zajlik (a 2017. június 19-i hivatalos földrajzi kódok alapján):

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Sauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cénon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogean, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignac-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujanet-Postiac, Néac, Nérigeau, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Souillac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaix, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Sauvignon B

Merlot N

Cot N – Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület a bortermelés szempontjából előnyös, viszonylag homogén éghajlati viszonyokkal rendelkezik: nagy víztömegek közelében helyezkedik el (Atlanti-óceán, a Gironde torkolatvidéke, a Garonne és a Dordogne völgye), amelyek jelentős hőszabályozó szerepet játszanak. A tavaszi fagyokat mérséklő óceáni hatások azonban a tengertől és a nagy völgyektől távolodva és Landes, Saintonge és Double Périgourdine erdős hegyvidékei felé közeledve egyre csökkennek. Ezek a sajátosságok magyarázzák, hogy a földrajzi terület északi és dél-délnyugati szélein kevésbé van jelen a szőlő. A földrajzi terület Gironde megye 538 településéből 497-re terjed ki, és nem foglalja magában a megye délnyugati részét, ahol nem folytatnak bortermelést, hanem erdőgazdálkodással foglalkoznak.

Az óceáni éghajlaton termesztett bordeaux-i szőlőfajták a XVII–XVIII. századtól szükségessé tették a szőlőkarók alkalmazását, majd a kordonos művelés elterjedését; mindezek biztosítják a termés megfelelő eloszlását, valamint a megfelelő klorofillszintézishez és ezáltal az optimális érettség eléréséhez szükséges levélfelületet. A különböző talajtípusok és a szőlőterületek változatos tájolása miatt a helyi jellegzetességek függvényében különböző szőlőfajtákat szelektálnak és alkalmaznak. Négy különböző talajtípus határozható meg:

- az agyagos-meszes és a márgás-meszes talajok, amelyek nagyon gyakoriak a domboldalakon, ahol a Merlot N nagyon jól kiteljesedik;
- a szilikátos, helyenként agyagot és meszes elemeket tartalmazó talajok, amelyek tökéletesek például a Merlot N és a Sauvignon B számára;
- az úgynevezett „boulbène”, egy finom szilikátos elemeket is tartalmazó, könnyű agyagos homoktalaj, amely alkalmas a száraz fehérborok előállítására;
- a kavicsból, görgetett kvarcból és többé vagy kevésbé durva szemcséjű homokból álló kavicsos talajok, amelyek jó vízelvezető, meleg és a szőlő és különösen a Cabernet sauvignon N számára tökéletes teraszokat képeznek.

A szőlőfajták összehangolása, a biofizikai környezet, valamint a szőlőtermesztés és a borkészítés módja egyedi stílust kölcsönöz a boroknak, amelyeket nagy aromagazdagság jellemez. A bordeaux-i szőlőtermő vidék a kikötőjének és a más nemzetekkel való szoros történelmi kapcsolatainak köszönhetően – amelyek révén már nagyon hamar szervezett és kiterjedt kereskedelem alakult ki – mindig is a világ többi része felé fordult, és kihasználta, illetve terjesztette a technikai újításokat, ösztönözte a gazdaságok fejlődését, és ily módon – az évszázados szokásokat mindig tiszteletben tartva – megerősítette, fejlesztette és exportálta szaktudását. Aquitániai Eleonóra hercegnő és Plantagenet Henrik későbbi angol király 1152-ben kötött házassága nyomán a kereskedelmi kapcsolatok fejlődésével az angolok importálni kezdték bordeaux-i borokat, amelyeket világos („claire”) színük miatt „Claret”-nek neveztek. Ez a hagyomány az idők során fennmaradt, és napjainkban a „clairet”, illetve „claret” megnevezésekben van jelen. A XVII. században új fogyasztók megjelenésével új kereskedelmi korszak köszönt be. Az export továbbra is a bordeaux-i borok forgalmazásának egyik erőssége. A megtermelt mennyiség egyharmadát több mint 150 országba szállítják. Az ellenőrzött eredetmegjelölés alá tartozó boroknak – Gironde megye egyik alapvető erőforrásának – az előállítása nagymértékben hozzájárult a vidéki és városi tájak formálódásához és a helyi építészeti kialakulásához (borászcastélyok, borrháttarak). A megye legfontosabb városai folyami kikötők, amelyek a borkereskedelemre épülve fejlődtek.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A közvetlen szomszédságban lévő területet, amelyet a – „clairet”, illetve „claret” megnevezéssel kiegészített vagy a nélkül álló – „Bordeaux” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés határoz meg, a következő települések területe alkotja:

- Dordogne megye: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Lot-et-Garonne megye: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Földrajzi jelölések – Kiegészítő megnevezések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Bordeaux” ellenőrzött eredetmegjelölés a vörösborok esetében a „claret”, a sötét rozé borok esetében pedig a „clairet” megnevezéssel egészíthető ki az ilyen típusú borokra vonatkozóan rögzített rendelkezéseknek megfelelően, különös tekintettel az analitikai előírásokra.

A „Bordeaux” ellenőrzött eredetmegjelölés a fehérborok esetében kiegészíthető az „Haut-Benauge” földrajzi megnevezéssel, a kiegészítő földrajzi megnevezésre vonatkozóan meghatározott rendelkezéseknek megfelelően, különös tekintettel a földrajzi területre, a szőlőfajtákra, a terméshozamra és az analitikai előírásokra.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Haut-Benauge” földrajzi megnevezést közvetlenül a „Bordeaux” ellenőrzött eredetmegjelölés után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretét.

Jogi keret:

Uniós jog

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azok a fehérborok, amelyek erjeszhetőcukor-tartalma meghaladja a literenkénti 5 grammot és nem éri el a literenkénti 60 grammot, a bor erjeszhetőcukor-tartalmának megfelelő megjelöléssel kerülnek kiszerelésre, az uniós rendelkezésekben meghatározottak szerint.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Bordeaux” jelöléssel megadható a nagyobb földrajzi egység. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5514a84e-f7df-48fd-bc1b-7c65926936ae

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló közlemény közzététele

(2019/C 248/05)

E közlemény közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

KÖZLEMÉNY STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Bourgueil”

Hivatkozási szám: PDO-FR-A0729-AM01

A közlemény időpontja: 2019. május 10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület

Leírás és indokolás

A földrajzi területre vonatkozó bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és előállítására az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 2010. december 16-i ülésén jóváhagyott földrajzi területen kerül sor. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – Indre-et-Loire megye alábbi településeinek területét foglalja magában:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, valamint Coteaux de Loire (kizárólag Saint-Patrice et Ingandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil volt önálló települések területe).”

A módosítás figyelembe veszi a települések egyesítését, a földrajzi terület kiterjedése azonban nem módosult.

Az egységes dokumentum 6. pontja ennek megfelelően módosul.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Leírás és indokolás

A VI. pont b) alpontjában előírtak szerint a szőlőt immár legfeljebb 12 rügyet hagyva metszik meg.

Az egyszerű Guyot-metszés ily módon lehetővé teszi, hogy a szálvessző 8 rügyet tartalmazzon.

E módosítás célja, hogy jobban figyelembe lehessen venni az utóbbi gazdasági években gyakoribbá vált szélsőséges tavaszi időjárást.

Az egységes dokumentum 5.1. pontja ennek megfelelően módosul.

3. Parcellánkénti maximális terhelés

Leírás és indokolás

A parcellánkénti maximális terhelés 9 500 kg/ha-ról 8 500 kg/ha-ra csökken. A rügyes számának növelése mellett az oltalomért és irányításért felelős szervezet nem szeretné, ha a hozamnövelés a minőség rovására menne, ezért úgy döntött, hogy csökkenti a parcellánkénti maximális terhelést.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. A forgók növénytakarója

Leírás és indokolás

A 2. pont a) alpontjában: „az utolsó tőkétől számított 1,50 méteren túl” szöveg helyébe a következő szöveg lép: „a szőlő támrendszerének horgonyzóelemétől számított legalább 1 méter, és ez a távolság 2,50 méterre növelhető, ha a talaj karbantartását géppel végzik;”.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás a művelési gyakorlatok és a gépi eszközökkel végzett növénykarbantartás fejlődésének figyelembevételét célozza.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. Hozamkorlát

Leírás és indokolás

A hozamkorlát 67 hl/ha-ról 65 hl/ha-ra csökken. A rügyek számának növelése mellett az oltalomért és irányításért felelős szervezet nem szeretné, ha a hozamnövelés a minőség rovására menne, ezért úgy döntött, hogy csökkenti a hozamkorlátot.

Az egységes dokumentum 5.2. pontja ennek megfelelően módosul.

6. Pincekapacitás

Leírás és indokolás

Az előírt minimális pincekapacitást csökkentették annak érdekében, hogy ne szankcionálják a fiatal szőlőtermelők tevékenységének megkezdését, ugyanakkor azok ne mentesüljenek a bor megfelelő erjesztéséhez és megfelelő tárolásához szükséges követelmények alól.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Adóraktár-engedélyesek közötti szállítás

Leírás és indokolás

Az 1. fejezet IX. része 4. pontjának az adóraktár engedélyesei közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. Parcellakiosztási nyilatkozat

Leírás és indokolás

A 2. fejezet I. részének 1. pontját törölték, mivel az a Bourgueil helyzete szempontjából felesleges intézkedés. A „Bourgueil” ellenőrzött eredetmegjelölés (AOC) előállítási területén kérelmezhető ellenőrzött eredetmegjelölések a következők: „Saint Nicolas de Bourgueil”, „Touraine”, „Crémant de Loire” és „Rosé de Loire”; a „Saint Nicolas de Bourgueil” AOC valamennyi parcelláját az ezen AOC előállítására szánt szőlő minősége tekintetében ellenőrzik. A „Crémant de Loire”, illetve a „Rosé de Loire” AOC előállítására szánt parcellákat a termelők által vezetett termelési nyilvántartásokban kötelezően azonosítják, és a „Touraine” előállítására szánt parcellákat a gazdasági szereplők januártól a parcellakiosztással jelölik ki.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. Főbb ellenőrizendő pontok

Leírás és indokolás

A 3. fejezetet a főbb ellenőrizendő pontok összhangba hozatala érdekében átdolgozták.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

„Bourgueil”

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

A borok csendes, vörös- vagy rozéborok. Térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmuk legalább 10,5 %. A kiszerezést követően legalább a következő analitikai előírásoknak kell megfelelniük:

- a vörösborok erjesztettcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 2 gramm.
- a rozéborok erjesztettcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 4 gramm, az egy literre jutó borkő-sav grammjában kifejezett összes savtartalmuk pedig literenként 3,5 gramm feletti. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött; almasavtartalmuk legfeljebb 0,3 gramm/liter. A vörösborok és a rozéborok esetében az illósvartartalom és az összes kén-dioxid-tartalom, valamint a vörösborok esetében az összes savtartalom előírt értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg. A rozéborok általában vörös és fehér húsú gyümölcsök friss és elég intenzív aromáival rendelkeznek, amelyekben időnként citrusfélékre emlékeztető jegyek is érzékelhetők. A vörösborok elegánsak, színük sötét rubinvöröstől élénk gránátvörösre változik. A tanninszerkezet gyakran egészen nyilvánvaló, de lágy. Aromáikban általában vörös és fekete húsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek együttesen jutnak kifejezésre. Egyes testesebb boroknak jól tesz a néhány évig történő tárolás. Ekkor összetettebb – kakaóra emlékeztető, enyhén füstös vagy fűszeres – jegyeket mutathatnak.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	
Minimális teljes savtartalom	
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

a) Ültetési sűrűség.

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,10 méter. Ugyanazon a soron belül a tőkék közötti távolság nem lehet kevesebb 0,80 méternél és nem haladhatja meg az 1,10 métert.

b) A metszésre vonatkozó szabályok.

A szőlőt május 1-je előtt tőkénként legfeljebb 12 rügyre metszik a következő technikák szerint:

- egyszerű Guyot-metszés, legfeljebb 8 rügyet tartalmazó szálvesszővel és 1 vagy 2 rügyre metszett, legfeljebb 2 csappal;
- 2 félszálvesszőre metszés, amelyek egyenként legfeljebb 4 rügyet és 1 vagy 2 rügyre metszett, legfeljebb 2 csapot tartalmaznak;
- csapos metszés (Royat-kordonművelés), legfeljebb 2 rügyre vagy „hajtásra” metszett, legfeljebb 6 csappal.

Konkrét borászati eljárás

A rozéborok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve. A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiségekhez viszonyított részleges koncentráció maximális mértéke 10 %. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-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.

b) Maximális hozamok

65 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és előállítására az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottsága által a 2010. december 16-i ülésen jóváhagyott földrajzi területen kerül sor. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex alapján (Code officiel géographique) – Indre-et-Loire megye alábbi településeinek területét foglalja magában:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, valamint Coteaux de Loire (kizárólag Saint-Patrice et Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil volt önálló települések területe).

7. Fontosabb borszőlőfajták

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A „Bourgueil” ellenőrzött eredetmegjelöléshez tartozó szőlőültetvények a Loire folyótól északra, a Vienne folyó torkolata feletti folyószakasz mentén, a „Touraine” előállítására szánt szőlőültetvények északnyugati peremén találhatóak.

A földrajzi területet északon a gâtine-i erdő, délen pedig a Loire határolja. A földrajzi terület egyik része egy alapvetően déli fekvésű és erdővel borított, nagy kiterjedésű domboldalon, másik része teraszokon és kiemelkedéseken (helyi nevük: „montilles”) terül el.

A domboldal alján lévő talajok turoni csillámos krétán vagy sárga mésztufás krétán kialakult barna meszes talajok, míg a domboldal középső részén szenoni agyagos-homokos formációkból képződött agyagos-szilikátos talajok találhatóak. A domboldal alján egykori allúviumos teraszokon és a folyó árterületén elhelyezkedő újkori allúviumokból származó kis kiemelkedéseken („montilles”) kialakult talajok jó vízáteresztő képességű homokos-kavicsos talajok.

A földrajzi terület Indre-et-Loire megye 8 települését foglalja magában. Éghajlata enyhébb és szárazabb, mint Touraine egész régiójának éghajlata. A szőlőhegyet borító erdős fennsík védelmet biztosít az északi szelekkel szemben.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A bourgueil-i szőlőültetvények Bourgueil apátságának 990. évi alapításához kapcsolódnak. 1189-ben Baudry apát a kolostora és a bora érdemeit magasztalja. A szőlőültetvények túllépnek az apátság zárt falain, és egészen a Loire menti domboldalakig és egykori teraszokig terjednek.

A Cabernet franc N borszőlőfajta (helyi néven: „breton”) a telepített borszőlőfajták közül a legfontosabb. Ennek a folyami úton beszállított borszőlőfajtának a térségben való meghonosodását Anjou és Akvitánia politikai uniója (a XI. és a XII. században) tovább ösztönözte.

Bourgueil térségének Loire menti szőlőültetvényeiről régóta exportálnak finom borokat, a XVII. századtól kezdődően többek között Flandriába.

Az egykori allúviumos teraszokra ültetett szőlőültetvények egyszer ellenálltak a filoxeravésznek, amely a homokos területeken lassabban terjed. Az ültetvények szőlőoltványokkal és kizárólag a Cabernet franc N borszőlőfajtával végzett gyors helyreállítása arról tanúskodik, hogy a szőlőtermesztők ragaszkodtak a középkorban elfogadott borszőlőfajtához.

1937, azaz a „Bourgueil” ellenőrzött eredetmegjelölés elismerése óta a termelt mennyiségek növekednek. Míg a XX. század elején a Bourgueil térségében folytatott mezőgazdasági tevékenység jelentős részét a zöldségtermesztés, valamint a gabona-, illetve édesgyökértermesztés tette ki, a térség mára alapvetően a szőlőtermesztésre állt át.

A termelés jelentős részét a termelési volumen közel 95 %-ával a vörösborok teszik ki. A rozéborok leggyakrabban vörös és fehér húsú gyümölcsök friss és elég intenzív aromáival rendelkeznek, amelyekben időnként citrusfélékre vagy borsra emlékeztető jegyek is érzékelhetők.

A vörösborok elegáns borok, színük a sötét rubinvöröstől az élénk gránátvörösig változhat. Tanninszerkezetük gyakran egészen nyilvánvaló, de lágy. Aromáikban leggyakrabban vörös és fekete húsú gyümölcsök jegyei együttesen jutnak kifejezésre.

Néhány évig tartó tárolást követően egyes borok összetettebb – kakaóra emlékeztető, enyhén füstös vagy fűszeres – jegyeket mutathatnak. A felhasználási módokhoz igazodva a szőlő szüreteléséhez meghatározott parcellaterület csak a domboldal turoni krétarétegén képződött barna talajjal vagy kevésbé mély rétegű talajjal, valamint a teraszok és a kiemelkedések („montilles”) homokos-agyagos, illetve homokos-kavicsos talajjal rendelkező parcelláit veszi figyelembe. E talajok kedvező víz- és hőháztartási tulajdonságokkal rendelkeznek. A táj nyílt terei lehetővé teszik a kedvező éghajlati viszonyok kihasználását.

E körülmények kedvező feltételeket teremtenek a Cabernet franc N borszőlőfajta eredeti és elegáns kifejeződéséhez, ugyanakkor megkövetelik az optimális termesztést, ami egyes klónok betiltásában, a művelés módjában és a rövidre metszésben nyilvánul meg. A homokos-agyagos, illetve a homokos-kavicsos talajokon kiaknázott körülmények kedveznek a finom és lágy tanninokkal társuló gyümölcsös aromák kifejeződésének, ami magyarázatot ad a fiatal borok sikerére. A turoni talajokon kiaknázott körülmények a jó tanninszerkezetű, testes vörösborok előállításának kedveznek inkább.

A borászok több generáció tapasztalataiból merített szaktudása, valamint a Cabernet franc N szőlőfajtahoz való több mint nyolc évszázados hűsége a különböző körülmények között előállított borok házasítási módjának megválasztásában jut érvényre.

Ezt az eleinte a vörösbortermelésre szakosodott terület sajátos feltételeihez igazodó szaktudást természetesen a rozéborok előállítása során is alkalmazták.

A szőlőültetvények aljában folyó Loire szervesen összefonódik a bourgueil-i szőlőültetvények eredetével és történetével. A folyó erózióval hozta létre a nagy domboldalt. Ezenkívül lerakta a szőlőültetvények alapvető szubsztrátumát jelentő allúviumokat.

A kereskedelmi és kommunikációs útvonalat jelentő Loire igen aktív és lényeges kereskedelmi szerepet töltött be.

A bencés apátság archívumaiban a XI. századtól említett, finom és gyümölcsös illatú „Bourgueil” borok a termelők dinamizmusának és a szövetségekbe tömörült népszerűsítőinek köszönhetően továbbra is széles körű ismertségnek és hírnévnek örvend.

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

Közvetlenül szomszédos terület

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárol földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

— Indre-et-Loire megye:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

— Maine-et-Loire megye:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) 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.
- b) 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.
- c) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
 - ún. 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-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b

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 248/06)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Crémant de Bourgogne”

Hivatkozási szám: PDO-FR-A0676-AM01

Az értesítés időpontja: 2019.4.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A földrajzi terület településeit tartalmazó jegyzék aktualizálása

Leírás és indokolás

Egyes települések nevet változtattak vagy egyesültek a termékleírás első jóváhagyása óta. A földrajzi területet alkotó települések jegyzékét ezért naprakésszé tették, a terület kiterjedésének módosítása nélkül. A jogbiztonság fokozása érdekében ezt a jegyzéket megfeleltetik az INSEE által évente kiadott hivatalos földrajzi kódex hatályos változatának.

Az egységes dokumentum 6. pontja ennek megfelelően módosul.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás és indokolás

A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő előállítására.

A parcellákra történő felosztást a földrajzi terület több településén véglegesítették. Ezzel a művelettel egyúttal megerősítést nyert, hogy a parcellákra történő felosztás a már körülhatárolt településeket érinti. Az illetékes nemzeti hatóság ezért egy új időpontban jóváhagyta a parcellákra történő felosztást a terület egészén.

Az eredetmegjelölés termékleírásának mellékletében szereplő, településenként megadott parcellákra történő felosztás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának korábbi időpontjait törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Crémant de Bourgogne

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

A pezsgők minőségi fehér vagy rozé pezsgők.

a) A pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az expedíciós likőr hozzáadása előtt és a must cukortartalmának növelése esetén nem haladja meg a 13 %-ot.

b) Az összes savtartalmat, az illósavtartalmat, az összes kén-dioxid-tartalmat, a cukortartalmat, valamint a szén-dioxid 20 °C-os hőmérsékleten mért túlnyomását a közösségi jogszabályok állapítják meg.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A pezsgőt kifinomult és élénk habzás jellemzi, finom és hosszan tartó buborékokkal. A fiatal pezsgő megszagolásakor gyakran gyümölcsökre, virágokra és ásványokra emlékeztető jegyek érvényesülnek, amelyekhez bizonyos fokú frissesség társul. Idővel összetettebb aromák jelennek meg, másodlagos és harmadlagos jegyek kibontakozásával. Az ízleléskor tapasztalható frissességet a szén-dioxid felszabadulása fokozza.

Általános analitikai jellemzők

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

5. Borkészítési eljárások

a) *Alapvető borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

- A rozé borok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.
- Fadarabok használata tilos.
- A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.
- A préselést végző telephelyeknek a termés fogadására, a préselő létesítményekre és a présekre, a prések megtöltésére, a szőlőlé frakcionálására, valamint a higiéniára vonatkozó kritériumoknak kell eleget tenniük.

Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

- A szőlő minimális ültetési sűrűsége hektáronként 5 000 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter.
- Amennyiben az ültetési sűrűség meghaladja a hektáronkénti 8 000 tőkét, az ugyanabban a sorban lévő tőkék közötti távolság nem lehet kevesebb 0,50 méternél.
- Amennyiben az ültetési sűrűség hektáronként legfeljebb 8 000 tőke, az ugyanabban a sorban lévő tőkék közötti távolság nem lehet kevesebb 0,80 méternél.
- A sűrűn ültetett szőlő minimális ültetési sűrűsége hektáronként 9 000 tőke, és a sorok közötti távolság meghaladja a 0,50 métert.

A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

Általános rendelkezések

A szőlő metszése az alábbi rendelkezések szerint történik:

- rövid metszés (Royat-kordonművelésű szőlő), négyzetméterenként legfeljebb 12 rügy meghagyásával,
- hosszú metszés (egyszerű Guyot-metszés vagy kettős Guyot-metszés), négyzetméterenként legfeljebb 10 rügy meghagyásával.

A Chardonnay B és a Sacy B borszőlőfajtáknál (kizárólag Rhône megye településein, valamint Saône-et-Loire megyének a „Mâcon” ellenőrzött eredetmegjelölés körülhatárolt szőlőtermő területéhez tartozó településein) az ún. „Mâconnais tájegységi, fark formájúra ívelt szálvesszőre metszést” alkalmazzák, négyzetméterenként legfeljebb 10 rügy meghagyásával.

A Chardonnay B és a Sacy B borszőlőfajtáknál (Rhône megye települései, valamint Saône-et-Loire megyének a „Mâcon” ellenőrzött eredetmegjelölés körülhatárolt szőlőtermő területéhez tartozó települései kivételével) az ún. „Chablis-metszést” alkalmazzák, négyzetméterenként legfeljebb 10 rügy meghagyásával.

A metszésre vonatkozó egyedi szabályok

Művelési gyakorlat

Egyedi rendelkezések

Az egyszerű Guyot-metszés a következőképpen igazítható ki:

- a szálvessző évről évre történő váltogatását lehetővé tevő második csappal,
- legfeljebb háromrügyesre rövidített szálvesszővel és legfeljebb kétrügyes csappal.

A metszés módjától függetlenül a szőlő két további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak négyzetméterenkénti száma legfeljebb a metszésre vonatkozó szabályok esetében meghatározott rügyek számával egyenlő.

Öntözés és a termés szállítása

Művelési gyakorlat

Öntözés

Az öntözés tilos.

A termés szállítása

- a) A termést a szállítás során védik az esőtől.
- b) A termést a szüretelés helyétől a préselést végző létesítményig olyan tárolóedényekben szállítják, amelyek:
 - 0,50 méternél nem mélyebbek, annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termés összenyomódása,
 - nem hermetikusan zártak, és lehetővé teszik a szőlőlé szállítás közbeni és a préselésig tartó gyors és teljes lefolyását.
- c) A szőlő leszedése és a préselés közötti időnek a lehető legrövidebbnek kell lennie. Ennek időtartama egyetlen esetben sem haladhatja meg a 24 órát.

b) **Maximális hozamok**

Hozam

90 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

- a) A szőlő szüretelésére, a pezsgő erjesztésére, elkészítésére, érlelésére és csomagolására az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 2011. július 7-i ülésen jóváhagyott földrajzi területen kerül sor. Ez a terület a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex alapján az alábbi települések területét foglalja magában:

— Côte-d'Or megye:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Melese, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée és Vougeot;

— Rhône megye:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Ouillères, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux és Villié-Morgon;

— Saône-et-Loire megye:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzéla-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-BelleRoche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (kizárólag Donzy-le-National, Massy és La Vineuse egykori települések területének megfelelő része), Vinzelles és Viré;

— Yonne megye:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, Écolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (kizárólag Champvallon és Volgré egykori települések területének megfelelő része), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (kizárólag Vermenton egykori település területének megfelelő része), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes és Viviers.

b) A szőlő szüretelése, a pezsgő erjesztése, elkészítése, érlelése és csomagolása az alábbi települések területén is biztosítható:

— Côte-d'Or megye:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune és Prusly-sur-Ource,

— Yonne megye:

Cruzy-le-Châtel.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Pinot gris G

8. A kapcsolat(ok) leírása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A földrajzi terület Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire és Rhône megye hagyományosan szőlőtermesztésre használt domborzati elemein fekszik. A terület egymással nem teljesen összefüggő szőlőültetvényeket foglal magában, amelyek észak-déli irányban kb. 250 kilométeren húzódnak. Így a földrajzi terület több mint 300 település területére terjed ki.

A Yonne megyében, valamint a Côte d'Or megye északi részén fekvő Châtillonnais tájegységben található szőlőültetvényeket a Párizsi-medence lejtőire, a felső jura korból származó üledékrétegekre telepítették, az alsó és a középső jura korból származó, Vézélien tájegységi szőlőültetvények, valamint a felső kréta korban képződött formációkra telepített, Jovinien tájegységi szőlőültetvények kivételével. Az ottani szubsztrátumok alapvetően márgások (meszesek, agyagosak), helyenként meszesek. A szőlőültetvények kizárólag a lejtők legjobb fekvésű domborzati elemein, a térségben húzódó nagyobb folyóvölgyek – a Yonne és mellékfolyói, a Szajna és mellékfolyói völgyeinek – lankáin találhatók meg. A szőlőültetvények 150 és 300 méter közötti tengerszint feletti magasságban, lépcsőzetesen helyezkednek el.

Dijontól Lyon környékéig a szőlőültetvények szinte folyamatosan egyenes vonalban húzódó domborzati elemek sorát foglalják el. Ez a bresse-i árok – az Alpok felgyűrődése során összeomlott, fontos tektonikai szerkezet – nyugati pereme. A szubsztrátumok elsősorban üledékesek, meszesek vagy márgások, általában a jura korból, sőt helyenként a triász korból származnak. Helyenként, elsősorban Saône-et-Loire megyében a földtörténeti őskorból származó metamorf és gránit talapzat – akkor savas talajokat keletkeztető – kiemelkedésein szőlő található. Bár a hátvidék domborzati elemei időnként magasak (Côte-d'Or megyében 650 méter, Beaujolais tájegységben 1 000 méter magasak), szőlőt kizárólag 250 méter és 400 méter közötti tengerszint feletti magasságig telepítettek. Az egyes szőlőültetvényeket sajátos táj, geológia és morfológiai adottságok jellemzik:

- a Párizsi-medence mészkőfennsíkainak sarkába vájt széles völgyek,
- Côte d'Or esetében a síkság és a fennsík határán elterülő folyamatos, keskeny sáv,
- Mâconnais tájegységben az észak-déli tengely mentén húzódó párhuzamos domborzati elemek sora, a dombság.

A szőlőtermesztő Burgundia inkább hűvös óceáni éghajlatú. Ezt az éghajlatot mérsékelt és rendszeres csapadékmennyiség jellemzi, erős nyári szárazság előfordulása nélkül. A hőmérséklet az éghajlat hűvösségéről tanúskodik, az éves átlaghőmérséklet 11 °C.

Yonne megyében, a földrajzi terület délkeleti részén határozottan érezhető a némileg mérsékeltébb éghajlat, a Morvan-hegység és a Charolais-hegység főnhatást kiváltó vonulatának feltartóztató hatásából adódóan: ez a térség referenciaértékeinél alacsonyabb páratartalomban és magasabb hőmérsékletben nyilvánul meg.

A földrajzi terület nyugati részét kontinentális hatások érik, amelyek a viszonylag alacsony téli hőmérsékletekben, az esetlegesen hosszú és intenzív fagyos időszakokban, sőt a néha nagyon száraz és napos ősztutóban nyilvánulnak meg.

A főként a földrajzi terület déli részén érzékelhető déli hatások időnként magas nyári hőmérsékleteket és a meleg tengeri levegő felszökését okozhatják, amelyek a nyári zivatarokért felelősek.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt parcellák magukban foglalják a szőlőtermesztésre való alkalmasságukért hagyományosan elismert összes övezetet. Ezek a parcellák így leginkább a főbb domborzati elemek kedvező fekvésű lejtőin, valamint a hegylábaknál, a hűvös fennsíkokon, illetve az északi és a nyugati fekvésű hátsó lejtőkön találhatók; mindezek a körülmények biztosítják az optimális vízelvezetést és a talaj jó felmelegedési képességét.

A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A szőlőművelésről a galloromán időszak óta vannak bizonyítékok.

A burgundiai szőlőültetvények már a középkorban gazdasági jelentőségre tettek szert, és az országhatárokon túl ismertek voltak.

Köztudott, hogy az egyházi struktúrák (apátságok, érsekségek) és a nemesek szerepet játszottak a burgundiai borok hírnevének kialakulásában. Cluny, Cîteaux, Pontigny, a langres-i káptalan, a burgundiai hercegek a maguk módján mind hozzájárultak a jó hírnevű szőlőültetvények kialakulásához és az említett borok közismertségéhez.

A XVIII. században a borkereskedelem jelentős fejlődése új gazdasági hatalmat hoz létre. A burgundiai borokat kiterjedt kereskedelmi forgalomban értékesítik Franciaország és Európa északi részén, sőt más kontinenseken.

A szőlőtermesztő Burgundia azonban a XIX. század során válik egyértelműen egyedivé. A régi közigazgatási egységek (tartományok) és a közelmúltban létrejött közigazgatási egységek (megyék) keverednek a gazdasági dimenzióval, a nagyvárosokkal (például Auxerre, Dijon, Beaune, Chalons-sur-Saône vagy Mâcon), biztosítva a térség borainak elterjedését. A Beaujolais tájegység északi részén ugyanebben az időszakban termelt borok Mâcon boraival azonosak. A Champagne közvetlen közelében fekvő Tonnerrois és Châtillonnais tájegység szintén Burgundia felé orientálódik.

A XIX. század elején Burgundia térségének termelői a Champagne-ban kialakított technikák szerinti pezsgőkészítés iránt érdeklődnek, konkrétan: 1820-tól a Saône-et-Loire megyei Rully településen, Nuits-Saint-Georges településen, majd 1840-ben Chablis településen. Az új termék sikernek örvend, különösen az angliai és az Egyesült Államokbeli vevők körében, és a módszer gyorsan elterjed. A legszebb tájak közepén, például Clos Vougeot, Chambertin, Chablis stb. településeken készítenek pezsgőt.

A pezsgőkészítők 1939-től szakszervezetbe tömörülnek, és 1943-ban megszerzik a „Bourgogne mousseux” ellenőrzött eredetmegjelölés elismerését.

A rendelet ezt az ellenőrzött eredetmegjelölést a palackban történő másodlagos erjesztéssel előállított fehér, vörös és rozé pezsgók számára tartja fenn. A burgundiai pezsgőkészítők az 1960-as évektől hivatalossá kívánják tenni és oltalom alá kívánják helyezni az általuk előállított kiváló minőségű pezsgőt, és szigorú szüretelési és pezsgőkészítési szabályokat vezetnek be, amelyek eredményeképpen egy 1975-ös rendelet a fehér, illetve a rozé pezsgók esetében elismeri a „Crémant de Bourgogne” ellenőrzött eredetmegjelölést.

A termesztett borszőlőfajták valamennyi burgundiai borszőlőfajtát magukban foglalnak, bár messzemenően a Chardonnay B és a Pinot noir N borszőlőfajtákat részesítik előnyben. A szőlőültetvények egyedi földrajzi adottságai mellett a termelési módok tekintetében van néhány különbség. Ily módon a régi mesterfogásokat örökölt kistérségek mindegyikében megőrződtek a szőlőművelés helyi gyakorlatai, amint arról a Máconnais tájegységben végzett vessző-ívelés vagy a Yonne megyei ún. „Chablis-metszés” tanúskodik.

A „Crémant de Bourgogne” ellenőrzött eredetmegjelölés szőlőültetvényei 2011-ben közel 2 000 hektárra terjedtek ki, az éves termelés megközelítette a 125 000 hektolitert, ami csaknem 15 millió palackot jelent.

A pezsgőt kifinomult és élénk habzás jellemzi, finom és hosszan tartó buborékokkal. A zenge pezsgó megszagolásakor gyümölcsökre, virágokra és ásványi anyagokra emlékeztető jegyek érzékelhetőek, melyekhez bizonyos frissesség társul. Idővel összetettebb aromák jelennek meg, másodlagos és harmadlagos jegyek kibontakozásával. Az ízleléskor tapasztalható frissességet a szén-dioxid felszabadulása fokozza.

Ok-okozati összefüggések

Burgundia északon található szőlőültetvények hazája, ahol a szőlő messzemenően ki van téve az éghajlat viszontagságainak. Az ültetvényeket ezért kizárólag a legkedvezőbb fekvésű helyekre telepítik, ahol a térség éghajlatánál melegebb és szárazabb mezoklíma uralkodik, és a talajok jó vízelvezető képességűek, képesek kiüríteni a felesleges vizet, ugyanakkor igen termékenyek és gyorsan felmelegsznek.

A szőlőültetvények ennél fogva a mérsékelt magas, legtöbbször mészköves, főbb domborzati elemeken összpontosulnak.

A földrajzi terület hűvös éghajlata különösen kedvez a pezsgőkészítésnek. A talaj és az ültetvények fekvése együttesen érvényesül az egyes területeken, ugyanakkor biztosítja a szőlő megfelelő érettségét és megőrzi a „Crémant de Bourgogne” ellenőrzött eredetmegjelölésű pezsgók minőségéhez szükséges savasságot.

A helyi talaj- és éghajlati viszonyoknak különösen megfelelő, kevésbé diverzifikált és őshonos borszőlőfajták hozzájárulnak a különféle fehér és rozé pezsgók aromáinak kifejeződéséhez, amelyekben közös az északi pezsgók savassága és gyümölcsössége, ezáltal bizonyos fokú eleganciát biztosít számukra.

Azok a pezsgőkészítők, akik kifejezetten elegáns pezsgőt kívántak előállítani, szigorú szabályokat alkottak maguknak annak érdekében, hogy a lehető legjobban megőrizzék az alapanyag minőségét, és így kifogásolhatatlan pezsgőt kínáljanak értékesítésre. A termést különös gonddal kezelik annak érdekében, hogy a szőlőlé ne oxidálódjon a szüretelés és a préselés között. Az egész szőlőszemek feldolgozása, a szállítás során létrejött szőlőlé eltávolítása, a gondos kezelés, a rendezett környezetben, megfelelő eszközökkel, a feldolgozott termés tömege és a kivont must mennyisége közötti pontos összefüggést meghatározó szabályok szerint végrehajtott préselés biztosítja az így nyert szőlőlé minőségét és átlátszóságát, garantálja az aromák kifinomultságát megőrző kíméletes kivonást, valamint lehetővé teszi, hogy tiszta és csillogó színű pezsgőt kínáljanak értékesítésre.

A pezsgőkészítők a több mint egy évszázada megszerzett tapasztalatokra támaszkodva a küvéik összetételét tekintve tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek. Az aromák optimális kifejeződésének biztosítása érdekében a borszőlőfajták házasítása a finomabb borszőlőfajtákat (Pinot noir N, Pinot gris G, Chardonnay B) részesíti előnyben. A hosszú érlelési idő, valamint a palackozás időpontja után legalább 12 hónappal történő kereskedelmi forgalomba hozatal lehetővé teszi a pezsgő jellemző aromáinak, összetettségének és finomságának kibontakozását.

A „Crémant de Bourgogne” a burgundiai bortermelés elkerülhetetlen alkotóelemének tűnik. 2011-ben a termelés 30 %-át minden kontinensen forgalmazták.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

- a) A szőlő szüretelésétől a degorzálásig valamennyi előállítási műveletre a földrajzi területen kerül sor.
- b) A pezsgők csomagolása a földrajzi területen történik, tekintettel a palackban történő második erjesztést alkalmazó előállítási eljárásra.
- c) A szüretelést követő december 1-jétől végzik az üvegpalackokba töltést, amelyekben a másodlagos erjedés végbemegy.
- d) A pezsgőket a palackozástól számított legalább 12 hónapos érlelést követően hozzák kereskedelmi forgalomba.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható információkat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken akkora karakterekkel kell feltüntetni, amelyeknek a mérete sem a magasságot, sem a szélességet tekintve nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3

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 248/07)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Médoc”

Hivatkozási szám: PDO-FR-A0730-AM03

Az értesítés időpontja: 2019.4.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület – szövegezésbeli módosítás

Leírás és indokolás

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontjában a felsorolásból törölték Cantenac és Margaux településeket, és a listát Margaux-Cantenac településsel egészítették ki.

A szövegezésbeli módosítás a fent említett települések egyesülése miatt történt. A „Médoc” OEM előállítási területe nem változott.

Az egységes dokumentum 2.6. pontja ennek megfelelően módosul.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás és indokolás

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 2. pontja a parcellákra történő felosztás jóváhagyási időpontjainak frissítése érdekében módosul.

1.) A szöveg a „2008. április 9-i” szövegrész után a következő szövegrésszel egészül ki: „2011. szeptember 28-i, 2013. június 26-i, 2014. szeptember 11-i, 2015. június 9-i, 2016. június 8-i, 2016. november 23-i és 2018. február 15-i ülésén és állandó bizottságának 2014. március 25-i ülésén”.

2.) Az 1960. november 9-i, 1970. május 13-i és 1997. november 6-i dátumokat el kell hagyni.

A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szőben forgó ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

E módosításnak megfelelően a termékleírás 1. fejezete XI. szakaszának 1. pontja átmeneti intézkedést vezet be: a parcellákra osztott körülhatárolt területhez nem tartozó, a termékleírás III. mellékletében felsorolt parcellák a kivágásukig, de legkésőbb 2024. december 31-ig továbbra is jogosultak használni az ellenőrzött eredetmegjelölést a szőlőtermésük tekintetében.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

3. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – szövegezésbeli módosítás

Leírás és indokolás

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület leírása a települések egyesülése következtében módosul, de a módosítás nem érinti a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet, amelynek határai nem változtak.

A termékleírás I. fejezetének IV. szakasza 3. pontjának b) alpontjában a felsorolásból törölték Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine és Salignac településeket.

A felsorolást Val de Virvée, Castets et Castillon és Civrac-sur-Dordogne településekkel egészítették ki.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine és Salignac települések egyesültek, és Val-de-Virvée néven szerepelnek.

Castets-en-Dorthe és Castillon-de-Castets települések egyesültek, és Castets et Castillon néven szerepelnek.

Civrac-de-Dordogne település neve módosult, az új név Civrac-sur-Dordogne.

Az egységes dokumentum 2.9. pontja ennek megfelelően módosul.

4. **Kapcsolat az eredettel**

Leírás és indoklás

A termékleírás I. fejezete X. szakaszának 1. pontjában az a) alpont harmadik bekezdése úgy módosult, hogy a földrajzi terület településeinek száma Cantenac és Margaux település egyesülése következtében 52-ről 51-re változott.

Az egységes dokumentum 2.8. pontja ennek megfelelően frissül.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Médoc

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

A „Médoc” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok érlelésre kiválóan alkalmas, csendes vörösborok. Ezeket a tanninos, élénk színű borokat elsősorban cabernet-sauvignon N szőlőfajtából (hagyományos szőlőfajta) állítják elő, amelyet merlot N, kisebb mértékben cabernet franc N és petit verdot N, vagy ritkábban cot N és carmenère N szőlőfajtával házasítanak. A borok fűszeres ízjegyeit a cabernet-sauvignon N adja. A merlot N lekerekített zamatokat, simulékonyságot és piros gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak. A borok struktúráját és összetettségét erősíti a cabernet franc N-nel vagy a petit verdot N-nel való házasítás, és ez utóbbi frissességet is kölcsönöz a boroknak.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Az (ömlesztve vagy kiserelve) forgalmazott bortételek:

— erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 g/l,

— almasavtartalma legfeljebb 0,2 g/l.

A szüretelést követő év október 1-je előtt ömlesztve vagy kiserelve forgalmazott borok illósavtartalma legfeljebb 12,25 milliekvivalens/liter. Ezen időpontot követően a borok illósavtartalma legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter.

Az ömlesztve forgalmazott bortételek kén-dioxid-tartalma legfeljebb 140 mg/l.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Általános analitikai jellemzők	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	16,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

A szőlőültetvény művelése

Művelési gyakorlat

Sűrűség: a szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

A metszésre vonatkozó szabályok: A metszés kötelező. Azt legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni. A szőlő metszése a következő technikák alkalmazásával történik: – két szálvesszős metszés, kettős Guyot-metszés vagy médoci metszés, szálvesszőnként legfeljebb 5 rüggyel; – egyszerű és vegyes Guyot-metszés, tőkénként legfeljebb 7 rüggyel; – rövidcsapos metszés négyvesszős legyezőműveléshez vagy kétkarú kordonműveléshez, tőkénként legfeljebb 12 rüggyel.

b) Maximális hozamok

65 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szüret, a borok erjesztése, készítése és érlelése Gironde megye következő településeinek területén zajlik: Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Lustrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, SaintVivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Souillac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer és Vertheuil.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Petit Verdot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A „Médoc” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területe Gironde megyében, Bordeaux-tól északra, a Garonne, majd pedig a Gironde bal partján helyezkedik el. A Médoc-félsziget e bortermelő része észak-déli irányban közel 80 km-en húzódik, kelet-nyugati irányban pedig alig több mint 10 km-en terül el, és 51 települést foglal magában.

A Médoc régió folyó felőli oldalát az évszakok közötti mérsékelt ingadozások és az atlanti-óceáni éghajlathoz képest igen mérsékelt csapadékoság teszi különlegessé. Bár a földrajzi terület északi fekvése miatt az éghajlat hűvösebb, mint a félsziget déli részén, mégis kevesebb csapadékban van része. Ezek a szőlőtermeléshez kedvező éghajlati tényezők a területet nyugatról határoló Atlanti-óceán és a keleten elhelyezkedő Gironde-torkolatból hőszabályozó hatásának köszönhetőek. Az óceáni éghajlat, amelyet egyes években alacsony légnyomású, esős őszi időszakok, vagy épp ellenkezőleg, meleg és rendkívül napos őszi időszakok kísérnek, igen jelentős mértékben kihat az évszaktokra.

Az így kialakult bortermő vidékeket alacsony kiemelkedésű domborzat jellemzi (a tengerszint feletti magasság 3 és 50 méter között mozog), amelyet nyugatról erdőszegély, keletről pedig a Gironde torkolatöble határol. Délről északra haladva kis patakokkal határolt, kavicsos szőlőtermő lankák és nem bortermő, mocsarasabb övezetek váltakoznak.

A világszerte híres Médoc régió különleges szőlőtermő területeinek művelését bortermelők generációi biztosították. A szőlősgazdák kifinomult földismerete és az a törekvés, hogy a földek minőségét vízelvezetési technikák alkalmazásával javítsák, az idők folyamán lehetővé tette a korral nemesedő vörösborok előállításához legmegfelelőbb termesztési gyakorlatok kialakítását. Az egészségügy fejlődése és a szőlőültetvények gépesítése mit sem változtatott a szőlősgazdák azon szándékán, hogy megőrizték az elismerten jellegzetes vörösborok előállításához megfelelő borászati gyakorlatokat.

A Médoc régióban a telepített szőlőfajták alapját napjainkban elsősorban a kavicsos talajokat kedvelő cabernet-sauvignon N, a gyümölcsös aromájáért keresett merlot N, a meszesebb talajokon termesztett cabernet franc N, valamint a meleg és vízáteresztő talajokon termesztett petit verdot N szőlőfajta képezi. A „Médoc” ellenőrzött eredetmegjelöléshez tartozó változatos szőlőfajták és talajok következtében szelektív szőlőművelésre van szükség.

E szelektív művelési módnak köszönhetően rendkívül érett és egészséges, kiszámítható terméshozamú szőlő termeszthető. Ez teszi lehetővé a kívánt koncentrált borok előállításához alkalmazott áztatást. Ennek következtében a borok lazításához legalább hat hónap érlelésre van szükség.

A tanninos, élénk színű borokat elsősorban cabernet-sauvignon N szőlőfajtából állítják elő, amelyet merlot N, kisebb mértékben cabernet franc N és petit verdot N, vagy ritkábban cot N és carmenère N szőlőfajtával házasítanak. A hagyományos borszőlőfajta a cabernet-sauvignon N és ez adja a „Médoc” borok fűszeres ízjegyeit. Amikor merlot N fajtával házasítják, ez utóbbi lekerékített zamatokat, simulékonyt és piros gyümölcsös aromákat kölcsönöz a boroknak. Ha a merlot N dominál, gyorsabban elérhető a kívánt harmadlagos aromák. A borok struktúráját és összetettségét erősíti a cabernet franc N-nel vagy a petit verdot N-nel való házasítás, és ez utóbbi frissességet is kölcsönöz a boroknak.

A borok kitűnő érési potenciállal rendelkeznek.

Ezt a művelés tekintetében hatalmas múlttal rendelkező bortermelő területet, amelyet átszel a Borok Útja, ún. château-k, változatos építészeti örökséget hordozó hatalmas birtokok tarkítják, amelyek mellett apró családi gazdaságok húzódnak meg, amelyeknél a borkészítést, az értékesítést és a promóciót különféle szövetkezeti pincészetek erősítik.

Az ezen ellenőrzött eredetmegjelöléssel jelölt borok hírneve régi időkre nyúlik vissza, melynek alapkövét a „château” fogalma jelenti. Amikor Eleonóra aquitániai hercegnő és Plantagenét Henrik, Anglia későbbi királya 1152-ben házasságot kötött, az Angliával folytatott kereskedelmi kapcsolatok fellendülése nagyon fontos szerepet játszott abban, hogy a „Médoc” borok hírnevet szereztek külföldön.

1647-ben, amikor a bordeaux-i városi tanács, a „Jurade de Bordeaux” kiadta minden idők első osztályozását a Guyenne-i borokról, a médoci egyházközségek borai már megalapozták hírnevüket. XV. Lajos uralkodása alatt ezt az osztályozást régióként finomították tovább, és előbb egyházközségekre, majd dűlőkre („cru”-kre) bontották. Ezen különféle osztályozások eredményeként született meg 1855-ben a „Classement des vins de Bordeaux” (a bordeaux-i borok osztályozása), amelyben a „Médoc” borokat a Gironde megyei borok közé sorolták. Ennek kiegészítéseként tették közzé 1932-ben a „Crus Bourgeois du Médoc” osztályozást.

Az elmúlt négy évszázad folyamán a „Médoc” borok az egyes korokra jellemző borok minőségének és jellegzetességének köszönhetően vívták ki rangjukat. Ez a rang független attól, hogyan változnak az ízlések és hogyan fejlődik a kor borászati kánonja. A „Médoc” ellenőrzött eredetmegjelölésű borok különösen a testességükkel és a színükkel, a buké kialakítására való képességükkel, a házasításból eredően a savasság és a gyümölcsösség egyesítésével tűnnek ki mind a bordeaux-i, mind a francia borok közül.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Gironde megye következő településeinek területét foglalja magában (a 2017. június 19-i hivatalos földrajzi kódok alapján): Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capien, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guitres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignac-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Lignac-de-Fronsac, Lignac-de-Léognan, Lignac-de-Monségur, Lignac-de-Pomerol, Lignac-de-Saint-Genès-de-Fronsac, Lignac-de-Saint-Genès-de-Lombard, Lignac-de-Saint-Genès-du-Bois, Lignac-de-Saint-Germain-de-Grave, Lignac-de-Saint-Germain-de-la-Rivière, Lignac-Germain-du-Puch, Lignac-Gervais, Lignac-Girons-d'Aiguevives, Lignac-Hilaire-de-la-Noaille, Lignac-Hilaire-du-Bois, Lignac-Hippolyte, Lignac-Jean-de-Blaignac, Lignac-Jean-d'Ilac, Lignac-Laurent-d'Arce, Lignac-Laurent-des-Combes, Lignac-Laurent-du-Bois, Lignac-Laurent-du-Plan, Lignac-Léon, Lignac-Loubert, Lignac-Loubès, Lignac-Louis-de-Montferrand, Lignac-Macaire, Lignac-Magne-de-Castillon, Lignac-Maixant, Lignac-Mariens, Lignac-Martial, Lignac-Martin-de-Laye, Lignac-Martin-de-Lerm, Lignac-Martin-de-Sescas, Lignac-Martin-du-Bois, Lignac-Martin-du-Puy, Lignac-Martin-Lacaussade, Lignac-Médard-de-Guizières, Lignac-Médard-d'Eyrans, Lignac-Michel-de-Fronsac, Lignac-Michel-de-Lapujade, Lignac-Michel-de-Rieufret, Lignac-Morillon, Lignac-Palais, Lignac-Pardon-de-Conques, Lignac-Paul, Lignac-Pey-d'Armens, Lignac-Pey-de-Castets, Lignac-Philippe-d'Aiguille, Lignac-Philippe-du-Seignal, Lignac-Pierre-d'Aurillac, Lignac-Pierre-de-Bat, Lignac-Pierre-de-Mons, Lignac-Quentin-de-Baron, Lignac-Quentin-de-Caplong, Lignac-Romain-la-Virvée, Lignac-Sauveur-de-Puynormand, Lignac-Savin, Lignac-Selve, Lignac-Seurin-de-Bourg, Lignac-Seurin-de-Cursac, Lignac-Seurin-sur-l'Isle, Lignac-Sève, Lignac-Sulpice-de-Faleyrens, Lignac-Sulpice-de-Guilleragues, Lignac-Sulpice-de-Pommières, Lignac-Sulpice-et-Cameyrac, Lignac-Trojan, Lignac-Vincent-de-Paul, Lignac-Vincent-de-Pertignas, Lignac-Vivien-de-Blaye, Lignac-Vivien-de-Monségur, Lignac-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecevat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Vayres, Véraac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac és Yvrac.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén a „Vin de Bordeaux – Médoc” vagy „Grand Vin de Bordeaux – Médoc” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység. A megnevezés feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c0c6b3dd-b9e7-4b9d-a605-dc6ef93f4e88

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 248/08)

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

ÉRTEŚÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pineau des Charentes”

Hivatkozási szám: PDO-FR-A0489-AM01

Az értesítés időpontja: 2019.5.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Kiegészítő megjelölés

Leírás és indokolás

Az I. fejezet II. szakaszában az „amelyek aromája a koruk és az ebben a termékleírásban meghatározott különleges érlelési feltételek miatt intenzív, összetett és az öreg konyakra jellemző »oxidatív« jellegű” szövegrész helyébe „a termékleírásban e megjelölésekre vonatkozóan meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő” szövegrész lép. Ez egyszerűbbé teszi a szöveget.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. Terméktípusok

Leírás és indokolás

Az I. fejezet III. szakaszában „a fehér likőrborokra és a rozé vagy vörös likőrborokra.” szövegrész helyébe „a fehér, rozé vagy vörös likőrborokra.” szövegrész lép. A korábbi megfogalmazás azt sugallta, hogy csak 2 termék kategória van, holott mindegyik szín külön termék kategóriának felel meg.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Parcellaazonosítás

Leírás és indokolás

Az I. fejezet IV. szakaszában:

— a 2. pont b) alpontjában „az első betakarítási nyilatkozat évét megelőző év július 1-jéig az Institut national de l'origine et de la qualité (az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet, a továbbiakban: INAO) szerveinél” szövegrész helyébe a „legkésőbb az első betakarítási nyilatkozat évét megelőző év december 10-ig az Institut national de l'origine et de la qualité (a továbbiakban: INAO) szervei részére történő továbbítás céljából az Organisme de défense et de gestion-nál (Érdekvédelmi és Irányító Szervezet).” szövegrész lép.

— a 2. pont b) alpontjából törölték a következő bekezdéseket: „Minden olyan parcellát törölnék az INAO illetékes nemzeti bizottsága által azonosított parcellák listájából, amelynek mustját öt egymást követő évben nem használják fel a »Pineau des Charentes« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításához.

Az azonosított parcellák listájából való törlésre vagy a listába való felvétel elutasítására vonatkozóan az INAO illetékes nemzeti bizottsága által hozott, indokollással ellátott határozatról értesítik az érintetteket, akiknek az értesítés kézhezvételétől számítva egy hónap áll a rendelkezésére ahhoz, hogy esetleges észrevételeiket benyújtás az INAO szerveihez.

Ezeket a reklamációkat a szakértői bizottság véleményének kikérését követően az INAO illetékes nemzeti bizottsága újból megvizsgálja.”

Ez a módosítás azért történt, mert ez a rendelkezés már nem felelt meg a földrajzi határok megállapításának eszközeként meghatározott parcellaazonosítás céljára. A parcelláknak a névhasználat-igénylés 5 évnyi mellőzését követően történő törlésére vonatkozó részletes szabályokat a parcellahasználat szempontjából újra meghatározzák, amelynek irányítását az Érdekvédelmi és Irányító Szervezet biztosítja majd.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. Szőlőfajták

Leírás és indokolás

Az I. fejezet V. szakaszában:

- a szöveg a „meslier Saint-François B” szövegrész után a „vagy gros meslier B” szövegrésszel egészül ki;
- a „sémillon B” szövegrész után a „trousseau gris G (vagy chauché gris G)” szövegrésszel egészül ki;
- a szöveg az „A Pineau des Charentes előállítására felhasznált szőlőfajtákon belül a trousseau gris G (vagy a chauché gris G) aránya nem haladhatja meg a 10 %-ot.” mondattal egészül ki;
- a rozé és vörös szavak között lévő „vagy” szó helyébe az „és” szó lép;
- a szöveg a „malbec N” szövegrész előtt a „cot N (vagy)” szövegrésszel egészül ki.

Ez azt jelenti, hogy a szöveg a meslier de Saint François B és a malbec B szőlőfajták más megnevezéseivel egészült ki.

Bevezetésre került továbbá a trousseau gris G (vagy chauché gris G) szőlőfajta ültetésének lehetősége, amely a szőlő-ültetvényeken egykor ültetett régi szőlőfajta. A jellegzetesség megváltozásának elkerülése érdekében ez a lehetőség azt vonja maga után, hogy a szőlőfajta használatát 10 %-ra korlátozták.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. Terméshozam

Leírás és indokolás

- A VIII. szakasz 1. pontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„A vidékfejlesztési és tengeri halászati törvénykönyv D. 645-7. cikkében említett terméshozamot hektáronként 68 hektoliter mustban állapították meg.”

- A VIII. szakasz 2. pontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„2. Hozamkorlát

A vidékfejlesztési és tengeri halászati törvénykönyv D. 645-7. cikke értelmében a likőrbor-hozamkorlátot hektáronként 45 hektoliterben, a must-hozamkorlátot hektáronként 85 hektoliterben állapították meg.”

- A VIII. szakasz a következő rendelkezéseket tartalmazó 3. ponttal egészül ki:

„3. A fiatal tőkék termőre fordulása

A »Pineau des Charentes« ellenőrzött eredetmegjelölés használata kizárólag azon likőrboroknál engedélyezhető, amelyeknél a must a következő helyekről származik:

- fiatal szőlőparcellákról, az azt az évet követő 2. évtől, amelyben az ültetés július 31-e előtt megtörtént;
- olyan szőlőparcellákról, amelyeket helybenoltottak vagy átoltottak, legkorábban az azt az évet követő első évtől, amelyben a helybenoltást vagy az átoltást július 31-e előtt elvégezték, illetve amint a szőlőfajták csak a megjelölés céljára elfogadott szőlőfajtákat tartalmaznak.”

Ezek a módosítások a hektáronkénti 68 hektoliter musthozam bevezetését tükrözik. A likőrbor-hozamkorlát hektáronként 42 hektoliterről 45 hektoliterre nőtt. A Cognac-hozamkorlát (16 hl AP/ha) meghatározása következtében növelni kellett a Pineau de Charentes hozamkorlátját.

Az „az azt évet követő első évtől olyan fiatal szőlőparcellákról, amelyek helybenoltása július 31-e előtt megtörtént” bekezdést azért törölték, mert a rákövetkező bekezdésbe illesztették be.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosul.

6. A likőrborok készítése

Leírás és indokolás

Az I. fejezet IX. szakaszában:

- a 2. pont a) alpontjában törölték „az erjedés megakasztása idején” szövegrészt, mert kétszer szerepelt a mondatban.

A 3. pontban:

- A szöveg „A rozé likőrborokat legalább nyolc hónapig, ezen belül is legalább hat hónapig tölgyfa tartályokban kell érlelni.” szövegű b) ponttal egészül ki. Ez lehetővé teszi a rozé és a vörös Pineau des Charentes likőrborok megkülönböztetését, amelyek érlelése nem azonos szabályok szerint történik.

Ennek következtében módosítani kell a b), c), d) és e) alpontok jelölését, amelyekből c), d), e) és f) alpontok lesznek.

- az e) alpontban az 5 helyébe 7 lép. Ez azt jelenti, hogy a jobb minőségű termék elérése érdekében a „vieux” (öreg) megjelölés esetében növelték az érlelési évek számát.
- az f) alpontban a 10 helyébe 12 lép. Ez azt jelenti, hogy a jobb minőségű termék elérése érdekében a „très vieux” (nagyon öreg) megjelölés esetében növelték az érlelési évek számát.

Az 5. pont

- a) alpontjában az „és rozé” szövegrészt törölték;

- a) alpontjának táblázata a következő sorral egészül ki:

Rozé likőrborok Az érlelési időszak után, a szüretet követő év június 1-jétől.

- a) alpontjában az „5” helyébe „7” lép.

- a) alpontjában a „10” helyébe „12” lép.

- b) alpontjában az „az érlelés évét követő év október 1-jétől.” szövegrész helyébe a következő szövegrész lép:

„és legkorábban:

Rozé likőrborok Az érlelés évét követő év június 1-jén.

Vörös likőrborok Az érlelés évét követő év október 1-jén.

Fehér likőrborok Az érlelés évét követő második év április 1-jén.”

- c) alpontjában a „szavatossági fedő kapszula” és a „legalább két példányban kell elhelyezni” szövegrészeket törölték;

- c) alpontja a következő bekezdéssel egészült ki:

„A 0,5 literes és nagyobb palackokon a címkét legalább két példányban kell elhelyezni, és mindegyiknek legalább 20 mm átmérőjűnek kell lennie. A 0,5 literesnél kisebb palackokon a címkét legalább egy példányban kell elhelyezni, és annak láthatónak és olvashatónak kell lennie.”

Ezek a módosítások a rozé likőrborok és a vörös likőrborok megkülönböztetésére, a „vieux” és a „très vieux” megjelölések érlelési idejének módosítására, valamint a szavatossági fedő kapszula szavatossági címkével való felváltására szolgálnak.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

7. Kapcsolat a földrajzi területtel

Leírás és indokolás

A X. szakasz:

- 2. pontjában

- az első bekezdésben a „színe fehér, rozé vagy vörös lehet” szövegrész helyébe a „színe fehér, rozé vagy vörös” szövegrész lép;

- az első bekezdésben az „és” szó helyébe a „megjelölés kiegészíthető” szövegrész lép;
- az első bekezdésben a „vagy »extra öreg»” szövegrész helyébe a „»nagyon öreg»” szövegrész lép;
- az első bekezdésben a „legalább 5, illetve legalább 10 év” szövegrész helyébe a „lásd az I. fejezet IX. szakaszának 3. pontját” szövegrész lép;
- az első bekezdésből törölték a „Főként aperitifként fogyasztják.” mondatot;
- a második bekezdés a következő mondattal egészül ki: „A »Pineau des Charentes« likőrbort főként aperitifként fogyasztják.”
- a harmadik bekezdés az „aranyárga” szó előtt a „világos” szóval egészül ki;

a negyedik bekezdés helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„Az élénk vörös színű »Pineau des Charentes« erős aromái gyakran frissen szedett piros és fekete gyümölcsökre emlékeztetnek, melyeket finom fűszeres ízjegyek kísérnek.

A rozé »Pineau des Charentes« halvány színű, aromái gyakran piros bogyókra és erdei gyümölcsökre emlékeztetnek.”

- az ötödik bekezdés az „aszalt gyümölcsökre” szövegrész után az „és csonthéjas gyümölcsökre (dió, pörkölt mandula)” szövegrésszel egészül ki;
- az ötödik bekezdésben a „vieux Cognac” szavak helyébe az „a »Cognac« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott öreg párlatok.” szövegrész lép;

a hatodik bekezdés helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„A »vieux« és »très vieux« megjelöléssel ellátott rozé és vörös »Pineau des Charentes« likőrborok cserépszínűek. A rendkívül elegáns italokban gyakran a csokoládéra vagy pálinkás gyümölcsökre emlékeztető ízjegyek alakulnak ki, amelyek a »Cognac« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott öreg párlatokra jellemző oxidatív aromák felé is eltolódhatnak.”

Ezek a módosítások szövegezésbeli módosítások.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

8. Átmeneti intézkedés

Leírás és indokolás

A hiányzó szőlőtőkék határértékére vonatkozó intézkedést törölték, mert okafogyottá vált.

A szöveg a következő ponttal egészül ki:

„2. Érlelés

A legalább 5 évig fahordóban érlelt likőrborok 2023. október 1-jéig használhatják a »vieux« megjelölést. A legalább 10 évig fahordóban érlelt likőrborok 2023. október 1-jéig használhatják a »très vieux« vagy »extra vieux« megjelölést.”

Ez a módosítás átmeneti intézkedést vezet be a „très vieux” vagy „extra vieux” megjelölésekre vonatkozó érlelési idők módosításának követése érdekében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A külső megjelenésre vonatkozó szabályok

A XII. szakasz 9. pontja a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A korra utaló megjelölés feltüntetése azon »Pineau des Charentes« likőrborok esetében engedélyezett, amelyek fahordóban történt érlelési ideje 3 teljes év. A feltüntetett kor nem lehet nagyobb az érintett termék fahordóban történt érlelési idejénél. Házasítás esetén a tételen belüli legrövidebb időtartamú fahordós érlelési időt kell feltüntetni.

A korra utaló megjelölés feltüntetésére vonatkozó rendelkezéseket 2020. április 1-jétől kell alkalmazni.”

Ez a módosítás lehetővé teszi, hogy a fogyasztó teljesebb körű tájékoztatása érdekében egy bizonyos érlelési idő felett fel lehessen tüntetni a „Pineau des Charentes” likőrborok korát.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. Parcellahasználat

Leírás és indokolás

A „Pineau des Charentes” ellenőrzött eredetmegjelölés II. fejezetének I. szakaszában:

— az I. szakasz helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„I. Bejelentési kötelezettségek

1. Medencehasználati nyilatkozat

A következő évi szüretre vonatkozó medencehasználati nyilatkozatot minden év július 1-jéig kell benyújtani a Charentes-Cognac-Medence Szakmaközi Szövetségéhez, amely azt továbbítja az Érdekvédelmi és Irányító Szervezetnek és a vonatkozó adatok ellenőrzését végző szervezetnek.

A nyilatkozatban fel kell tüntetni a must előállítására céljából leszüretelésre kerülő legnagyobb területet.

2. Parcellahasználati nyilatkozat

A 2019-es szürettől kezdődően a likőrborokat az azonosított és a parcellahasználati nyilatkozatban feltüntetett parcellákról származó mustból kell készíteni.

A következő évi szüretre vonatkozó parcellahasználati nyilatkozatot legkésőbb minden év december 10-ig kell benyújtani az Érdekvédelmi és Irányító Szervezethez.

A nyilatkozatban minden egyes parcellára vonatkozóan a következő adatokat kell feltüntetni:

kataszteri szám: település, körzet, szám;

szőlőfajta;

a termelésbe bevont beültetett terület;

a gazdálkodó neve.

3. Feldolgozási nyilatkozat

Az utolsó erjedés-megakasztás után feldolgozási nyilatkozatot kell készíteni, amelyben a következő adatokat kell feltüntetni:

a feldolgozott must teljes mennyisége;

a feldolgozott Cognac pálinka teljes mennyisége;

az előállított likőrborok teljes mennyisége színenként;

a parcellák száma és azok a területek, ahol a must előállítására szánt szőlőt leszüretelték.

Ezt a nyilatkozatot a feldolgozási nyilvántartással összhangban kell elkészíteni.

A nyilatkozatot a szüretelés évében december 10-ig kell benyújtani a Direction Générale des douanes et droits indirects (Vámügyi és Közvetett Adózási Főigazgatóság) helyi hivatalaihoz.

A nyilatkozat egy példányát meg kell küldeni az Érdekvédelmi és Irányító Szervezetnek, valamint az INAO szerveinek.

4. Névhasználat-igénylési nyilatkozat

Ahhoz, hogy az általa előállított likőrborokra vonatkozóan a »Pineau des Charentes« ellenőrzött eredetmegjelölést, esetlegesen a »vieux«, »très vieux« (vagy az ez utóbbinak megfelelő »extra vieux«) megjelöléssel kiegészítve használhassa, minden gazdasági szereplőnek legalább 30 nappal a tétel forgalomba hozatala és/vagy értékesítése előtt névhasználat-igénylési nyilatkozatot kell benyújtania az Érdekvédelmi és Irányító Szervezethez.

A nyilatkozatban a következőket kell megjelölni:

a gazdasági szereplő neve vagy cégneve;

a gazdasági szereplő címe;

a névhasználat-igényléssel érintett mennyiség színenként, esetlegesen a fent említett megjelölésekkel kiegészítve;

a tárolási módok: hely, a tárolóedény típusa, a pincészet azonosítója (száma, befogadóképessége).

5. Átminősítési nyilatkozat

Minden olyan gazdasági szereplőnek, aki az 1308/2013/EU rendelettel összhangban »Pineau des Charentes« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott tételket minősít át, ezt legkésőbb az átminősítést követő hónap 10-éig be kell jelentenie az Érdekvédelmi és Irányító Szervezetnek.”

Ez a módosítás a használati nyilatkozattal kapcsolatos új eljárás következménye.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. Legfontosabb ellenőrizendő pontok

Leírás és indokolás

A „Pineau des Charentes” ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírásának III. fejezete a következőképpen módosul:

1. Az I. szakasz

— D. pontjában törölték az „és a szavatossági fedő kapszula vagy a szavatossági címke elhelyezésének” szövegrészt.

2. A II. szakaszban

— a „45011” szám helyébe az „NF EN ISO/CEI 17065” szövegrész lép.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Pineau des Charentes

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

3. Likőrbor

4. A bor(ok) leírása

A borok az ugyanabból a gazdaságból származó „Cognac” eredetmegjelölésű, érett párlattal (korábbi lepárlásból származó párlattal) megakasztott erjedésű szőlőből készített fehér, vörös és rozé likőrborok. A tölgyfahordóban történő érlelés időtartamától függően az eredetmegjelölés a „vieux” vagy „très vieux” megjelölésekkel egészíthető ki (az érlelés időtartama legalább 7, illetve 12 év). Főként aperitifként fogyasztják.

Ízleléskor a „Pineau des Charentes” kifejezésre juttatja a friss szőlőmust frissességét és kerekességét. A fahordóban történő hosszú érlelésnek köszönhetően a termék testességéhez és általános egyensúlyához hozzájáruló „Cognac” beleolvad a termékbe.

A fehér „Pineau des Charentes” színe szalmasárgától aranysárgáig terjed, és gyakran társul erős, gyümölcsös aromákkal (friss vagy kandírozott gyümölcsök), valamint virágra (fehér virágokra) és mézre emlékeztető ízjegyekkel.

A vörös vagy rozé „Pineau des Charentes” színe halványrózsaszíntől mélyvörösre terjed. A vörös „Pineau des Charentes” erős aromái gyakran frissen szedett fekete gyümölcsökre emlékeztetnek, melyeket finom fűszeres ízjegyek kísérnek. A rozé „Pineau des Charentes” aromái erdei gyümölcsökre, hosszabb érlelés esetén pedig még csonthéjas gyümölcsökre is emlékeztetnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	22
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	16
Minimális összes savtartalom	

Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	75

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 200 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet.

A szőlőtőkék metszése a következő technikák alkalmazásával történik, hektáronként legfeljebb 50 000 rügyet hagyva meg:

- egyszerű vagy kettős Guyot-metszés, a tőkén egy vagy két szálvesszővel és egy vagy két csappal;
- kordonmetszés, a csapok legfeljebb 3 rügyre történő visszametszésével.

Az öntözés tilos.

b) Maximális hozamok

Likőrbor

45 hektoliter hektáronként.

Must

85 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szüret, a must előállítás, valamint a likőrborok készítése, érlelése és csomagolása a következő települések területén zajlik:

Charente-Maritime megye:

Rochefort alprefektúra: valamennyi település

Saintes alprefektúra: valamennyi település

Saint-Jean-d'Angély alprefektúra: valamennyi település

Jonzac alprefektúra: valamennyi település

La Rochelle alprefektúra:

- Ars-en-Ré járás: valamennyi település.
- Aytré járás: Angoulins és Aytré települések.
- La Jarrie járás: valamennyi település.
- La Rochelle 1., 2., 3., 4., 6. és 7. sz. járása: La Rochelle település.
- La Rochelle 5. sz. járása: Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle és Saint-Xandre települések.
- La Rochelle 8. sz. járása: Dompierre-sur-Mer, Périgny és La Rochelle települések.
- La Rochelle 9. sz. járása: L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer és La Rochelle települések.
- Saint-Martin-de-Ré járás: valamennyi település.
- Courçon járás: Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay és Saint-Sauveur-d'Aunis települések.

— Marans járás: Longèves, Saint-Ouen és Villedoux települések.

Charente megye:

Cognac alprefektúra: valamennyi település

Angoulême alprefektúra:

— Kelet-Angoulême járás: valamennyi település.

— Észak-Angoulême járás: valamennyi település.

— Nyugat-Angoulême járás: valamennyi település.

— Blanzac járás: valamennyi település.

— Hiersac járás: valamennyi település.

— Saint-Amant-de-Boixe járás: valamennyi település.

— Villebois-la-Valette járás: valamennyi település.

— La Rochefoucauld járás: Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette és Saint-Projet-Saint-Constant települések.

— Montbron járás: Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron és Souffrignac települések.

Confolens alprefektúra:

— Aigre járás: valamennyi település.

— Ruffec járás: Villegats és Verteuil-sur-Charente települések.

— Mansle járás: Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence és Villognon települések.

— Villefagnan járás: Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie és Villefagnan települések.

Dordogne megye:

Périgueux alprefektúra:

— Saint-Aulaye járás: Chenaud, Parcoul, Puy-mangou, La Roche-Chalais és Saint-Aulaye települések.

Deux-Sèvres megye:

Niort alprefektúra:

— Mauzé sur le Mignon járás: Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Prieures, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard és Usseau települések.

— Beauvoir-sur-Niort járás: Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles és Thorigny sur le Mignon települések.

— Brioux-sur-Boutonne járás: Le Vert település.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Cot N – Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B
Folle blanche B
Jurançon blanc B
Ugni blanc B
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Semillon B
Merlot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület, amely megegyezik a „Cognac” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területével, az Aquitániai-medence északi végződésénél helyezkedik el. Pontosabban nyugaton az Atlanti-óceán, délen a Gironde torkolatából partjai, északon a Ré- és az Oléron-sziget, keleten pedig Angoulême felé a Francia-Középhegység első előhegységei határolják. A földrajzi terület négy megyére terjed ki.

A földrajzi területet a Rochefort-Cognac tengely északi részén az elsősorban a felső Jura időszakból származó (a tengeri üledékből származó mészkőrétegekből), délen pedig a Kréta időszakból származó (a jura időszakbeli mészkő pusztulásából származó, elmésztelenedett agyagot, illetve agyag-, homok- és krételemekódásokat formáló) nagy üledékes tömbök alkotják.

Az éghajlat mérsékelt óceáni. Az éves átlaghőmérséklet 13 °C körül mozog, és magas a napsütéses órák száma, megközelíti az évi 2 100 órát. A földrajzi területen egységes az éghajlat, a part menti régiók kivételével, ahol több a napsütés és kisebb a hőmérséklet-ingadozás.

A tél enyhe és nedves, és kevés a fagyos napok száma. A tavaszi fagyveszély ritka, viszont egészen május végéig kitarthat. A nyár meleg, de nem szélsőséges mértékben, ugyanakkor aszályos időszakok kísérhetik.

Az átlagos évi csapadékmennyiség 800 és 1 000 mm között mozog, amely az év folyamán 130–150 napra oszlik el.

A leggyakrabban előforduló talajfajták a mészkő alapkőzeten lévő agyagos-meszes talajok, bár e családon belül továbbra is igen sokféle talaj figyelhető meg. A part menti körzetekben és különösen a Ré- és az Oléron-szigeten előforduló talajok textúrája inkább homokos. Az árterületeken lévő földek nem használhatják az ellenőrzött eredetmegjelölést.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A régióban a római korba nyúlik vissza a szőlőművelés. A III. századtól először Saintonge-ban telepített szőlőültetvény később (a XIII. században) délre és a középső részre, Aunisra és Augoumoisra is kiterjedt.

A „Pineau des Charentes” likőrbor eredetét övező legenda szerint 1589-ben, amikor IV. Henrik hatalomra jutott, egy ügyetlen vincellér friss szőlőmustot öntött egy olyan hordóba, amelyben már „Cognac” párlat volt. Melléfogásán feldühödve pincéje legsötétebb zugába tette a hordót. Néhány évvel később, amikor újra használni akarta a sutba dobott hordót, egy egészen eredeti, ragyogóan tiszta, aranyló, gyümölcsös és tüzes nedűt fedezett fel.

A likőrborok tehát a „Cognac” párlatnak köszönhetik létezésüket és velük közös a múltjuk.

A likőrborokat sokáig csak saját felhasználásra készítették. Ez a hagyomány alapozta meg az identitását is, hiszen a „Pineau des Charentes” készítéséhez használt valamennyi szőlőnek ma is egy és ugyanazon gazdaságból kell származnia (akár a mustot, akár a „Cognac” párlatot előállító gazdákról legyen szó).

A borosgazdák az idők folyamán továbbfejlesztették gyakorlataikat, hogy tökéletesítsék eredeti szakértelmüket, amely a következőkből áll: a „Cognac” párlat elkészítése, a legértettebb szőlők kiválasztása, a megakasztott erjesztés, amely az érzékszervi tulajdonságok szempontjából stabil és kiegyensúlyozott termék elérését teszi lehetővé, valamint az egymást kiegészítő „Pineau des Charentes” tételek és évjáratok házasításának művészete.

Az 1920-as években az ágazat a „Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes” (a *Pineau des Charentes* termelők szindikátusának) létrehozásával kezdett szerveződni, amelyből 1943-ban a „Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes” (a *Pineau des Charentes* termelőinek, előmozdításának és terjesztésének szindikátusa) lett.

1935. július 5-én törvényt hirdettek ki azzal a céllal, hogy az eredetmegjelölések oltalmáról szóló, 1919. május 6-i törvény 12. cikkelyét a „Pineau des Charentes” név használatára jogosult likőrborokra is kiterjesszék.

A „Pineau des Charentes” ellenőrzött eredetmegjelölést az 1945. október 12-i rendelettel ismerték el. A „Pineau des Charentes” tehát a likőrborok közül is a legelsőik között nyerte el ezt az elismerést Franciaországban.

A „Pineau des Charentes” készítésekor átlagban két parcellányi mennyiséget kell feldolgozni a „Cognac” párlat előállításához és egy parcellányit a szőlőmust előállításához. A múltbéli gyakorlatokból eredő szakértelemnek megfelelően tehát mindegyik gazda maga választja ki a gazdaságában a cukorban leggazdagabb must előállítására legalkalmasabb parcellákat, a parcellái fennmaradó részét pedig a „Cognac” párlat készítéséhez megfelelő, alacsony alkoholtartalmú, savas borok előállítására tartja fenn.

A „Pineau des Charentes” a „Cognac” párlat előállításával kapcsolatos szokásokat és szaktudást tükröző fahordós érlelés mesteri alkalmazásának köszönhetően érlelődik és tesz szert különleges illat- és íztulajdonságaira.

Az, hogy a kiszerelest a földrajzi területre korlátozzák, a „Pineau des Charentes” előállítási és családi fogyasztási szokásaiból ered. Ez azt a célt szolgálja, hogy megőrizze a különleges módszerrel, hosszú érleléssel készített termék jellegzetességeit és különlegességét, és emellett hatékonyabb termékellenőrzési műveleteket tegyen lehetővé.

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

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A fehér likőrborokat legalább 18 hónapig, ezen belül is legalább 12 hónapig tölgyfa tartályokban kell érlelni. A rozé és a vörös likőrborokat legalább 8, illetve 12 hónapig, ezen belül is legalább 6, illetve 8 hónapig tölgyfa tartályokban kell érlelni.

A „vieux” megjelöléssel ellátott borokat legalább 7 évig, míg a „très vieux” (vagy az annak megfelelő „extra vieux”) megjelöléssel ellátott borokat legalább 12 évig tölgyfahordókban kell érlelni.

A földrajzi területen belüli csomagolásra vonatkozó kötelezettség az eredeti előállítási és családi fogyasztási szokásokból ered, és azt a célt szolgálja, hogy megőrizze a „Pineau des Charentes” jellegzetességeit és különlegességét.

E termék előállítása ugyanis szaktudást igényel, egyrészt a házasítás terén, másrészt az oxidatív közegben történő fahordós érlelés terén. Ekkor kerülni kell a termék bármilyen szállítását és az érlelés végén korlátozni kell annak bármilyen mozgatását, hogy ne romoljanak a technikailag ellenőrzött előállítási módszerrel elért minőségbeli tulajdonságok. A termék kiszerelésének a földrajzi területre korlátozása emellett jobb nyomkövethetőséget tesz lehetővé és megkönnyíti a termékellenőrzési műveleteket.

A borokat szavatossági fedő kapszulával vagy szavatossági címkével ellátott üvegpalackokban hozzák forgalomba a fogyasztók számára.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- Az évjárat feltüntetése azon likőrborok esetében engedélyezett, amelyek 100 %-ban a „Pineau des Charentes” készítésének évéből származnak.
- Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „vieux” és a „très vieux” (vagy az ez utóbbinak megfelelő „extra vieux”) megjelöléssel azon likőrborok esetében, amelyek megfelelnek az ezekre a megjelölésekre vonatkozóan az ebben a termékleírásban meghatározott feltételeknek.
- A korra utaló megjelölés feltüntetése azon „Pineau des Charentes” likőrborok esetében engedélyezett, amelyek fahordóban történt érlelési ideje 3 teljes év. A feltüntetett kor nem lehet nagyobb az érintett termék fahordóban történt érlelési idejénél. Házasítás esetén a tételen belüli legrövidebb időtartamú fahordós érlelési időt kell feltüntetni.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU