

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 319



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

63. évfolyam

2020. szeptember 28.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2020/C 319/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2020/C 319/02	Euroátváltási árfolyamok — 2020. szeptember 25.	2
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 319/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9959 - Advent/Aareal/Aareon) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	3
2020/C 319/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
2020/C 319/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.) ⁽¹⁾	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 319/06	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	7
2020/C 319/07	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	15

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 319/01)

2020. szeptember 21-én 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 32020M9900 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. szeptember 25.

(2020/C 319/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1634	CAD Kanadai dollár	1,5560
JPY Japán yen	122,74	HKD Hongkongi dollár	9,0165
DKK Dán korona	7,4465	NZD Új-zélandi dollár	1,7756
GBP Angol font	0,91343	SGD Szingapúri dollár	1,6022
SEK Svéd korona	10,6285	KRW Dél-Koreai won	1 367,57
CHF Svájci frank	1,0798	ZAR Dél-Afrikai rand	19,9000
ISK Izlandi korona	161,80	CNY Kínai renminbi	7,9451
NOK Norvég korona	11,1445	HRK Horvát kuna	7,5490
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 299,76
CZK Cseh korona	27,107	MYR Maláj ringgit	4,8485
HUF Magyar forint	363,16	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,431
PLN Lengyel zloty	4,5557	RUB Orosz rubel	90,4050
RON Román lej	4,8753	THB Thaiföldi baht	36,781
TRY Török líra	8,8709	BRL Brazil real	6,4560
AUD Ausztrál dollár	1,6548	MXN Mexikói peso	26,0006
		INR Indiai rúpia	85,7175

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.9959 - Advent/Aareal/Aareon)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 319/03)

1. 2020. szeptember 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Advent International Corporation (a továbbiakban: Advent International, USA),
- Aareal Bank AG (a továbbiakban: Aareal Bank, Németország),
- az Aareal Bank irányítása alá tartozó Aareon AG (a továbbiakban: Aareon, Németország).

Az Advent International és az Aareal Bank az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az Aareon felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Advent International esetében: különböző ágazatokban, köztük az iparban, a kiskereskedelemben, a médiában, a hírközlésben, az információs technológiák ágazatában, az internet világában, az egészségügyben és a gyógyszeriparban működő magántőke-befektető,
- az Aareal Bank esetében: finanszírozás, szoftvertermékek és digitális megoldások nyújtása az ingatlanipar és a kapcsolódó iparágak számára,
- az Aareon esetében: szoftvermegoldások és kiegészítő szolgáltatások (konzultáció, képzések és adatközpont-szolgáltatások) nyújtása lakásszövetkezetek számára.

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 ⁽²⁾ 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.9959 - Advent/Aareal/Aareon

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 319/04)

1. 2020. szeptember 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Alva S.p.A., Amca S.r.l., Ipercubo S.r.l., Lefa S.r.l., Mefa S.r.l., 4emme S.r.l., P.M. Investments S.r.l., Cofiva S.A. és Fariniundici S.p.A. (a továbbiakban együttesen: Sofima Holdings, Olaszország),
- BC Partners LLP (a továbbiakban: BC Partners, Egyesült Királyság),
- a Sofima Holdings irányítása alá tartozó Industria Macchine Automatiche S.p.A. (a továbbiakban: IMA, Olaszország).

A BC Partners és a Sofima Holdings az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szerez az IMA egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Sofima Holdings esetében: az IMA irányításával kapcsolatos tevékenységek, ingatlanügyletek; valamint egyes társaságokban befektetési célokból fennálló, irányítást nem biztosító kisebbségi részesedések,
- a BC Partner esetében: befektetési tanácsadási szolgáltatásokat nyújtó magántőke-befektetési vállalkozás;
- az IMA esetében: áruk automatizált csomagolására szolgáló gépek és berendezések fejlesztése és gyártása.

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 ⁽²⁾ 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.9937 – BC Partners/Sofima/IMA

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 319/05)

1. 2020. szeptember 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a végső soron Xavier Niel francia állampolgár irányítása alá tartozó Iliad S.A. (a továbbiakban: Iliad, Franciaország),
- Play Communications S.A. (a továbbiakban: Play Communications, Luxemburg).

Az Iliad az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást szerez a Play Communications felett.

Az összefonódásra 2020. szeptember 21-én meghirdetett nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Iliad esetében: vezetékes és mobilhírközlési szolgáltatások, vezetékes belső szolgáltatások és televíziós szolgáltatások nyújtása Franciaországban, valamint mobilhírközlési szolgáltatások nyújtása Olaszországban. A Xavier Niel irányítása alá tartozó egyéb vállalatok különösen a következő ágazatokban tevékenykednek: távközlés, média, technológiák, induló vállalkozások és ingatlanok. A távközlési ágazatban a Xavier Niel csoport elsősorban Írországon, Máltán és Cipruson tevékenykedik,
- a Play Communications esetében: a Lengyelországban székhellyel rendelkező P4 holdingtársasága, amely elsősorban kiskereskedelmi mobil- és vezetékes telefonszolgáltatásokat, valamint vezetékes internet-hozzáférési szolgáltatásokat nyújt Lengyelországban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

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.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.

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

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2020/C 319/06)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„CÔTES CATALANES”

PGI-FR-A1135-AM01

Az értesítés időpontja: 2020.7.2.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**1. Közvetlenül szomszédos terület**

A „Côtes Catalanes” OFJ termékleírása I. fejezetének 4. pontjában ismertetett közvetlenül szomszédos területet a 2019. évi hivatalos földrajzi kódexnek – a nemzeti referenciadokumentumnak – megfelelően településjegyzékké foglalmazták át. Ez a frissítés nem módosítja e terület kiterjedését.

Az említett településjegyzéket az egységes dokumentum „További feltételek” című pontjában a közvetlenül szomszédos terület tekintetében frissítették.

2. Szőlőfajták

A „Côtes Catalanes” OFJ-vel ellátott borok előállításához elfogadott, a termékleírás I. fejezetének 5. pontjában szereplő szőlőfajták jegyzéke a következő öt szőlőfajtával egészül ki: Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris RS.

Ezek a fajták szárazságtűrőnek és a gombabetegségekkel szemben ellenállóknak 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.

Az egységes dokumentumnak a „Fontosabb borszőlőfajták” című pontjában szereplő fajták jegyzéke kiegészült ezekkel a fajtákkal.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Côtes Catalanes

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. A bor(ok) leírása

„Côtes Catalanes” OFJ

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva.

Az összes alkoholtartalomra, az összes savtartalomra, az illósavtartalomra és az összes kén-dioxid-tartalomra vonatkozó (minimális vagy maximális) értékek az uniós jogszabályokban meghatározott értékek.

A vörösborok színe a kívánt profiltól függően többé-kevésbé élénk lehet. Illatukban és ízükben is erőteljesen és elegánsan fejeződik ki mediterrán jellegük, amelyhez gyakran bizonyos mértékű üdeség, valamint a bogycsücsök és a cserjés növényeket idéző fűszeres jegyek társulnak. Szerkezetük az érettségtől és az előállítási módtól függően változik.

A rozé borok színe – a felhasznált fajtáktól függően – az egészen világosszürkétől az élénkebb rózsaszínig széles skálán mozoghat. A borkészítési eljárásoktól függően a rozé borok rendkívül aromásak, könnyedek és simulékonyak lehetnek, vagy amennyiben alacsony hozamú lejtőkről származnak, határozott struktúrájúak lehetnek, kellemes asztaltársaságot biztosítva.

A fehérborok színe az egészen halvány zöldessárgától az aranyárgáig változhat.

Ásványosságuk, testességük és aromaintenzitásuk attól függ, hogy magasan fekvő területekre vagy síkvidékre telepítették-e őket. Az egyszerre tartalmas és hosszú lecsengésű borokban általában üdeség és ásványosság ötvöződik.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

A „rancio” felirattal ellátott „Côtes Catalanes” OFJ

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „rancio” felirattal azon csendes borok esetében, amelyek az érlelési feltételek következtében „rancio ízre” tettek szert.

A „rancio” felirattal kiegészített „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítására szánt szőlő minimális cukortartalmának 238 g/l-nek kell lennie.

A „rancio” felirattal kiegészített „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok maximális erjeszhetőcukor-tartalmának (glükóz- és fruktóztartalmának) 12 g/l-nek kell lennie.

A többi analitikai kritérium tekintetében a boroknak meg kell felelniük az uniós előírásoknak.

A „rancio” típusú borok kizárólag a Carignan B, a Carignan N, a Cinsaut N, a Grenache blanc B, a Grenache gris G, a Grenache N, a Macabeu B, a Tourbat B, a Mourvèdre N, a Muscat à petits grains B és a Muscat d’Alexandrie B szőlőfajtából készülnek. Sötét borostyánszínűek, néha diópácszínűek, zöldes csillogással, ami az oxidatív közegben történő hosszú érlelést tükrözi. Aromáik erőteljesek, mindig hosszan tartóak, dióra és bizonyos fűszerekre, például a görögszéna (*Trigonella foenum-graecum*) magjára emlékeztetőek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	24,48
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

„Côtes Catalanes” OFJ

Különleges borászati eljárás

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat (a „rancio” feliratra jogosult borok kivételével), amennyiben azok oxidatív közegben, élesztőhártya képződésével vagy anélkül érlelődnek, legalább a szüretet követő év március 1-jéig kell érlelni, és ettől az időponttól kezdődően hozhatók forgalomba.

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 „rancio” felirattal kiegészített „Côtes Catalanes” OFJ

Különleges borászati eljárás

A „rancio” felirattal kiegészített „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat legalább a szüretet követő ötödik év augusztus 31-ig oxidatív közegben kell érlelni, és azok a szüretet követő ötödik év szeptember 1-jétől értékesíthetők a fogyasztók részére.

Egyetlen tárolóedény használata esetén azonban az ötödik évtől kezdődően évente csak egyszer fejthető le belőle a palackozáskori tartalmának legfeljebb egyötöde.

A több szüretelt mennyiséget tartalmazó edény használata esetén a „Côtes Catalanes – rancio” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok forgalmazása csak a bormennyiség egyötödét érintheti, és a forgalmazásra csak a legutolsó borhozadáskor követő hat hónap elteltével kerülhet sor.

A „rancio” felirattal kiegészített „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott vörös- és fehérborok az érlelést követően házasíthatók.

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.

b) Maximális hozamok

hektáronként 90 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítására szánt borok erjesztésére és készítésére Pyrénées-Orientales megyében kerül sor.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B – Petite Arvine

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – Malbec
Counoise N
Egiodola N
Fer N – Fer Servadou, Braucon, Mansois, Pinenc
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Listan B – Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muscadelle B
Muscaris B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N

Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Poulsard N – Ploussard
Raffiat de Moncade B
Ribol N
Riesling B
Rivairenc N – Aspiran noir
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

8. A kapcsolat(ok) leírása

„A földrajzi terület sajátosságai”

A szőlővidék egy hatalmas félkör alakú, keleten a Földközi-tengerre nyíló területen helyezkedik el, és azt a következő magaslatok határolják:

- nyugaton a Canigou-hegység (Pic du Canigou – 2 780 méter),
- délen az Albères-hegység (Roc de France – 1 450 méter),
- északon a Corbières-hegység (Mont Tauch – 878 méter).

Ezen a néha meredek lejtőkkel, völgyekkel és réteges teraszokkal jellemzett dombvidéken terül el szinte monokultúráként a „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szőlővidéke.

A szőlővidéket nyugat-keleti irányban három rövid szakaszú folyó és többnyire kiszáradt folyók szelik át, amelyek az idők folyamán a hegyekből kiszakított darabokat szállítottak ide és számos teraszt alakítottak ki.

Minden földtörténeti korszak képviselteti magát és változatos talajokat eredményez: e talajok anyakőzetten létrejött képződményekből, tavi és tengeri hordalékból vagy üledékből keletkeztek. A szőlőműveléshez használt talajok közös tulajdonsága, hogy vékony rétegűek, nagyon szárazak, szerves anyagokban szegények, mindig nagyon kavicsosak és jó vízelvezető képességűek.

A termelés diverzifikálása érdekében egyes – nagyobb tápanyagtartalmú és könnyen megmunkálható – síkvidéki talajokra a térségben újdonságnak számító szőlőfajtákat telepítettek.

Ezen a szőlővidéken, amelyet nyugaton a 300 méteres szintvonal, illetve a 13 °C-os izoterma határol, a napsütéses órák száma éves szinten meghaladja a 2 500-at, a csapadékmennyiség 500 és 650 milliméter között mozog, a csapadék gyakran viharok kíséretében hull, és főként tavasszal és ősszel oszlik el.

A szigorú értelemben vett mediterrán éghajlathoz hozzáadódik a tenger mérséklő hatása, amely enyhíti a nyári nap hevét és kellemes éjszakai hűvösséget tart fenn. Roussillon éghajlatát azonban a gyakran (háromnaponta) és erősen fújó tramontana, a Pireneusok havas csúcsain áthaladva télen nagyon hideggé váló, északnyugati szél jellemzi.

„A termék sajátosságai”

Roussillon területén a szőlőművelés a mediterrán civilizációval egy időben alakult ki.

Ezen a meleg és szeles éghajlaton időszámításunk kezdete óta nagyon magas természetes cukortartalmú szőlőből készült különleges borokat állítottak elő.

A termelés lassanként a Roussillon kincsének számító, természetes édes borokra összpontosult. Ennek gyakorlatára alapozva a bortermelők elsajátították az – egyedülálló és különleges szaktudást jelentő – oxidatív közegben történő érlelés fogalmát.

Hagyományosan ugyan a termelés a természetes édes borok termelésére összpontosult, csendes borokat mindig is előállítottak Roussillon területén. A XIX. századig inkább a helyi fogyasztás volt jellemző. A jó szállíthatóságot eredményező, természetesen magas alkoholfoknak köszönhetően azonban kialakult a Roussillon területén kívüli forgalmazás, és lehetővé tette a termelők számára, hogy tudatára ébredjenek a megye csendes borainak minőségére és különlegességére.

Az oxidatív közegben történő érlelési gyakorlat a katalán kultúrát nagyszerűen tükröző „rancio” borok előállítását eredményezte. A XVIII. század közepén Saint Simon a „rancio” bort érlelt spanyol bornak nevezi, a XIX. század végén pedig az egykori miseborkészítő, a Banyols-i Rous apát keze munkáját dicsérő borokat átvevő Paul Oliver büszkén mutatja be az „édes rancio” bort a termékínálatában.

Az említett változatosságra és határozott identitásra alapozva az 1981. november 16-i rendelet elismerte a „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés identitását, amelynek földrajzi területe a „Coteaux de Fenouillèdes”, a „Vals d’Agly” és a „Côtes Catalanes” OFJ-k egybegyűjtésével 2003. szeptember 1-jén módosult a bortermelők azon szándékának eredményeként, hogy egyesíteni kívánták erejüket egy kifejezetten katalán identitású bor termeléséhez.

Az előállított bormennyiség mintegy 150 000 hl, ezen belül vörösborok (55 %), rozé borok (30 %) és fehérborok (15 %) léteznek, amelyeket egy hagyományos, egyedi és exkluzív termék, az oxidatív érleléssel készült és nagyon jellegzetes „rancio” tulajdonságokat mutató „rancio” bor egészít ki.

A vörösborok többnyire a hagyományos mediterrán fajták (Carignan N, Grenache, Syrah N) házasításai. Síkvidéken délnyugati fajták is megtalálhatók, például a Merlot N vagy a Cabernet-Sauvignon N. Erő és elegancia ötvöződik bennük, mindezt pedig üdeség enyhíti, amely megteremti ezeknek a természetesen magas alkoholfokú, napfényes boroknak az egyensúlyát.

A helyi fehér szőlőfajták (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Muscat fajták) a közelmúltban telepített szőlőfajták – például Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B vagy Vermentino B stb. – mellett találhatóak. Ásványosságuk, testességük és aromaintenzitásuk attól függ, hogy magasan fekvő területekre vagy síkvidékre telepítették-e őket. Ezek a szőlőfajták aromájukat és identitásukat tekintve is sokrétűek. Az egyszerre tartalmas és hosszú lecsengésű borokban üdeség és ásványosság ötvöződik.

A rozé borok általában aromásak, színük széles skálán mozog. A roussilloni síkságon előállított borok nagyon aromásak, könnyedek és simulékonyak. A domboldalokról származó borok színe élénkebb, szerkezetükből fakadóan pedig kellemes asztaltársasággá válnak.

A „rancio” borokat kizárólag a roussilloni hagyományos fajtákból készítik és legalább öt évig érlelik.

A „rancio” íz – általában tartályban vagy régi hordóban történő – hosszú érlelési időszak elteltével jellemez bizonyos borokat. Függetlenül attól, hogy a borok eredetileg fehérek vagy vörösek, idővel ugyanazt a sötét borostyánszint veszik fel, olykor zöldesen csillogó diópáncsínűek. Aromáik erőteljesek, mindig hosszan tartóak, dióra és bizonyos fűszerekre, például a görögszéna (*Trigonella foenum-graecum*) magjára emlékeztetők.

„A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat”

Katalóniában a száraz borok iránt régóta mutatkozik kereslet a színük, a koncentrációjuk és magas alkoholfokuk miatt, amelyek lehetővé tették a kereskedők számára, hogy házastással hozzanak újra egyensúlyba egyéb, nem kielégítő minőségű termékeket. A meleg és száraz éghajlat, valamint a földbe vájt pince kialakításához nem megfelelő geológiai adottságok miatt a száraz borokat nem lehetett eltartani, így a bortermelők kénytelenek voltak rövid időn belül forgalomba hozni a termékeiket. A modern technológiák – és különösen a hűtésszabályozás – kb. negyven évvel ezelőtti megjelenése lehetővé tette ennek a terméknek az újragondolását, amely immár jelentős mértékben kiegészíti a megye többi szőlészeti-borászati termékét.

Franciaországnak ez a legmelegebb területe, ahol minden szőlőfajta teljesen beérik, ami hozzájárul az összes itt termelt bor erőteljes mediterrán identitásának meghatározásához.

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a Carignan N, a Grenaches B, G, és N, a Macabeu B hagyományos szőlőfajtáknak köszönhetően szerezte meg előkelő jegyeit, az Észak-Katalóniában nem hagyományos szőlőfajták (közülük is a legfontosabbak a Cabernet, a Merlot és a Chardonnay) a legtermékenyebb és néhány esetben az öntözhető területeken bontakoztak ki, amelyek lehetővé tették a nagyobb hozamú, gyümölcsös és simulékony borok termelését.

Az identitás fogalmát elsődlegesnek tartó szőlészeti környezetben a roussilloni bortermelőknek lehetőségük van arra, hogy kiváló kulturális ismertségű „rancio” borokat állítsanak elő, amelyek autentikus katalán ízvilágot idéznek, és nagy hagyománnyal dicsekedhetnek.

Minden feltétel adott a minőségi borok termeléséhez: a határozott identitású, egyedülálló borok előállításának lehetősége, valamint az, hogy a bortermelők büszkéek arra, hogy a Franciaország és Spanyolország közötti átjáró szerepét betöltő Katalóniához, a rögbi, a bor és a hagyományok hazájához tartoznak, amelyek keménységével csak az azt megművelő emberek jelleme vetekedhet.

Katalóniában sok év óta változatos idegenforgalom alakult ki a tengertől a hegyekig, ami lehetővé teszi e megye gazdagságának felfedezését, amelynek egyik nagykövete a „Côtes Catalanes” OFJ.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a következő feliratokkal egészíthető ki:

- a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat;
- egy vagy több szőlőfajta neve;
- a „rancio” felirat, a termékleírásban meghatározott feltételek szerint.

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „Pyrénées-Orientales” kisebb földrajzi egység nevével a termékleírásban meghatározott feltételek szerint.

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.

Közvetlenül szomszédos terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Côtes Catalanes” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos területet az alábbi települések területe alkotja:

– Ariège megye:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédéilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Caussou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassur, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castélet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

– Aude megye:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Céprie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Coudouzouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espérazza, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardebelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Vinassan.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2020/C 319/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra a közzététel napjától számított három hónapon belül.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY”

EU-szám: PGI-HU-02411 – 2018.2.15.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Újfehértói meggy”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Újfehértói meggy”, oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a Prunus cerasus L. faj Újfehértói Kutató Állomásán szelektált következő fajtáinak friss fogyasztásra, illetve feldolgozásra szánt gyümölcssei jogosultak: Újfehértói fürtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva, Petri.

Az „Újfehértói meggy” OFJ termék az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkezik:

- héj: mindig fényes, a sötétpirostól a bordópirosig változó,
- gyümölcsshús: kemény, közepesen festőlevű, a Debreceni bőtermő kivételével,
- íz: keserűmentes, harmonikusan édes-savas, a Kántorjánosi 3 és az Éva kissé savasabb,
- cukortartalom: legalább 14 Brix-fok,
- cukor/sav arány: 8–20,
- összes savtartalom: 0,6–1,5 % között,
- legkisebb gyümölcsméret: 19 mm.

A friss fogyasztásra szánt gyümölcs szüretelése 80–90 %-os érettségi állapotban történik. A feldolgozásra szánt gyümölcs szüretelése teljes érettségben (a korona belsejében lévő összes gyümölcs szárazon válik a gyümölcskocsánytól) történik.

A gyümölcs friss fogyasztásra való értékesítéskor a következő jellemzőkkel is rendelkezik: ép, sérülésmentes; száras; tiszta, látható idegen anyagtól mentes; egészséges, rothadástól, növényvédő szerektől és kártevőktől mentes. Feldolgozásra való értékesítéskor a gyümölcsszár megléte nem követelmény.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Újfehértói meggy” előállításának valamennyi szakaszát kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A kiszerezések súlya 250 g és 10 kg közötti, a termék fa, karton, műanyag vagy légáteresztő fólia-csomagolásban kerül forgalomba illetve történhet ömlesztett áruként történő értékesítés ipari feldolgozásra vagy közvetlenül a fogyasztók számára. A csomagolás a gyümölcs tulajdonságainak és épségének megőrzéséhez megfelelő körülmények biztosítása mellett történik.

A termék hűtőcellákban történő hűtve tartósítása engedélyezett, 2 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten és legfeljebb 80 % relatív páratartalom mellett; az „Újfehértói meggy” frissességének megőrzése érdekében a gyümölcs hűtve tartósítása legfeljebb három hétig történhet.

Az „Újfehértói meggy” csomagolását, illetve kiszerezését kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni a gyümölcs friss voltának és épségének megőrzése, valamint a minőségromlás elkerülése érdekében, mivel az ismétlődő kezelés és szállítás során a héj megsérülhet, amittől a szemek rothadásnak indulhatnak és az ilyen állapotú termék már nem lenne értékesíthető.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi árujelzőt kizárólag Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett meggyre lehet alkalmazni:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya, Újfehértó.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Újfehértói meggy” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen alapul, amelynek legfontosabb elemeit a következőkben mutatjuk be.

Természeti tényezők:

A földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A meggy termesztése ezen, a Tiszántúl ártéri síkjából 20–50 m magas domborzati szigetként kiemelkedő területen történik.

A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570–590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, amelyből júniusban 65–78 mm hull le. Ez kedvező az „Újfehértói meggy” növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3–9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2–20,7 °C), de ez is 1–2 °C-kal kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehűlés még nyáron is jelentős. A kitavasodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. A földrajzi területre az Újfehértói meggy vegetációs időszakában jellemző a nappalok és éjszakák közötti nagy hőingás. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1 950–2 030 óra, ebből a nyári időszakra 760–800 óra jut.

A Nyírségben az évi csapadékmennyisége 550–600 mm. Ezen belül a meggy vegetációs időszakában csapadékosabb az időjárás, a késő tavaszi és kora nyári csapadékmaximum a jellemző.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzeten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1 %-nál magasabb humusztartalom, valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. Víztartó és vízáteresztő képessége jó, emellett levegős és nehezen szárad ki, tápanyag szolgáltató képessége pedig elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. A fenti talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, amelynek humusztartalma 1–1,5 % között mozog. Vízgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj

levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező. Az „Újfehértói meggy” termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy a XVII. század második felében ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt született az Újfehértói fürtös meggyfajta is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

Emberi tényezők

Tájszelekció:

A 20. század első felében Újfehértón és környékén már elterjedtek azok a bőtermő helyi meggytípusok, amelyeket a lakosság „Fehértói csüngős Pándy”, vagy „Fehértói fürtös Pándy” néven ismert. Az Újfehértói Kutató Állomáson az 1960-as években megindult tájszelekciós munka során Dr. Pethő Ferenc irányításával Újfehértón és környékén összegyűjtötték a kocsánytól szárazon váló, öntermékeny, jó gyümölcsminőségű és termőképességű egyedek klónjait. Közülük választották ki a legkedvezőbb tulajdonságokkal rendelkező P2 kísérleti jelzéssel vizsgált meggyklónt, melyet 1970-ben Újfehértói fürtös néven államilag előzetesen elismert fajtává minősítettek. A tájszelekció áterjedt a térség környező településeire is. Az itt begyűjtött változatokat szintén Újfehértón állították kísérletbe és a legjobb fajták szintén állami elismerésben részesültek (Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

Speciális termesztési kultúra:

Az Újfehértói meggy fajtakörhöz tartozó fajták csüngő koronát nevelnek, felkopaszodásra hajlamosak, ezért évente rendszeres metszést igényelnek. A korona egyenletesen jó megvilágítása érdekében ezért a koronaalakítás, metszés során a kúpos illetve kúpszerű forma fenntartására törekednek.

A koronaalakító hajtásválogatás során a központi tengelyből eredő oldalelágazásokon 1-2 cm-es csonk hagyásával eltávolítják a függőleges irányú, csonk nélkül pedig a lefelé irányuló, csüngő hajtásokat. A hajtásválogatást követően az oldalágak megmaradó hajtásai „halbordás” szerkezetet mutatnak. Ezt a metszésmódot a termőkorú fák esetében is hasonlóképpen alkalmazzák. A kúpos forma a gépi szüretelésű, nyitott koronánál is alkalmazzák az oldalágak vonatkozásában.

Sajátos jellemzők

Az Újfehértói meggyet keserűmentesség, bordópiros vagy sötétpiros héjszín, festőlevűség ((kivéve Debreceni bőtermő), valamint kellemesen édes-savas (Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő és Petri fajták gyümölcsei) illetve kissé savas (Kántorjánosi 3 és Éva fajták gyümölcsei) ízhatás jellemzi.

Ezeket a jellegzetes tulajdonságokat a földrajzi terület éghajlati- és talajviszonyai, továbbá az Újfehértóhoz köthető emberi tudás (fajtszelekció és speciális termesztési kultúra) eredményezik.

Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi területre jellemző relatív magas napfénytartalom (napsütéses órák száma 950–1 030 óra között) kedvez az Újfehértói meggy gyümölcse jellemző bordópiros vagy sötétpiros szín kialakulásának.

A nappalok és éjszakák közötti nagy hőingadozás valamint a gyümölcs cukortartalma között lineáris regressziós kapcsolat áll fenn. Ezért a földrajzi területen a vegetációs időszakban jellemzően nagy nappali és éjszakai hőmérsékletkülönbség miatt magas az Újfehértói meggy cukortartalma (legalább 14 Brix-fok), ami kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatást eredményez.

A földrajzi területen a vegetációs időszakra jellemző nagyobb csapadékmennyiségnek és a közepkötött humuszos homoktalaj jó víztartó képességének együttes hatására alacsony a gyümölcs savtartalma (összes sav 0, 6–1,5 % között), ami szintén hozzájárul az Újfehértói meggyre jellemző kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatáshoz.

Az „Újfehértói meggy” speciális termesztési kultúrája során alkalmazott kúpos koronaforma metszés biztosítja a jó megvilágítást a gyümölcserés során, amely szintén hozzájárul a gyümölcs bordópiros vagy sötétpiros színének és édes-savas vagy kissé savas zamatának kialakulásához.

Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az Újfehértói fürtös volt. gyümölcse Újfehértói néven vált ismertté hazánkban és külföldön egyaránt. A többi szelektált változat (Debreceni bőtermő, Petri, Kántorjánosi 3 és Éva) is Újfehértó környékéhez kötődik, ezért ezek gyümölcsei is „Újfehértói meggy” gyűjtőnéven váltak ismertté.

Az "Újfehértói meggy" népszerűsítésére 2008 óta minden évben fesztivált rendeznek Újfehértón. A fesztivál sütő- és főzőversenyein "Újfehértói meggy"-ből készítenek ételeket, meggyes süteményeket, réteseket.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU