



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2020/C 88/01 | Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9703 — SCP/real) <sup>(1)</sup> .....   | 1 |
| 2020/C 88/02 | Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) <sup>(1)</sup> .....            | 2 |
| 2020/C 88/03 | A Bizottság Közleménye a 481/2012/EU végrehajtási rendelet keretében eredetiségvizolások kibocsátására feljogosított hatóságról ..... | 3 |

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2020/C 88/04 | Euroátváltási árfolyamok — 2020. március 16. .... | 5 |
|--------------|---|---|

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2020/C 88/05 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
|--------------|--|---|

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

|              |  |    |
|--------------|--|----|
| 2020/C 88/06 | (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 .....   | 8  |
| 2020/C 88/07 | A (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. .... | 15 |
| 2020/C 88/08 | A (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. .... | 20 |

## II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám M.9703 — SCP/real)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 88/01)

2020. március 4-án/én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32020M9703 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 88/02)

2020. március 5- n/ n a Bizottság  gy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal  szegegyeztetet nek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32020M9739 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE****a 481/2012/EU végrehajtási rendelet keretében eredetiségigazolások kibocsátására feljogosított hatóságról**

(2020/C 88/03)

A kiváló minőségű marhahús behozatalára vonatkozó autonóm vámkontingens megnyitásáról szóló, 2009. július 13-i 617/2009/EK tanácsi rendeletet <sup>(1)</sup> módosította 464/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup>.

A kiváló minőségű marhahúsra vonatkozó behozatali vámkontingens kezeléséről szóló, 2009. július 13-i 620/2009/EK bizottsági rendeletet <sup>(3)</sup> hatályon kívül helyezte és felváltotta a kiváló minőségű marhahúsra vonatkozó vámkontingens kezelésére alkalmazandó szabályok megállapításáról szóló, 2012. június 7-i 481/2012/EU bizottsági végrehajtási rendelet <sup>(4)</sup>.

A 481/2012/EU végrehajtási rendelet 3. cikke értelmében a — 620/2009/EK rendelet szerinti 09.4449 tételszámú kontingenst felváltó — 09.2202 tételszámú kontingens keretében behozott áruk szabad forgalomba bocsátásához eredetiségigazolást kell bemutatni.

A 481/2012/EU végrehajtási rendelet alkalmazásában az alábbi kiállító hatóságok jogosultak eredetiségigazolások kibocsátására:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government  
18 Marcus Clarke Street  
Canberra City ACT 2601  
AUSZTRÁLIA

Kapcsolattartó: Biosecurity Service Group  
Mr Greg READ, Executive Manager  
Tel. +61 262723594  
Email-cím: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)  
Washington D.C., 20250  
AMERIKAI EGYESÜLT ÁLLAMOK

Weboldal: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
KANADA

Email-cím: [bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca](mailto:bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca)

Weboldal: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry  
Pastoral House  
25 The Terrace  
PO Box 2526  
Wellington 6140  
ÚJ-ZÉLAND

Tel. +64 48940100  
Fax +64 48940720  
Email-cím: [nzfsa.info@maf.govt.nz](mailto:nzfsa.info@maf.govt.nz)  
Weboldal: <http://www.maf.govt.nz>

<sup>(1)</sup> HL L 182., 2009.7.15., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 149., 2012.6.8., 1. o.

<sup>(3)</sup> HL L 182., 2009.7.15., 25. o.

<sup>(4)</sup> HL L 148., 2012.6.8., 9. o.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Dirección General de Servicios Ganaderos  
División Industria Animal  
Ruta 8, km. 17.500  
Montevideo  
URUGUAY

Tel. +598 22204000  
Fax +598 22204000, 150 801 mellék  
Email-cím: dgsg@mgap.gub.uy  
Weboldal: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina  
Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Subsecretaría de Mercados Agropecuarios  
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA  
Buenos Aires  
Argentina

Tel. +54 1143491625/26  
+ 54 1143492241  
+ 54 1143492266

Email-cím: [jesilveyra@magyp.gob.ar](mailto:jesilveyra@magyp.gob.ar) / [rmartearena@magyp.gob.ar](mailto:rmartearena@magyp.gob.ar) / [mdlcarreras@magyp.gob.ar](mailto:mdlcarreras@magyp.gob.ar)  
Weboldal: [www.argentina.gob.ar/produccion](http://www.argentina.gob.ar/produccion)

---

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2020. március 16.

(2020/C 88/04)

1 euro =

| Pénznem             | Átváltási<br>árfolyam | Pénznem                  | Átváltási<br>árfolyam |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| USD USA dollár      | 1,1157                | CAD Kanadai dollár       | 1,5539                |
| JPY Japán yen       | 117,76                | HKD Hongkongi dollár     | 8,6682                |
| DKK Dán korona      | 7,4731                | NZD Új-zélandi dollár    | 1,8499                |
| GBP Angol font      | 0,90918               | SGD Szingapúri dollár    | 1,5868                |
| SEK Svéd korona     | 10,8998               | KRW Dél-Koreai won       | 1 373,34              |
| CHF Svájci frank    | 1,0546                | ZAR Dél-Afrikai rand     | 18,5602               |
| ISK Izlandi korona  | 151,20                | CNY Kínai renminbi       | 7,8351                |
| NOK Norvég korona   | 11,4765               | HRK Horvát kuna          | 7,5785                |
| BGN Bulgár leva     | 1,9558                | IDR Indonéz rúpia        | 16 756,20             |
| CZK Cseh korona     | 26,960                | MYR Maláj ringgit        | 4,8092                |
| HUF Magyar forint   | 344,97                | PHP Fülöp-szigeteki peso | 57,625                |
| PLN Lengyel zloty   | 4,4070                | RUB Orosz rubel          | 83,5905               |
| RON Román lej       | 4,8343                | THB Thaiföldi baht       | 35,937                |
| TRY Török líra      | 7,1568                | BRL Brazil real          | 5,5381                |
| AUD Ausztrál dollár | 1,8198                | MXN Mexikói peso         | 25,4478               |
|                     |                       | INR Indiai rúpia         | 82,8075               |

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 88/05)

1. 2020. március 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a China Petrochemical Corporation (a továbbiakban: Sinopec Group) csoporthoz tartozó Sinopec Gas Company Limited (a továbbiakban: Sinopec Gas, Kína),
- a Joint Stock Company Novatek (a továbbiakban: Novatek) irányítása alá tartozó Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (a továbbiakban: Novatek Asia, Szingapúr),
- a Joint Stock Company Gazprombank (a továbbiakban: Gazprombank) irányítása alá tartozó Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund „GAZPROMBANK – ARCTURUS” (a továbbiakban: Gazprombank Asset Management, Oroszország),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (a továbbiakban JV, Kína).

A Sinopec Gas, a Novatek Asia és a Gazprombank Asset Management az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3 cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a JV felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Sinopec Gas elsősorban cseppfolyósított földgázzal (LNG) és földgázzal kapcsolatos projektek kiépítésével és működtetésével, illetve LNG- és földgáz-értékesítéssel foglalkozik. A Sinopec Gas az olaj- és földgáziparban fejt ki tevékenységét,
- a Novatek Asia elsősorban a Novatek által létrehozott közös vállalkozásokhoz kapcsolódó projektek tulajdoni részesedéseivel, valamint a földgáz- és energiaüzletágba és/vagy infrastrukturális projektekbe való befektetésekkel foglalkozik Ázsiában. A Novatek földgáz és folyékony szénhidrogének feltárásával, kitermelésével, feldolgozásával és értékesítésével foglalkozik Oroszországban és más országokban,
- a Gazprombank Asset Management elsősorban intézményi befektetőknek kínált vagyonkezeléssel foglalkozik. A Gazprombank széleskörű banki és pénzügyi szolgáltatásokat kínál különösen a földgáz-, az olaj-, a petrokémiai és az energiaágazatban,

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).



- A JV földgáz (többek között vezetékes gáz és LNG) importálásával és exportálásával, vételével és eladásával, valamint a Kínában megvalósuló, földgázhoz kapcsolódó projektekbe való befektetésekkel fog foglalkozni.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2020/C 88/06)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Savennières”

PDO-FR-A0158-AM01

Az értesítés időpontja: 2019.11.15.

### A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

#### 1. Földrajzi terület

A földrajzi terület a következőképpen módosul: „Az előállítás valamennyi műveletét a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – Maine-et-Loire megye következő településeinek területét foglalja magában: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.”

Szövegezésbeli módosítás: a közigazgatási egységek új jegyzéke figyelembe veszi a termékleírás jóváhagyása óta történt település-egyesüléseket vagy a közigazgatási övezeti besorolás egyéb változásait. A nagyobb jogbiztonság érdekében ezt a jegyzéket megfeleltetik az INSEE által évente kiadott hivatalos földrajzi kódex hatályos változatának. A földrajzi terület kiterjedése továbbra is pontosan ugyanakkora.

Végül megemlítik, hogy a nyilvánosság jobb tájékoztatása érdekében az INAO honlapján elérhetők a földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok.

Az egységes dokumentum földrajzi területre vonatkozó 6. pontja ennek megfelelően módosul.

#### 2. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Az 1. fejezet IV. szakaszának 3. pontjában a települések jegyzékének helyébe a következő jegyzék lép:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon és Thouarcé volt önálló települések egykori területe), Blaison-Saint-Sulpice (Blaison-Gohier és Saint-Sulpice volt önálló települések egykori területe), Brissac Loire Aubance (Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital és Vauchrézien volt önálló települések egykori területe), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux és Valanjou volt önálló települések egykori területe), Denée, Doué-en-Anjou (Brigné volt önálló település egykori területe), Les Garennes sur Loire (Juigné-sur-Loire és Saint-Jean-des-Mauvrets volt önálló települések egykori területe), Mauges-sur-Loire (Saint-Laurent-de-la-Plaine volt önálló település egykori területe), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (Chavagnes, Martigné-Briand és Notre-Dame-d'Allençon volt önálló települések egykori területe) és Val-du-Layon (Saint-Aubin-de-Luigné és Saint-Lambert-du-Lattay volt önálló települések egykori területe).

(<sup>1</sup>) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez lehetővé teszi a termékleírás utolsó változata óta történt különböző település-egyesülések figyelembevételét. A közvetlenül szomszédos terület kiterjedése továbbra is pontosan ugyanakkora.

Az egységes dokumentum kiegészítő feltételekre vonatkozó 9. pontja ennek megfelelően módosul.

### 3. Agrár-környezetvédelmi rendelkezés

Az 1. fejezet VI. szakaszának 2. pontja a következőképpen egészül ki: „A sorok között kötelezően lennie kell gondozott, spontán vagy magról vetett növénytakarónak; ilyen növénytakaró hiányában a gazdálkodónak talajművelési munkákat kell végeznie a spontán növényzet gondozásának biztosítása érdekében, vagy igazolnia kell a hatóságok által szőlészeti használatra jóváhagyott biológiai növényvédő szerek használatát. Amennyiben a parcellán biológiai gyomirtó szereket használnak, más gyomirtó szereket tilos használni.”

Ez a módosítás azt a jelenleg zajló változást kíséri, hogy a gazdálkodói gyakorlatok az egész anjoui szőlővidéken az agroökológia irányába mozdulnak el. Azt tükrözi, hogy az előállítási módokban egyre nagyobb figyelmet fordítanak a környezetvédelmi szempontokra. Azáltal, hogy elősegíti a növénytakaró kialakítását vagy a gépi gyomirtást vagy a biológiai növényvédő szerek használatát, a gyomirtó vegyszerek alkalmazásának visszaszorítását eredményezi. A gyomirtó szerek alkalmazásának visszaszorításával fokozható a szőlőtermő talajok védelme és megőrizhetőek azok természetes funkciói (termékenység, biológiai sokféleség, biológiai tisztulás), ami hozzájárul a borok minőségéhez és eredetiségéhez, és erősíti a tájleletet.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

### 4. A szüreti rend kihirdetése

Az 1. fejezet VII. szakaszának 1. pontjában az „A szüret kezdő időpontját a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645-6. cikkének rendelkezései szerint határozzák meg.” mondat törlésre kerül.

A szüret kezdő időpontjának meghatározására napjainkban már nincs szükség, mert ma már eszközök széles palettája áll a gazdálkodók rendelkezésére ahhoz, hogy a szőlő érettségét a lehető legpontosabban megállapítsák. Mindegyik gazdálkodó számos olyan – egyéni vagy közösen használt – eszközzel és felszereléssel rendelkezik, amelyek segítségével pontosan meghatározható, hogy a termelési céloktól függően az egyes parcellákon mely időpontban optimális megkezdeni a szüretet.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

### 5. Pincekapacitás

Az 1. fejezet IX. szakasza 1. pontjának c) alpontjában a: „Minden gazdálkodónak a gazdaság utolsó öt évi átlagos terméshozama legalább 1,4-szeresének megfelelő borospince-kapacitással kell rendelkeznie.” mondat helyébe a következő mondat lép: „Minden gazdálkodónak az utolsó öt év folyamán borrá feldolgozott átlagos mennyiség legalább 1,4-szeresének megfelelő borospince-kapacitással kell rendelkeznie.”

A termékleírás nem (hl-ben vagy m<sup>3</sup>-ben kifejezett) mennyiségi kapacitásra, hanem hozamra, vagyis a termőterülettel elosztott betakarított mennyiségre tartalmazott hivatkozást (például hl/ha-ban kifejezve). A javasolt módosítás anélkül teszi lehetővé ennek a mennyiséggel kapcsolatos következtetésnek az orvoslását, hogy érdemben bármin is változtatna (a minimum továbbra is a gazdaság által az előző gazdasági évek folyamán borrá feldolgozott átlagos mennyiség 1,4-szeresében került megállapításra).

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

### 6. A borok forgalmazása

Az 1. fejezet IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borforgalmazás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

### 7. Nyilvántartás-vezetés

A 2. fejezet II. szakaszának 3. pontjában a „potenciális” szó helyébe a „természetes” szó lép.

Az Anjou-Saumur térség összes termékleírásában alkalmazott egységes szerkesztési elvvel összhangban a „potenciális alkoholtartalom” vagy „alkoholfok” kifejezések helyébe a „térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom” megfogalmazás lép. Ezek a módosítások érthetőbbé teszik a termékleírásokat. A nyilvántartások vezetésére vonatkozó rendelkezések összehangolása azt a célt szolgálja, hogy megkönnyítse a vizsgálati terv elkészítését és a nyilvántartások ellenőrzését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

## 8. Főbb ellenőrizendő pontok

A 3. fejezetet az Anjou-Saumur térség termékleírásaiban szereplő főbb ellenőrizendő pontok egységes megszövegezése érdekében átdolgozták.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Savennières

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

#### 4. A bor(ok) leírása

##### Termékjellemzők

A borok csendes száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérborok, amelyek főbb analitikai jellemzői a következők: – A száraz borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %. – Az egyéb borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %. – Az erjesztés után a száraz borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm, vagy 8 gramm, amennyiben az egy literre jutó borkősav grammjában kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal alacsonyabb az erjeszhetőcukor-tartalomnál. – A száraz borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

##### Általános analitikai jellemzők

|  |    |
|--|----|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)    |    |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | 11 |
| Minimális összes savtartalom                           |    |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)      |    |
| Összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)          |    |

##### Leírás

A borok fehérborok és többnyire száraz borok. Esetenként azonban tartalmazhatnak erjeszhető cukrokat. Színük a halványárgától az aranysárgáig terjed. Illatukat általában virágillatok vagy virágos illatjegyek (akác, hárs stb.) jellemzik, melyekbe körtére, őszibarackra, birsalmára, pörkölt mandulára, mazsolára, mézre emlékeztető gyümölcsös jegyek vegyülnek, és mindezt árnyalatnyi ásványosság fűszerezi. Szájba véve ízük eleinte telt, vaskos, amelyben a teljes aromagazdagság megmutatkozik. Lecsengésükben az üdeség, az ásványosság és egy csipetnyi kesernyész íze keveredik egymással, melyek harmóniát és egyensúlyt alkotnak. Ezek a borok azután bontakoznak ki teljesen, miután több évet pihentek a palackban. Az erjeszhető cukrokat tartalmazó borok kiválóan alkalmasak az érlelésre.

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Alapvető borászati eljárások

#### Konkrét borászati eljárás

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

Az egyéb borok esetében az alkoholtartalom növelésére irányuló minden művelet tilos. 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.

A borokat a szüret évét követő évben legalább március 15-ig érlelni kell.

#### Ültetési sűrűség – sortávolság

##### Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie. A hektáronként 4 000 tőkénél kisebb, de 3 300 tőkénél nagyobb ültetési sűrűségű szőlőparcellák akkor jogosultak használni az ellenőrzött eredetmegjelölést a szőlőtermésük tekintetében, ha eleget tesznek a termékleírásban a támrendszerrel és a lombsátor magasságával kapcsolatban rögzített szabályokra vonatkozó rendelkezéseknek. Az ilyen szőlőparcellákon a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

#### A szőlőmetszésre és a támrendszerre vonatkozó szabályok

##### Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése legkésőbb április 30-ig, vegyes metszéssel történik, amely során tőkénként legfeljebb 12 rügyet, ebből a szálvesszőn legfeljebb 4 rügyet hagynak meg.

A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik.

A hektáronként 4 000 tőkénél kisebb, de 3 300 tőkénél nagyobb ültetési sűrűségű szőlőparcelláknak ezenfelül az alábbi megtámasztási szabályoknak kell megfelelniük: a támoszlopok minimális talaj feletti magassága 1,90 méter; a támrendszer 4 huzalsort tartalmaz; a felső huzal minimális magassága a talajtól számított 1,85 méter.

#### Öntözés

##### Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

#### Szüret

##### Művelési gyakorlat

A szőlőt a tőkén lévő fürtök válogatásával szüretelik. Tilos szüretelőgépet használni.

#### b) *Maximális hozamok*

##### Száraz és félszáraz borok

50 hektoliter hektáronként

##### Egyéb borok

35 hektoliter hektáronként

## 6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az előállítás valamennyi műveletét a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – Maine-et-Loire megye következő településének területét foglalja magában: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

## 7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Chenin B

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 1. A földrajzi területre vonatkozó információk

#### a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület a Loire jobb partján, Angers-től nagyjából tizenöt kilométerre terül el. A területet dél-délkeleti tájolású domboldalak sora jellemzi, melyek a Loire partjától mérve egy 500–1500 méter széles sávban, mintegy 6 kilométer hosszan húzódnak a folyó mentén. A földrajzi terület északi részén található hűvösebb és szelesebb hatalmas fennsíkot elsősorban állattartásra és gabonatermesztésre használják.

A geológiai szubsztrátumot a késő-ordovíciumtól a kora-devon korig létrejött palás és palás-homokkőves képződmények, helyenként pedig vulkáni telérek (riolit és szpilit) teszik ki. A fennsík peremét hol vastagabb, hol vékonyabb rétegben negyedkori eolikus homok fedi. A domboldalakon az anyaközet többnyire nagyon közel van a felszínhez.

A földrajzi terület 3 település területére terjed ki: Bouchemaine, La Possonnière és Savennières.

Az éghajlat óceáni. A szőlővidéktől nyugatra található Mauges-i masszívum főnhatással árnyalja ezt az óceáni jelleget. A nedves szelektől védett területeken az átlagos évi csapadékmennyiség jellemzően 650 milliméter, míg a Mauges-i dombokon meghaladja a 800 millimétert. A csapadékmennyiség közötti eltérés még markánsabb a szőlő vegetációs időszakában, különösen júniustól a szüreti időszakig terjedően. Az éves átlaghőmérsékleti értékek viszonylag magasak (kb. 12°C). A Loire meghatározó szerepet tölt be azzal, hogy a domboldal uralkodó szeleknek kitett közvetlen környezetében hőmérséklet-szabályozóként működik, és ezáltal magasan tartja az éjjeli hőmérsékleteket. A folyó azzal is nagy szerepet játszik, hogy a szüreti időszakban elősegíti a nemes rothadás kialakulásához elengedhetetlen hajnali ködök megjelenését.

#### b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A kezdetben csak a nagy angers-i apátságok közelében lévő parcellákra korlátozódó szőlőművelés később Angers egész környékére, majd a IV. században Pruniers és Bouchemaine domboldalaira is kiterjedt. 1130 körül az angers-i Szent Miklós-apátság szerzetesei szőlőt ültetettek a Loire fölé magasodó egyik domboldalra, és a „La Roche aux Moines” (szerzetesek sziklája) erről kapta a nevét. 1140-ben a bencés rendi apácák a La Possonnière nevű kisvárosban felépítették a „Le Prieure”-nek (rendháznak) nevezett kolostort. Az épületet ekkoriban hatalmas szőlőskertek vették körül. Ettől kezdve a „Savennières” bor nagyon kedvelt lett a nemesek asztalain, különösen a XV. században „Jó Renátusz király” (I. (Anjou) Renátusz) asztalán. Amikor a király pihenőre megállt a településen, megkóstolta a városkától nyugatra fekvő egyik parcella borát és azt „aranycepp”-nek nevezte. A parcellát azóta „Clos de la Goutte d'Or” (aranycepp szőlőbirtok) néven ismerik.

A szőlővidék főként a XVII–XVIII. században fejlődött. Az 1749-ben megjelent „Traité sur la nature et la culture de la vigne” (Értekezés a szőlő természetéről és műveléséről) című munkájukban, Bidet és Duhamel de Monceau a következőket írták: „Anjou különböző szőlőültetvényeit a Loire mentén, a folyó mindkét oldalán elterülő domboldalak alkotják. Ezek a domboldalak ½ vagy ¼ mérföld távolságra fekszenek egymástól Angers-től Bretagne irányában mintegy 7–8 mérföldön át. Ezek csak bozótokkal, cserjékkel és öreg fákkal benőtt sziklák, melyek hajdanán teljesen terméketlenek voltak. Emiatt a vidék megközelíthetetlen és áthatolhatatlan volt, és különféle rőt vadak és mérges állatok búvóhelye lett. A nagy nehezen termősföld most már mindenütt teljesen művelt és szőlővel ültetett egészen addig, ahol a domb kezd ellaposodni és észak felé fordulni, ami nagyjából ¼ vagy ½ mérföldet tesz ki. Nantes irányában lefelé haladva a Loire jobb oldalán fekvő domboldalak dél felé néznek és ennek következtében itt jobb és erősebb bor terem, mint a bal oldalon.” A Savennières kisváros közelében lévő domboldalakat és földeket szőlővel művelték, és a vidéken minden házhoz több szőlőtábla tartozott. A közvetlenül a francia forradalom előtt megtartott általános rendi gyűlésre készített felterjesztésekben a domboldalakon elterülő szőlővidék helyzetéről is beszámoltak. „Savennières: lakosainak száma 2460, 1/3 részen kiváló termésű szőlővel (...) Nem láttam olyan egyházközséget, amelyet több adó sújtana, mint Savennières-t”, írta akkor a képviselő M. Dertrou.

A borászat és a növényvédelem terén elért hatalmas előrelépéseknek köszönhetően a XIX. században teljesen átalakult a bortermelés olyan tulajdonosok vezetésével, mint Guillory, aki minőségi borokat akart előállítani és meg akarta őrizni a „Savennières” borok jó hírnevét. Ekkoriban több mindennel kísérleteztek, egyrészt más szőlőfajtákat próbáltak ki, például a madeirai verdelho fajtát, amelyből Maisonneuve professzor szerint mintegy hatvan tőkét műveltek a „Coulée de Serrant” nevű területen, másrészt teraszok kialakításával és támrendszerrel is kísérleteztek. A chenin B fajta azonban továbbra is a szőlővidék kedvenc szőlőfajtája maradt. Egyik látogatása alkalmával, 1865-ben Jules Guyot részletesen leírta a művelési módot, és többek között említett tett a csapos metszésről, a rügynyesésről és szüretelésről, amelyet akkor végeznek, amikor „a szőlők nagy része túlrett...”.

A „Savennières” ellenőrzött eredetmegjelölést az 1952. december 8-i rendelettel ismerték el, amely elsősorban az erjeszhető cukrokat tartalmazó borokat határozza meg. Az érdekvédelmi szervezetek egymást követő elnökei, köztük Michèle Bazin de Jessey ösztönzésére a rendeletet a száraz borok meghatározása irányában fejlesztették tovább és lehetővé tették az erjeszhető cukrokat tartalmazó borok készítését, ekképpen tükrözve a szőlővidéken alkalmazott eljárásokat és a különleges környezetet.

A szőlőterületet 2009-ben 34 gazdálkodó művelte.

## 2. A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A borok fehérborok és többnyire száraz borok. Esetenként azonban tartalmazhatnak erjeszhető cukrokat. Színük a halványárgától az aranyárgáig terjed.

Illatukat általában virágillatok vagy virágos illatjegyek (akác, hárs stb.) jellemzik, melyekbe körtére, őszibarackra, birsalmára, pörkölt mandulára, mazsolára, mézre emlékeztető gyümölcsös jegyek vegyülnek, és mindezt árnyalatnyi ásványosság fűszerezi.

Szájba véve ízük eleinte telt, vaskos, amelyben a teljes aromagazdagság megmutatkozik. Lecsengésükben az üdeség, az ásványosság és egy csipetnyi kesernyés íz keveredik egymással, melyek harmóniát és egyensúlyt alkotnak.

Ezek a borok azután bontakoznak ki teljesen, miután több évet pihentek a palackban. Az erjeszhető cukrokat tartalmazó borok kiválóan alkalmasak az érlelésre.

## 3. Ok-okozati összefüggések

A szőlők szüreteléséhez körülhatárolt, parcellákra osztott területbe a védett domboldalakon elhelyezkedő, déli tájolású és a primér masszívum palás és palás-homokkőves képződményein kialakult felszíni talajokkal, vagy eolikus homokon kialakult sekély talajokkal rendelkező parcellákat sorolták be. A gyenge termőképességű és nagyon köves talajok jó vízelvezető képességgel és kevés vízkészlettel rendelkeznek.

A termesztési viszonyok miatt optimális módon kell kezelni a növényt és annak terméshozamát, amit a szőlő művelésmódja, a szigorú metszési szabályok és a – száraz boroknál is alkalmazott – fürtök válogatásával történő szüretelés is tükröz.

A gazdálkodók szakértelme abban is kifejezésre jut, hogy kötődnek az igénytelen chenin B szőlőfajtához, amelynek minden különlegessége és teltsége ki tud bontakozni ebben a környezetben. A gazdálkodók az előállítási technikák diverzifikálásával igazodtak a szőlőfajta sajátosságaihoz és gazdagságához. A borok a szőlőültetvény helyétől, a szőlő művelésmódjától és az adott évszázad időjárási viszonyaitól függően általában több vagy kevesebb erjeszhető cukrot tartalmaznak. Amikor a Loire hőszabályozó szerepének, a folyó által terelt és a szőlőszemek szikkadását automatikusan elősegítő szeleknek vagy a hajnali ködöknek köszönhetően a szüreti időszak végén kedvezőek az időjárási viszonyok, a leszüretelt szőlőszemekből féledes vagy édes borokat készítenek, miután a tőkén történő töppezítés hatására magasabb lesz a szemek cukorkoncentrációja vagy a Botrytis cinerea hatására kialakul a nemes rothadás.

A borosgazdák igen gyorsan elsajátították azokat a technikákat is, amelyek segítségével a legjobbat tudják kihozni a szőlőkből, és ezekhez igazították borászati eljárásaikat. Az erjesztést követően hordós érlelésre van szükség ahhoz, hogy összetett aromákkal rendelkező bort lehessen készíteni. E cél elérése érdekében a termékírást az határozza meg, hogy a borok érlelési időszakának legalább a szüretelés évét követő év március 15-ig kell tartania.

A különleges természeti környezet, az ahhoz tökéletesen alkalmazkodó szőlőfajta és a fajtában rejlő lehetőségek kiaknázásában jártas emberek összetalálkozásának köszönhetően történelmi hírnévvel rendelkező, eredeti és különleges borok állíthatók elő. 1816-ban André Jullien a „Topographie de tous les vignobles connus” (Az ismert szőlőbirtokok topográfiaja) című művében habozás nélkül elsőosztályúnak minősítette a borokat, ezzel is elismerve eredetiségüket, minőségüket és hírnevüket.

Az „anjoui szelídséget” szimbolizáló „Savennières” borvidéket az UNESCO 2001-ben a világörökség részének nyilvánította.

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

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon és Thouarcé volt önálló települések egykori területe), Blaison-Saint-Sulpice (Blaison-Gohier és Saint-Sulpice volt önálló települések egykori területe), Brissac Loire Aubance (Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital és Vauchrétien volt önálló települések egykori területe), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux és Valanjou volt önálló települések egykori területe), Denée, Doué-en-Anjou (Brigné volt önálló település egykori területe), Les Garennes sur Loire (Juigné-sur-Loire és Saint-Jean-des-Mauvrets volt önálló települések egykori területe), Mauges-sur-Loire (Saint-Laurent-de-la-Plaine volt önálló település egykori területe), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (Chavagnes, Martigné-Briand és Notre-Dame-d'Allencçon volt önálló települések egykori területe) és Val-du-Layon (Saint-Aubin-de-Luigné és Saint-Lambert-du-Lattay volt önálló települések egykori területe).

#### Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkéken valamennyi választható jelölést olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire” földrajzi névvel. – 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.

A borok kereskedelmi okmányjaiban, szállítólevelein és címkéin kötelezően fel kell tüntetni az egyes borok közösségi jogszabályokban meghatározottak szerinti erjeszhetőcukor-tartalmának (glükóz- és fruktóztartalmának) megfelelő „demi-sec” (félszáraz), „moelleux” (félédes) vagy „doux” (édes) megjelölést. Ezeket a megjelöléseket a címkéken ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol az ellenőrzött eredetmegjelölés neve szerepel.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy: – ún. kataszteri területről van szó; – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. Az ún. kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

#### A termékleíráshoz vezető link

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12)



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

(2020/C 88/07)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„RECIOTO DI SOAVE”

PDO-IT-A0465-AM02

**Az értesítés időpontja: 2019.12.2.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. Szőlőművelési rendszerek**

*Leírás és indokolás*

Leírás

Bővítésre kerültek a szőlőművelési rendszerek a GDC (kettős függöny) és a pergola összes változatával.

Indokok.

Ez a módosítás kielégíti azt az igényt, miszerint a termékleírást a legmodernebb és leginnovatívabb szőlőművelési rendszerek (lényegében a pergola művelés különböző új formái) fejlődéséhez kell igazítani és agronómiai szempontból meg kell felelni a klímaváltozásnak.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

**2. Hektáronkénti tőkesűrűség**

*Leírás és indokolás*

Leírás

A hektáronkénti tőkesűrűségre (legalább 3 300) vonatkozóan törlésre került az 1998. május 7-i rendeletre történő hivatkozás.

Indokok.

Formális módosításról van szó, mivel az újonnan telepített szőlőültetvények esetében a minimális tőkesűrűség hektáronként 3 300 tőke.

Ez a formális módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

### 3. A Földrajzi Egységek feltüntetése a Recioto di Soave OEM borok címkéjén

*Leírás és indokolás*

Megnevezés.

A Recioto di Soave és Recioto di Soave Classico borok esetében megengedett az eredetmegjelöléshez kapcsolódó előállítási területnél kisebb, ugyanazon előállítási területen belül található és egy listában felsorolt Kiegészítő Földrajzi Egységekre való utalás, azzal a feltétellel, hogy a borkészítés e termék esetében külön történjen és ez a szőlőtermesztésre vonatkozó éves jelentésben megfelelően igazolva legyen.

Indokok.

A körülhatárolt előállítási területen belül elhelyezkedő kisebb, különösen értékes és a földterületek alaposan átgondolt besorolását követően meghatározott földrajzi egységre való utalás alkalmazásának a célja a bor származási helyének pontosabb meghatározása és ezáltal a területtel való kapcsolatának a megerősítése.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” című 1.9. szakaszát érinti.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Recioto di Soave

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

#### 4. A bor(ok) leírása

„Recioto di Soave”

- szín: aranyárga;
- illat: intenzív és gyümölcsös, vaníliás árnyalat is előfordulhat;
- íz: édes, bársonyosan kerek, esetleg vaníliás árnyalattal, a hagyományoknak megfelelően lehet élénk is;
- minimális alkoholtartalma térfogatszázalékban: 12,00 térfogatszázalék;
- minimális cukormentes kivonat: 27,0 g/l;
- maradékcukor-tartalom: legalább 70,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

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

„Recioto di Soave” pezsgő

- hab: finom és tartós;
- szín: aranyárga, változó intenzitású;
- illat: kellemes, intenzív és gyümölcsös;
- íz: félszáraz és édes, bársonyos, harmonikus, testes;
- minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l;
- maradékcukor-tartalom: legalább 70,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                          |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |                                     |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  | 11,50                               |
| Minimális összes savtartalom                            | 5 gramm/liter borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |                                     |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |                                     |

## 5. Borkészítési eljárások

a) *Alapvető borászati eljárások*

NINCSENEK

b) *Maximális hozamok*

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

Recioto di Soave pezsgő

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A) A „Recioto di Soave” DOCG (ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott) borok előállításához használt szőlőt Verona megyében, a Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi és Lavagno településekhez tartozó területek teljes egészén vagy azok egy részén kell termesztetni.

B) A „Recioto di Soave” Classico bor előállításához használt szőlőt az 1931. október 23-i miniszteri rendelettel elismert, Soave és Monteforte d'Alpone települések területeinek egy részét magában foglaló területen kell termesztetni.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

*Recioto di Soave*

A terület vulkanikus eredetű bazaltos talajában található ásványi anyagok különös módon befolyásolják a Garganega szőlőből készült mustok fermentációs folyamatait, ez adja meg az ilyen borok jellegzetes zamatát. A hagyományos pergola művelési mód kedvez az aroma-elővegyületek megtartásának és egészségesebb szőlőt biztosít, ami megkönnyíti a későbbi szárítási műveletet az ültetvényeken. Itt egy vékony, nemespenésznek nevezett réteg lehetővé teszi az intenzív illatok kialakulását. A Recioto di Soave egy kiegyensúlyozott bor: az édességet és a strukturáltságot biztosító összetevői mellett gyümölcsös jellemzői is vannak és ez kihangsúlyozza a fontos savkomponens által adott élénkségét.

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

*Kiegészítő Földrajzi Egységek feltüntetése*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Recioto di Soave” és a „Recioto di Soave” Classico borok megnevezésében és kizserelésén megengedett a következő Kiegészítő Földrajzi Egységekre történő hivatkozás:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

**A termékleíráshoz vezető link**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

---

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

(2020/C 88/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Var”

PGI-FR-A1145-AM01

**Az értesítés időpontja: 2019.11.25.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A termékek érzékszervi jellemzőinek leírása**

A „Var” OFJ termékleírása az I. fejezet 3.3. pontjában az érzékszervi jellemzők pontosítása érdekében minden borkategória és -szín esetében kiegészült.

Ezek a pontosítások az egységes dokumentumnak „A bor(ok) leírása” című pontjába is bekerültek.

**2. Földrajzi terület**

A termékleírás I. fejezetének 4.1. pontjában a földrajzi terület leírását formai szempontból frissítették.

A megyénkénti bontásban közölt településjegyzéket tartalmazó nemzeti referenciadokumentum – a hivatalos földrajzi kódex – évére utaló hivatkozást az egyes kiegészítő földrajzi nevek összetételében szereplő települések felsorolása érdekében pontosították. Az adott kódex a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex. Egyes településneveket helyesbítettek, ezek azonban nem változtatják meg a földrajzi terület összetételét.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

**3. Szőlőfajták**

A termékleírás I. fejezetének 5. pontjában a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállításához meghatározott szőlőfajták felsorolása a következő kilenc fajttal egészül ki:

„artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N és voltis B”.

Ezek a fajták szárazságtűrőnek és a gombabetegségekkel szemben ellenállónak tartott fajták. Lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését, ugyanakkor megfelelnek az OFJ előállításához használt fajtáknak. E fajták következtében nem módosulnak az OFJ-vel ellátott borok jellemzői.

E fajtáknak a meghatározott szőlőfajták közé történő felvétele hatással van az egységes dokumentumra.

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

#### 4. Kapcsolat a földrajzi területtel – a termék sajátosságai

A termékleírás I. fejezetének 7.2. pontjában a kilencedik albekezdés következő mondatát törölték:

„A szabályozás jelenlegi állása szerint ezek a »pezsgő« termékek nem forgalmazhatók földrajzi megjelöléssel, ez pedig kétségtelenül hátrányosan befolyásolja többek között a helyi piacon történő értékesítésüket, ami a »Var« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében alapvetően jellemző.»

Ezt a mondatot törölték, mivel az a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelöléssel rendelkező minőségi pezsgők elismerése óta aktualitását veszítette.

Ennek a mondatnak a termékleírásból való törlése nincs hatással az egységes dokumentumra.

#### 5. Az illetékes felügyeleti hatóság elérhetőségei

A termékleírás II. fejezetében az illetékes ellenőrző szerv – az INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) – elérhetőségeit helyesbítették, a helyesbítés azonban nem eredményez változást.

A cím helyesbítése az egységes dokumentumba is bekerült.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Var

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

#### 4. A bor(ok) leírása

*Csendes vörös-, rozé- és fehérborok*

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelölés a csendes vörös-, rozé- és fehérborok számára van fenntartva.

A legalább 45 gramm/liter erjeszhetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok – eltérésként előírt kitétel mellett – a fogyasztásért felelős miniszter és a mezőgazdaságért felelős miniszter együttes rendeletében meghatározott illósavtartalommal rendelkeznek.

A csendes borok esetében a tényleges alkoholtartalom (küszöbértéke vagy határértéke) (kizárólag pezsgők esetében), az összes alkoholtartalom, a savtartalom, az illósavtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom, valamint a szénsavtartalom (kizárólag a pezsgők esetében) értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek.

A rozéborok (a termelt borok 70 %-a) általában halvány színűek. A rozéborokat elsősorban üdeség és gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek természetesen a szőlőfajtáktól és az alkalmazott borkészítési eljárásoktól függően változóak.

A rozéborok általában teltek, jól strukturáltak, a nagyobb alkoholkoncentrációjú borok esetében pedig időnként erősebbek. Színük mély rubinvöröstől gránátvörösig változik, lilás csillogással.

A fehérborokban finomság, gyümölcsös jelleg és üdeség ötvöződik. Színük zöldesen vagy ragyogó aranyzínben csillogó halványsárga és átlátszó.

| Általános analitikai jellemzők                          |   |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |   |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  | 9 |
| Minimális összes savtartalom                            |   |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)       |   |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) |   |

#### Csendes vörös-, rozé- és fehérpezsgők

A pezsgők ugyanolyan színárnyalatokkal és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, mint a csendes borok, de üdőbbek, finomabbak és tartósabb aromájúak, amelyeket finom és elegáns buborékok emelnek ki.

A minőségi pezsgők esetében a tényleges alkoholtartalom (küszöbértéke vagy határértéke), az összes alkoholtartalom, a savtartalom, az illósavtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom, valamint a szénsavtartalom értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek.

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

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Alapvető borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

A boroknak a borászati eljárások tekintetében eleget kell tenniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

### b) Maximális hozamok

hektáronként 120 hektoliter

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelöléssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Var megye összes településén sor kerül.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N



Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N  
Semillon B  
Servanin N  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Téoulier N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Varousset N  
Veltliner rouge précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Mauzac rose Rs  
Mayorquin B  
Melon B  
Mérille N  
Merlot blanc B  
Merlot N  
Meslier Saint-François B - Gros Meslier  
Meunier N  
Milgranet N  
Molette B  
Mollard N  
Mondeuse blanche B  
Mondeuse N  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell  
Mouyssaguès  
Müller-Thurgau B  
Muresconu N - Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat cendré B - Muscat, Moscato  
Viognier B  
Artaban N  
Floreale B  
Monarch N  
Muscaris B  
Prior N  
Solaris B  
Souvignier gris Rs  
Vidoc N  
Voltis B  
Portugais bleu N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Prunelard N  
Raffiat de Moncade B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivarenc blanc B - Aspiran blanc  
Rivarenc gris G - Aspiran gris  
Rivarenc N - Aspiran noir  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Roussette d'Ayze B  
Sacy B  
Saint Côme B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Carignan blanc B

Carignan N  
Carmenère N  
Castets N  
César N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarín B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Corbeau N - Douce noire  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Courbu B - Gros Courbu  
Courbu noir N  
Couston N  
Crouchen B - Cruchen  
Duras N  
Alicante Henri Bouschet N  
Aligoté B  
Alphonse Lavallée N  
Altesse B  
Aramon blanc B  
Aramon gris G  
Aramon N  
Aranel B  
Arbane B  
Arinarnoa N  
Arriloba B  
Arrouya N  
Aubin B  
Aubin vert B  
Graisse B  
Gramon N

Grassen N - Grassenc  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Grenache N  
Gringet B  
Grolleau gris G  
Grolleau N  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Joubertin  
Jurançon blanc B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Knipperlé B  
Lauzet B  
Liliorila B  
Listan B - Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Mancin N  
Manseng noir N  
Maréchal Foch N  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Aubun N - Murescola  
Auxerrois B  
Bachet N  
Barbaroux Rs  
Baroque B  
Béclan N - Petit Béclan  
Béquignol N  
Biancu Gentile B  
Blanc Dame B  
Bouchalès N  
Bouillet N  
Bouquettraube B  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brachet N - Braquet  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N  
Calitor N  
Camaralet B  
Carcajolo blanc B  
Carcajolo N  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Nielluccio N - Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Oberlin noir N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B - Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot gris G  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N - Espanenc  
Portan N  
Durif N  
Egiodola N  
Ekigaiña N  
Elbling B  
Etraire de la Dui N  
Fer N - Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc  
Feunate N  
Folignan B  
Folle blanche B

Fuella nera N  
Furmint B  
Gamaret  
Gamay de Bouze N  
Pinot blanc B  
Soreli B  
Gamay N  
Gascon N  
Genovèse B

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### *A földrajzi terület sajátosságai*

Var megye a délkelet-franciaországi Provence-Alpes-Côte d'Azur régióban található megyék egyike. Nevét a Var partmelléki folyóról kapta, amely egykor a megye keleti határvonalát jelentette. Nyugaton Bouches-du-Rhône megye, északon Alpes de Haute Provence megye, keleten Alpes-Maritimes megye, délen pedig a Földközi-tenger határolja.

A földrajzi terület domborzata változatos, geológiai szempontból két eltérő részből áll: a Toulon-Druguignan tengelytől nyugatra egy mészköves részből, attól keletre pedig egy kristályos részből.

Ehhez a két eltérő geológiai egységhez a mediterrán övezet két jellegzetes növényzettípusa társul: a meszes talajokon bozótos-cserjés növényzet, a kristályosabb talajokon pedig macchia-bozótok és erdők (fenyő- és tölgyerdők). Ez a két növényzettípus csak kevés humuszt termel. Var megye talajai általában tápanyagszegények, jó vízelvezető képességűek, de az erózióra érzékenyek. Ez a terület kedvez a szőlő fejlődésének. A rómaiak nem tévedtek, amikor 2 600 évvel ezelőtt a Provincia Romana (Provence) tartomány fejlesztésével betelepítették a szőlőt.

Var megye éghajlatának egyik fő jellemzője a napsütés. Var megye éghajlata mediterrán, amelyet forró és száraz nyár és enyhe tél, valamint egy őszi és egy tavaszi csapadékos időszak jellemez. Ezek a feltételek kedveznek a szőlőtermesztésnek, és az igen gyakran jelentős hőmérséklet-ingadozások következtében jellemzően vörös- és rozéborok készítésére szánt parcellák vannak.

A régió uralkodó szele a misztrál elnevezésű (északi) szél. Az Alpokban hullott havon való áthaladását követően télen jeges, nyáron azonban némi frissességet biztosít. Néha kétségtől erős, de a szőlőművelők elsősorban a leglényegesebb tulajdonságát veszik figyelembe: megóvjaa a szőlőt a túlzott nedvességtől és a gombák (peronoszpóra) okozta végetes terheléstől.

### *A termék sajátosságai*

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelölés (Var megyei tájbor) létrehozása óta a bortermelés csak gyarapodott, és a XXI. század elejére 250 000 hektoliter környékén stabilizálódott.

A termelés hangsúlyosan a rozéborok felé mozdult el (átlagosan 70 %), amelyek alapvetően házasításból származnak.

Ugyan még mindig nagy arányban telepítenek helyi fajtákat, például grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N és mourvèdre N fajtát a színes borok előállításához, vermentino B és ugni blanc B fajtát a fehérborokhoz, el kell ismerni, hogy a szerkezetátalakításra nyújtott közösségi támogatásoknak köszönhetően megnyílt a lehetőség más franciaországi szőlővidékek identitását meghatározó szőlőfajták, például a cabernet-sauvignon N, a merlot N, a chardonnay B és kisebb mértékben a viognier B telepítése előtt. A szőlőfajták palettája lehetővé tette a borok kifejezőerejének diverzifikálását, és hozzájárulhatott többek között a minőségi rozéborok termelésének megalapozásához, sőt fejlesztéséhez.

A rozéborok többségének egyik sajátossága a nagyon halvány rózsaszín színük, amit a közvetlen préselés igazán szakszerű elvégzése biztosít; e művelet során az egész vagy meghorzsolódott szőlőfürtöket közvetlenül, gyakran pneumatikus szőlőprés segítségével préselik ki a tiszta szőlőlé alacsony hőmérsékleten végzett erjesztésének azonnali megkezdéséhez. Az előállított borok tüzesek, gyümölcsösek, színük halvány rózsaszín.

Egyéb borászati eljárásokat is alkalmaznak, például a lefejtést, a héjon áztatást vagy az erjesztés előtti áztatást (a leszüretelt termést a préselés előtt 8–24 órán keresztül alacsony hőmérsékleten tartják), ezek eredményeként élénkebb színű, sűrűbb rozéborok állíthatók elő.

A vörösborok (az eredetmegjelöléshez igényelt mennyiség kb. 20 %-a) többnyire testesek, teltek, megfelelő tanninszerkezetűek, és elsősorban a grenache N, syrah N és cabernet-sauvignon N hármásából származnak, amelyekhez igen gyakran a merlot N és a cinsault N társul.

Ami a fehérborokat illeti: mivel a termelésük exkluzívabb (az eredetmegjelöléshez igényelt mennyiség 10 %-a), a fajtaborok (rolle B vagy vermentino B, viognier B és chardonnay B) kedvelőit és a többi borkedvelőt is lenyűgözik a finomságot és az üdeséget ötvöző házasított borokkal.

Az érintett borvidéken minőségi pezsgőket is készítenek. A pezsgők készítése nem újdonság Provence-ban. Hagyományos termelésről van szó, amely évente kb. egymillió palackot jelent, és amelyet nagyjából ötven gazdasági szereplő (termelő, borkészítő, forgalmazó) biztosít. A XX. század elején egyes pincészövetkezetek, illetve borászok, például a „Tête Noire” elnevezésű pincészet már megpróbálták értékesíteni a Provence-ban előállított minőségi pezsgőket.

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelöléssel ellátott pezsgő egyik fő jellemzője, hogy helyi fajtákból készül, és döntően rozéborként – a régióban előállított csendes borok közül többségi termékként – kínálják értékesítésre.

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelölés ennek megfelelően azokat a pezsgőkhöz hasonló csendes borokat jelöli, amelyeknek az érzékszervi profilja viszonylag hasonló. E rozépezsgők íze ugyanis nagyon gyümölcsös és virágos, valamint szépen lekerekített, ami határozottan emlékeztet a csendes rozéborokra.

Pontosan az érzékszervi jellemzők (virágos és gyümölcsös íz, valamint a szép kerekesség) teszik lehetővé a Var megyében készült pezsgők megkülönböztetését a többi francia régióban készült pezsgőktől.

#### *A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat*

Var megye az éghajlata minőségéből, a tájak változatosságából, a tengerből, a gazdag történelmi és kulturális örökségéből, továbbá a kézműves tevékenységeiből és hagyományaiból fakadóan is tagadhatatlanul turisztikai vonzerővel bír. Mindezeket az előnyös tulajdonságokat felhasználva a megye erőteljes gazdasági tevékenységet fejlesztett ki a turizmus köré.

Figyelemre méltó vonzereje révén évente több mint 14 millió turistát vonz. Ezek a gyakran visszatérő turisták természetesen már megtanulták, megtanulják vagy meg fogják tanulni a provence-i gasztronómiai fogások és termékek – többek között a „Var” ellenőrzött eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott – borok kóstolását.

Így a „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés előállítása tájborként („Vin de Pays”) szabályozott előző státusza idején történt létrehozása óta megalapozta a jórészt a régió turisztikai tevékenységének köszönhetően megszerzett ismertségét, ahogyan arról a rozéborok iránt mutatkozó élénk helyi kereslet tanúskodik. A fogyasztók értékelni tudják és fel tudják ismerni a kínált borok termékkálájának minőségét.

Mindazonáltal figyelemre méltó, hogy a termelők éberek maradtak, hogy a fogyasztók ízlésének folyamatos követése (például a rozéborok színe) érdekében állandóan fejleszthessék a tájboraik készítését.

Ez a törekvés megfelelően kifejezésre jutott a 2000-es években, amikor Var megyei szakemberek részt vettek egy, a rozéborra szakosodott országos kutató- és kísérleti központ létrehozásában (amelyet a Var megyei Vidaubanba telepítettek). Azóta az első munkák közül néhányat nyilvánosságra hoztak (például a „rozé” árnyalatokról készült munkát), ami ténylegesen hozzájárul a rozéborok minőségének további tökéletesítéséhez. Az ágazat továbbá jelentős beruházásokat hajtott végre a tökéletes rozébor-készítési szaktudáshoz szükséges eszközök beszerzése érdekében. Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok előállításához természetesen igénybe veszik ezt a szakszerűen alkalmazott rozébor-készítési technológiát és a termelők szaktudását, amelyek azonban elkerülhetetlenül visszahatnak azoknak a boroknak az előállítási eljárására is, amelyek esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatát igénylik.

Emlékeztetni kell továbbá arra, hogy a Var megyei szőlővidék közel van a régió nagy városi központjaihoz, illetve a fürdőhelyekhez, és ez a közelség kedvező tényező a termelők számára, akik értékesíthetik a borkínálatukat és így a szőlőbirtokon történő palackozás mellett döntenek. A (palackokban vagy „bag in box” tasakokban történő) közvetlen értékesítés az értékesítési volumen immár mintegy 50 %-át teszi ki, a kizárólag pincében történő közvetlen értékesítés pedig az értékesítési volumen 30 %-át teheti ki.

Var a méltán ismert Provence régiójában található. A kifejezetten minőségi rozéborok termelésére szakosodott szőlőtermesztő Provence-ról – a világ első számú rozébortermelő régiójáról – kialakult kép tökéletesen berögzült, és ezt a spontán ismertségre irányuló közvélemény-kutatások igazolják (forrás: Wine Intelligence Vinitrac iroda, 2009. november).

A kifejezetten a rozéborok előállításával összefüggő ismertség és szaktudás természetesen visszahat az ugyanazon személyek által, ugyanebben a földrajzi környezetben található megyei szőlővidéken előállított vörösborokra, fehérborokra, valamint pezsgőkre.

Így a rozéborok sikere immár tagadhatatlanul összekapcsolódik a megyében előállított egyéb borok minőségével és hírnevével.

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

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető az alábbiakkal:

egy vagy több szőlőfajta neve,

a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat. A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat a csendes borok számára van fenntartva.

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető az alábbi kisebb földrajzi egységek nevével:

„Argens”,

„Coteaux du Verdon”,

„Sainte Baume”.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de Pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Var” oltalom alatt álló földrajzi jelöléssel, valamint annak kiegészítéseként esetlegesen az „Argens”, a „Coteaux du Verdon” vagy a „Sainte Baume” kisebb földrajzi egység nevével ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott közvetlenül szomszédos területet a földrajzi területtel határos kerületek alkotják, mégpedig a következők:

keleten Alpes-Maritimes megye határánál: Grasse kerülete;

nyugaton Bouches-du-Rhône megye határánál: Aix-en-Provence és Marseille kerülete;

nyugaton/északnyugaton Vaucluse megye határánál: Apt kerülete;

északon Alpes de Haute-Provence megye határánál: Forcalquier, Digne és Castellane kerülete.

#### A termékleíráshoz vezető link

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c)





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



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**