

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 61



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

64. évfolyam

2021. február 22.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2021/C 61/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 61/05	Euroátváltási árfolyamok — 2021. február 19.	5
--------------	---	---

HU

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 61/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 61/07	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	8
2021/C 61/08	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	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	27

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 61/01)

2021. február 15-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 32021M10130 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 61/02)

2020. június 30-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9676 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 61/03)

2021. február 17-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 32021M10136 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 61/04)

2020. július 31-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, összefüggésben a 6. cikk (2) bekezdésével. 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 32020M9779 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⁾

2021. február 19.

(2021/C 61/05)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2139	CAD Kanadai dollár	1,5307
JPY Japán yen	127,81	HKD Hongkongi dollár	9,4121
DKK Dán korona	7,4368	NZD Új-zélandi dollár	1,6642
GBP Angol font	0,86508	SGD Szingapúri dollár	1,6059
SEK Svéd korona	10,0330	KRW Dél-Koreai won	1 339,59
CHF Svájci frank	1,0851	ZAR Dél-Afrikai rand	17,7391
ISK Izlandi korona	155,60	CNY Kínai renminbi	7,8318
NOK Norvég korona	10,2095	HRK Horvát kuna	7,5780
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 094,81
CZK Cseh korona	25,849	MYR Maláj ringgit	4,9048
HUF Magyar forint	358,50	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,846
PLN Lengyel zloty	4,4830	RUB Orosz rubel	89,6089
RON Román lej	4,8758	THB Thaiföldi baht	36,386
TRY Török líra	8,4470	BRL Brazil real	6,5633
AUD Ausztrál dollár	1,5445	MXN Mexikói peso	24,7094
		INR Indiai rúpia	88,0145

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10190 — OTTP/KKR/Caruna Group)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 61/06)

1. 2021. február 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board (a továbbiakban: OTTP, Kanada),
- KKR & Co. Inc. (a továbbiakban: KKR, Amerikai Egyesült Államok),
- Caruna csoport (Finnország).

Az OTTP és a KKR az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szerez a Caruna csoport egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az OTTP esetében: tanárok nyugdíjjuttatásainak kezelése és a nyugdíjrendszerbe tartozó eszközeinek befektetése a kanadai Ontario tartományban,
- a KKR esetében: globális befektetési vállalkozás, amely többféle alternatív eszközosztályt kezel, beleértve a magántőkebefektetéseket, az energiát, az infrastruktúrát, az ingatlanokat és a hiteleket,
- a Caruna csoport esetében: körülbelül 700 000 fogyasztó számára üzemeltet villamosenergia-elosztó hálózatot Dél-, Délnyugat- és Nyugat-Finnországban, valamint Joensuu városában, Koillismaa és Satakunta alrégióban.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

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

(2021/C 61/07)

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

ÉRTEŚÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Az értesítés időpontja: 2020.12.4.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Ampelográfiai leírás

A szőlőfajtákat meghatározó ampelográfiai leírás lehetővé teszi, hogy ne kizárólag a Moscato fajtát lehessen használni, hanem akár 3 %-ban más, Piemont tartományban való termesztésre alkalmas fehér szemű aromás szőlőfajtákat is. A módosítás csekély mértékű, hiszen az OEM borokat 100 %-ban Moscato biancóból készítik; mindazonáltal a módosítást elsősorban azért kérték, hogy ne fordulhasson elő az a helyzet, hogy más szőlőknek a Moscato bianco termőterületén való véletlenszerű előfordulása miatt, továbbá – különösen a legrégebbi ültetvényeken előforduló – betegségek és növénypusztulás miatti új telepítések következtében egy adott szőlőültetvény nem felel meg az előírásoknak. A módosítást indokló okok között szerepelnek még más, az esca betegség és az aranyszínű sárgaság (flavescence dorée) elterjedése miatti mechanikus jellegű okok is, illetve az a régi paraszti szokás, hogy a szőlőültetvényeken más fehér szőlőfajtákat is telepítettek, amelyekből családi fogyasztásra készítettek bort.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját érinti.

2. Borkészítési előírások

A hagyományos módszerrel készülő Asti spumante típus esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 térfogatszázalék helyett 10,00 térfogatszázalék.

Átfogó kísérletezés eredményeképpen született a döntés, hogy az alacsonyabb cukortartalmú, vagyis a pas dosè, extra brut és brut típusok készítésének optimalizálása érdekében kevésbé szigorú paramétereket kell meghatározni a spumanti metodo classico, azaz a klasszikus módszerrel készülő pezsgők előállítására vonatkozóan. Ezt a módosítást össze kell kapcsolni a spumante metodo classico szőlő- és borhozamának növelésére vonatkozó módosításokkal és a termelési paramétereket az összes – akár klasszikus, akár Martinotti-módszerrel készülő – OEM pezsgő előállítására vonatkozóan harmonizálni kell. Ezenkívül a bevezetett változtatások megkönnyítik a bortermelők számára az ugyanarra a szőlőfajtára vonatkozó követelmények betartását is.

A szőlők természetes alkoholtartalmára vonatkozó módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

⁽¹⁾ HLL 9.,2019.1.11., 2. o.

3. Maximális hozamok

Az Asti spumante metodo classico borok hektáronkénti szőlőhozama 8 t/ha helyett 10 t/ha-ban, az alterületek esetében 9,5 t/ha-ban, a szőlő borhozama pedig 60 % helyett 75 %-ban került meghatározásra. A hozamok növekedése a meglévő szőlőültetvények valós adottságainak és a területen előforduló hozamoknak a figyelembevételével került kiigazításra az elvégzett kísérletek eredményei alapján, azzal a megállapítással, hogy a 10 t-ig terjedő hozamok nem befolyásolják a termék minőségét és karakterjegyeit. Technikai szempontból ezt a kérést az is indokolja, hogy a szőlő alacsony hozama az érést jelentős mértékben felgyorsítja és a savas komponens hirtelen elvesztését vonja maga után, ami egyáltalán nem egyeztethető össze az alacsony cukortartalmú spumante metodo classico előállítási követelményeivel.

A módosítás az egységes dokumentum 5. szakaszának b) pontjára – Maximális hozamok – és az Asti, valamint a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületek termékleírásának 4. és 5. cikkére vonatkozik.

4. A bor(ok) leírása

- a) A Spumante és Spumante metodo classico típusok cukortartalom tartománya kibővül, beleértve a pas dosè, brut és extrabrut változatokat is
- b) A Spumante metodo classico esetében az alacsonyabb cukortartalmú változatok bevezetését követően törlésre kerül a 6,00 és 8,00 térfogatszázalék közötti tényleges alkoholtartalomra vonatkozó határérték, amely „legalább 6,00 térfogatszázalék”-ban kerül meghatározásra
- c) a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületek termékleírásában hozzáadásra kerül „A borok leírása” a vino spumante és vino spumante metodo classico változatokhoz.

A módosítás az Asti borok és Santa Vittoria d'Alba alterület termékleírásának 6. cikkét – Fogyasztási jellemzők –, Strevi alterület termékleírásának 5. cikkét – és az egységes dokumentum 4. szakaszát – A Borok leírása – érinti.

5. A szőlőtermesztés területe

Törlésre kerül a Cuneo megyében található Camo településre történő hivatkozás, mivel egy regionális törvény közigazgatási szempontból összevonta a termőterülethez már eleve hozzátartozó Santo Stefano Belbo településsel. Az egyértelműség érdekében a termékleíráshoz igazodva az egységes dokumentumban is pontosan körül kellett határolni a termőterületet.

Formális módosításról van szó, amely nem érinti a körülhatárolt földrajzi területet.

A módosítás a termékleírás 3. cikkét és az egységes dokumentum 6. szakaszát – Körülhatárolt földrajzi terület – érinti.

6. Borkészítési előírások

– törlésre kerül a termékleírás 5. cikkének 11. bekezdése: „Tilos az 1. cikkben említett DOCG borok részleges vagy teljes mesterséges gázosítása, tartósításuk érdekében pedig tilos bármilyen erjedésgátló anyag hozzáadása, még akkor is, ha ezt egyébként a hatályos közösségi és nemzeti törvények általában megengedik.”

A bekezdés törlésével egy, a hatályos jogszabályok által már előírt, ezért felesleges tilalom szűnik meg, és mivel az engedélyezett eljárásokkal kapcsolatos korlátozásról van szó, a bortermelők az érvényben levő közösségi és nemzeti előírások rendelkezéseire fognak hivatkozni.

– átfogalmazásra kerül a termékleírásban az OEM-borok előállítására alkalmas mustok (mint a borkészítés köztes termékei) tervezett felhasználására vonatkozó 5. cikk 14. bekezdése (korábbi 15. bekezdés), lehetővé téve a termelők számára, hogy az optimális termelésirányítás érdekében meghatározhassák a mustok feldolgozásának módját. Ezért megengedett, hogy azokat a mustokat, amelyeket az éves termelési jelentésben a DOCG „Moscato d'Asti” és a „Moscato d'Asti vendemmia tardiva” készítésére alkalmasnak határoznak meg, fel lehessen használni a DOCG „Asti” vagy „Asti Spumante”, valamint az „Asti” vagy „Asti spumante metodo classico” típus – amelyet korábban kizártak – előállításához, továbbá, amennyiben az „Asti” vagy „Asti spumante”, „Asti” vagy „Asti spumante metodo classico” készítéséhez felhasználni kívánt must térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma megfelel a „Moscato d'Asti” készítéséhez felhasználni kívánt must térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának, az inverz művelet is engedélyezett.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

7. Megjelölés és borok – címkézés

A Spumante és Spumante metodo classico borokat (Kat.6.VSQA) már eleve a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületekhez tartozó településeken állítják elő, de jelenleg Asti OEM névvel jelölik, ezért e borokat az alterületük feltüntetésével is jelölni kell, és ezáltal a fogyasztók is pontosabb tájékoztatást kapnak az eredetükről.

Ezenkívül ezeket a borokat az említett alterületeken szigorúbban meghatározott paraméterekkel, például az azonos típusú OEM borokhoz képest 1–1,5 tonnával alacsonyabb hektáronkénti szőlőhozammal és 1–1,5 térfogatszázalékkal magasabb minimális természetes alkoholtartalommal állítják elő.

A módosítás Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületek termékleírásának 1–7. pontjait és az egységes dokumentum 4. szakaszát – A borok leírása – és 5. szakaszát – Maximális hozamok – érinti.

8. A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás és palackozás tekintetében biztosított eltérés

Az egységes dokumentum 9. szakaszában – További feltételek – hozzáadásra került a körülhatárolt földrajzi területen való előállítás és palackozás tekintetében biztosított eltérés.

Ezek a feltételek már azóta benne voltak a termékleírásban, mióta az Asti 1967-ben elnyerte a jogot az OEM megjelölés feltüntetésére, később a DOCG (Ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés) és az alterületek hozzáadása ugyanezekkel a feltételekkel történt, de 2011-ben egy adminisztrációs hiba miatt nem lettek átvezetve az egységes dokumentumba, amikor az összes már létező megjelölés anyagát felvették az EU Bizottságának információs rendszerébe.

Tehát formális módosításról van szó, mivel a termékleírásban nem módosultak a szóban forgó feltételek.

A módosítás az egységes dokumentum 9. szakaszára – További feltételek – vonatkozik, a termékleírást nem érinti.

9. Formai jellegű módosítások

Frissítésre került néhány kapcsolattartási adatra való hivatkozás. A módosítás az egységes dokumentum – Egyéb információk – Kapcsolattartási adatok – szakaszának 1.2 pontját érinti.

A 11. bekezdés törlése miatt át kell számozni az 5. cikk bekezdéseit.

Törlésre került a termékleírás 7. cikkének 3. bekezdése, mivel nem egyeztethető össze azzal a rendelkezéssel, hogy a pezsgők esetében meg lehessen jelölni az alterület nevét, a hatályos jogszabályok által előírt többi szempontból pedig felesleges.

A termékleírásban frissítésre kerülnek a jogszabályokra való hivatkozások.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Asti

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

6. Illatos minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Asti vagy Asti spumante, a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterület megjelölésével ellátottak is

hab: finom, tartós;

színe: a szalmasárgától a halvány aranyszínűig;

illata: jellegzetes, enyhe;

íze: karakteres, kiegyensúlyozott, a pas dosè-tól az édesig;

minimális összes alkoholtartalom: 11,50 térfogatszázalék, ebből legalább 6,00 térfogatszázalék a tényleges alkohol;

minimális cukormentes kivonat 15,0 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):	6,00
Minimális összes savtartalom:	4,50 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Asti vagy Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) (klasszikus vagy hagyományos módszer), a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterület megjelölésével ellátottak is

hab: finom, tartós;

színe: a szalmasárgától a nagyon halvány aranyszínűig;

illata: jellegzetes, markáns, finom;

íze: karakteres, kiegyensúlyozott, a pas dosè-tól az édesig;

minimális összes alkoholtartalom 12,00 térfogatszázalék, ebből legalább 6,00 térfogatszázalék a tényleges alkohol;

minimális cukormentes kivonat 17 (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):	6,0
Minimális összes savtartalom:	6,00 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva (késői szüret)

színe: arany Sárga;

illata: gyümölcsös, nagyon intenzív, a töppedt szőlőre jellemző, fűszeres jegyekkel;

íze: édes, harmonikus, bársonyos, a muskotály szőlőre jellemző, a lépes mézre emlékeztető felhanggal;

minimális összes alkoholtartalom: 14,00 térfogatszázalék, ebből

legalább 11,00 térfogatszázalék a tényleges alkohol, minimális cukormentes kivonat: 22,0 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:	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti

színe: változó intenzitású szalmasárga;

illata: karakteres, a Muskotály szőlőre jellemző illattal;

íze: édes, aromás, karakteres, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol 4,50 térfogatszázalék és 6,50 térfogatszázalék között van;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 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:	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti sottozona „Santa Vittoria d'Alba”

színe: szalmasárga arany színű fényekkel;

illat: elegáns, finom, friss és hosszan tartó, virágos felhanggal is;

íze: határozott, harmonikus, édes, a Muskotályborra jellemző aromával, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol 4,50 térfogatszázalék és 6,50 térfogatszázalék között van;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 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:	5,0 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti sottozona „Canelli”

illata: muskotályos, karakteres, a Muskotály szőlőre jellemző illattal;

színe: szalmasárga, változó intenzitású sárga egészen az aranyszínűig;

íze: édes, aromás, jellegzetes, muskotályszőlőre jellemző aromával, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol 4,50 térfogatszázalék és 6,50 térfogatszázalék között van;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 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:	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti sottozona „Strevi”

színe: szalmasárga, változó intenzitású sárga egészen az aranyszínűig;

illata: karakteres, a Muskotály szőlőre jellemző illattal;

íze: édes, aromás, jellegzetes, muskotályszőlőre jellemző aromával, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol 4,50 térfogatszázalék és 6,50 térfogatszázalék között van;

minimális cukormentes kivonat: 15 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:	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Moscato d'Asti sottozona „Santa Vittoria d'Alba” vendemmia tardiva

színe: fénylő aransárga;

illat: összetett, gyümölcsös, nagyon intenzív, a töppedt szőlőre jellemző, fűszeres jegyekkel; íze: édes, harmonikus, bársonyos, a lépes mézre emlékeztető muskotályos felhanggal;

minimális összes alkoholtartalom: 15,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol legalább 12,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 22,0 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:	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

5. Borkészítési eljárások

a) Konkrét borászati eljárások

NINCSENEK

b) Maximális hozamok

Asti vagy Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

Asti vagy Asti Spumante Metodo Classico

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 kilogramm szőlő hektáronként

Moscato d'Asti sottozone Canelli és Strevi

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

Moscato d'Asti sottozona Canelli, a szőlőültetvény „vigna” megjelölésével

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

Moscato d'Asti sottozone Strevi és Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

5 000 kilogramm szőlő hektáronként

Asti Spumante és Asti Spumante metodo classico sottozone Santa Vittoria d'Alba és Strevi

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az „Asti” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez használt szőlők termőterülete az alábbiak szerint került meghatározásra:

Alessandria megyében:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo és Visone települések teljes területe;

Asti megyében Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea és San Giorgio Scarampi települések teljes területe;

Cuneo megyében Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto települések teljes területe és Alba település Como és San Rocco Senodelvio elnevezésű részei.

- Asti megyében a Canelli alterületen: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca települések teljes területe, valamint Loazzolo és Bubbio településeknek a Bormida folyó folyásirányától balra fekvő része.

Cuneo megye: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella települések teljes területe és Alba település Como és San Rocco Senodelvio elnevezésű részei.

- Cuneo megyében a Santa Vittoria d'Alba alterületen Santa Vittoria d'Alba település.
- Alessandria megyében a Strevi alterületen: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo és Visone települések teljes területe.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Moscato bianco B. – Moscato reale

8. A kapcsolat(ok) leírása

„DOCG ASTI”

DOCG ASTI

Az Asti és Moscato d'Asti borok kizárólag a karakteres és kiváló aromájú fehér Moscato fajtából készülnek. Azok a tulajdonságok, amelyekkel ez a szőlőfajta ruhazza fel a belőle készülő különféle kategóriájú – spumante vagy vendemmia tardiva – borokat, szorosan összefüggenek a szőlő tudatos művelésével és azokkal az innovatív technológiákkal, amelyeknek köszönhetően az utóbbi évtizedekben megkezdődött az alacsony cukortartalmú Moscato alapú borok készítése mind a pezsgő, mind a csendes változatban.

A terület sajátos morfológiája, kémiai összetétele, éghajlati jellemzői és adottságai, valamint borászati hagyományai együttesen lehetővé tették, hogy az évek során kiválasztásra kerüljön az itteni környezethez legjobban alkalmazkodó szőlőfajta: a Moscato bianco

Az 1700-ban Lausanne-ban a világ borairól és szőlőültetvényeiről megjelent cikksorozat külön megemlíti egy nagyra becsült piemonti fehér Moscato fajtát és az 1700-as évek végén a rangos Torinói Mezőgazdasági Társaság úgy említette meg a Moscatót, mint a legfinomabb borok készítésére alkalmas piemonti szőlőfajtát. Az 1800-as évektől Piemont a Moscato bianco fajta kiterjedt termesztése miatt egyértelműen megkülönböztette a saját borait a más olasz tartományokban készületektől. Az 1800-as évek végétől pedig a Moscatóból kiindulva, palackban történő másodlagos erjesztéssel elkezdődött a pezsgőkészítés. 1895-ben a Piemontban feltalált Martinotti-módszer bevezetésével a Moscato elsősorban a pezsgőgyártás felé fordult, és a kereskedelemben Moscato d'Asti vagy Moscato di Canelli néven ismert fehér, illatos és pezsgő bor kapcsán már akkor jelentős bel- és külföldi kereslet mutatkozott. E borkészítési módszer sikerét követően Piemont határozottan megkülönböztette a termékeit az azokban a más tartományokban készült boroktól, ahol a Moscato sokkal kisebb mértékben ugyan, de elterjedt. A piemonti területen kívül előállított Moscato borok nagy része tulajdonképpen a luxus „likőrborok” kategóriába tartozik. A Moscatóból csak Piemontban, konkrétan Asti, Alessandria és Cuneo megyék területén készítettek pezsgőt. Ugyanezen időszakhoz köthetők a Moscato alapú száraz pezsgő (Asti Champagne, a XX. század elején) készítésére vonatkozó első tapasztalatok, amelyek azonban nem hoztak jelentős kereskedelmi sikert, mivel az akkori korlátozott borászati ismeretekkel nem tudták mérsékelni a teljes erjesztéssel készített Moscato borban levő terpének által keltett keserű ízt. Másrészt a palackban történő másodlagos erjesztéshez hozzáadott cukrok, amelyeknek csökkenteniük kellett volna a keserű utóízt, akkora nyomást keltettek, amely meghaladta a palackok ellenálló képességét. Mindazonáltal az Asti DOCG regionális ágazata tovább dolgozott a „száraz” típus kifejlesztésén, mind a pezsgő, mind a „tappo raso” változatban. A múlt század 80-as éveiben kezdték el publikálni a piemonti kutatóintézeteknek a termelési technológia optimalizálására irányuló kísérleti eredményeit a Moscato bianco alapú száraz borok kémiai és aromás jellemzőiről, valamint a terpénvegyületek alakulásáról a Moscato szőlőben. Ezekben az években alakult ki a fajtatisztaság fogalma, vagyis egy olyan kifinomult technológiai háttér, amelynek célja a szőlő karakterjegyeinek erősítése a bor végleges minőségében. A Moscato esetében a technológiai fejlődés lehetővé tette hosszabb erjesztési folyamat alkalmazását és ezáltal az 1900-as évek elején az értékesítését visszavetítő keserű ízjegyek korlátozását. Az új ismereteket ezután átadták a bortermelő vállalatoknak, amelyek az utóbbi évtizedekben megkezdték az alacsony cukortartalmú Moscato alapú borok készítését, mind a pezsgő, mind a csendes változatban.

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

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Asti” vagy „Asti Spumante” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott borok megnevezésében és kiserelésében a cukortartalmat nem szabad a megnevezéssel egy sorban feltüntetni; ezenkívül a cukortartalmat jelölő karakterek mérete nem lehet nagyobb, mint a megnevezéshez használt karakterek mérete.

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az „Asti” vagy „Asti Spumante” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott borok tekintetében a borkészítési eljárást (beleértve a szőlő szárítását a „vendemmia tardiva” típus esetében és a pezsgőkészítési eljárást) a szőlő termőterületén belül kell elvégezni, de ezenkívül a termőterülettel szomszédos Alessandria, Asti és Cuneo megye teljes közigazgatási területén és Chieri település Pessione nevű részén is elvégezhető.

Palackozás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az „Asti” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott borokat a felhasznált szőlők termőterületén belül kell palackozni. Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 4. cikkének megfelelően a palackozást a körülhatárolt földrajzi területen belül kell elvégezni a minőség biztosítása, a tekintély megőrzése, az eredet garantálása és az ellenőrzések eredményességének biztosítása érdekében.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Az értesítés időpontja: 2020.11.13.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A típusjelzések átalakítása – a Riserva változatok bevezetése

Bevezetésre kerül a Greco di Tufo Riserva és a Greco di Tufo Spumante Riserva, és ennek megfelelően kiigazításra kerül a borfajták megjelölése.

Ez a módosítás a Greco di Tufo OEM borok értékének növelésére irányul, előtérbe helyezve a hosszú élettartamukat és figyelemmel arra a helyi szokásra, hogy ezeket a borokat akár hosszú évekig történő érlelés után is értékesítik.

Ezenkívül a hatályos jogszabályoknak megfelelően a Greco di Tufo név után törlésre kerül a „bianco” (fehér) melléknév.

A módosítás a termékleírás 1. és 6. cikkére, valamint az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkozik.

2. A deficitöntözés lehetőségének bevezetése

A folyamatban levő éghajlati változások és a növényeket érintő, egyre növekvő vízhiány és hőterhelés figyelembevételével a fiziológiai folyamatok szokásos lefolyása érdekében megengedett a deficitöntözés.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

3. A Riserva típusok és az érlelési idejük bevezetése

Annak érdekében, hogy a Greco di Tufo Riserva típusa és a Greco di Tufo Spumante Riserva típusa megkülönböztethető legyen, meg kell határozni a minimális érlelési idő tartamát és azt, hogy mikortól kezdődik.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére és az egységes dokumentum 5.a szakaszára vonatkozik.

4. A Greco di Tufo OEM borok leírása, beleértve a riserva változatot is – Az analitikai és érzékszervi jellemzők kiigazítása

A Greco di Tufo név után törlésre kerül a „bianco” (fehér) melléknév.

A termék nevéhez igazodó szövegezésbeli módosításról van szó.

Az új Greco di Tufo Riserva és Greco di Tufo Spumante Riserva típusok bevezetésével összhangban hozzáadásra kerülnek a fogyasztásukra jellemző kémiai-fizikai és érzékszervi tulajdonságok; az adatok és leírások egy kiváló minőségű, pincében közepes-hosszú ideig érlelt termékekre vonatkoznak.

A Greco di Tufo Spumante ízének leírásában a maradékcukor-tartalom maximális határértéke a brut-tól az extradry-ig kerül kiterjesztésre.

⁽¹⁾ H L L 9., 2019.1.11., 2. o.

Erre a módosításra az e termékek iránti növekvő fogyasztói igény kielégítése érdekében van szükség.

A módosítások a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkoznak.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel – A termékleírás formális kiigazítása

Kiigazításra került a szövegezés, a termékleírást és az egységes dokumentumot pedig harmonizálták.

Formális kiigazításról van szó, amely nem érvényteleníti az 1308/2013 rendelet 93. cikk (1) bekezdésének a) pontját.

A módosítás a termékleírás 9. cikkére és az egységes dokumentum 8. szakaszára vonatkozik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Greco di Tufo

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Greco di Tufo

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: kellemes, intenzív, finom, karakteres;

Íze: friss, száraz, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom: 11,50 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 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:	5,0 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Greco di Tufo Riserva

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: kellemes, intenzív, finom, karakteres;

Íze: száraz, friss, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 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:	5,0 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Greco di Tufo Spumante

Hab: finom és tartós;

Színe: változó intenzitású szalmasárga zöldes vagy aranyszínű fényekkel;

Illata: karakteres, kellemes, visszafogott élesztős felhangokkal;

Íze: zamatos, finom és harmonikus, az extrabrut-tól az extradry-ig terjedő típusra jellemző;

Minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 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:	6,0 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Hab: finom és tartós;

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: karakteres, kellemes, visszafogott élesztős felhangokkal;

Íze: zamatos, finom és harmonikus, az extrabrut-tól az extradry-ig terjedő típusra jellemző;

Minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 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:	6,0 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

5. Borkészítési eljárások

a) Konkrét borászati eljárások

Greco di Tufo Riserva – Minimális érlelési idő

Konkrét borászati eljárások

A Greco di Tufo Riserva típus minimális érlelési ideje nem lehet kevesebb, mint a szüret évének november 1-jétől számított 12 hónap.

Greco di Tufo Spumante, a Riserva változat is – Feldolgozás

Konkrét borászati eljárások

A Greco di Tufo Spumante borok, beleértve a Riserva jelöléssel ellátottakat is, kizárólag a palackban történő másodlagos erjesztés módszerével állíthatók elő, a hagyományos eljárásnak megfelelően.

A Greco di Tufo Spumante típus feldolgozása során a palackban seprőn történő érlelés minimális időtartama legalább 18 hónap kell, hogy legyen a tirázs dátumától számítva; A Greco di Tufo Spumante Riserva típusnál a palackban seprőn történő érlelés minimális időtartama nem lehet rövidebb, mint a tirázs időpontjától számított 36 hónap.

b) Maximális hozamok

Greco di Tufo – Az összes típus esetében

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Greco di Tufo” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott (DOCG) borok készítéséhez használt szőlők termőterülete Avellino megye alábbi településeinek teljes közigazgatási területe: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina és Torrioni.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Greco B.

8. A kapcsolat(ok) leírása

Greco di Tufo OEM – Bor és Pezsgő

Természeti tényezők

A Greco di Tufo OEM előállítási területe a Sabato folyó által átszelt dombvidék, amelyet meredek lejtők, vulkanikus eredetű agyagos-meszes talajok, valamint az altalaj ásványianyag-gazdagsága jellemez.

A termőterület dombos felszíne és a szőlőültetvényeknek a szőlőtermesztésre különösen alkalmas területen való, nagyrészt délkeleti/délnyugati irányú fekvése jól szellőző, napos környezetet biztosít, ami kiegyensúlyozott feltételeket teremt a növény minden növekedési és érési szakaszához.

Az érintett terület mikroklímáját a nappalok és az éjszakák közötti jelentős hőmérsékletingadozások jellemzik, ami segít megőrizni a szőlőszemek savasságát az érési szakaszban.

Történelmi és emberi tényezők

A terület szőlőtermesztése ősi eredetű, a helyi populációkra, majd a görög-mükénéi gyarmatosítókra vezethető vissza; a szőlőtermesztés összefügg továbbá a dombvidéken áthaladó Sabato folyó jelenlétével, amelynek neve egy szabin népcsoport nevéből ered, akiknek a névadója a Sabatus folyó mentén letelepedett Sabus vagy Sabatini nevű szamnita törzs volt. Történelmi szempontból a terület a XIX. században erősödött meg igazán és vált a szőlőtermesztés és borkészítés, valamint a borászati fejlesztések központjává, köszönhetően a Tufo településen felfedezett nagy kiterjedésű termékeny lelőhelyeknek. Az a tény, hogy helyben rendelkezésre állt a kén, Irpinia egész területén kedvezően hatott a szőlőtermesztésre és hozzájárult a „kénezés”-nek nevezett borászati eljárás kialakulásához, amely lehetővé tette a szőlőfürtök megóvását a külső kórokozóktól. Ez a tevékenység jelentős mértékben hozzájárult a kapcsolódó iparágak fejlődéséhez az egész területen, egészen 1983-ig, amikor a kénbányákban megszűnt a kitermelés.

Az avellinói Királyi Szőlészeti és Borászati Iskola létrehozása, amely a Greco szőlőfajta termesztését szorgalmazta a környéken és a Sabato folyó középső völgyének teljes területén, nagymértékben hozzájárult ahhoz, hogy a terület az egyik legfontosabb olasz bortermelő központ legyen.

A Szőlészeti Iskola, mint a társadalmi-gazdasági fejlődés motorja, hozzásegítette az avellinói borászati ágazatot, hogy az olasz megyék között a borkészítés és kivitel tekintetében az elsők közé kerüljön.

Tudományos szinten a Greco di Tufo készítésének technikai-gazdasági értékét minden ampelográfiai és borászati tanulmány elismeri.

A fent leírt természeti és emberi tényezők a Greco szőlőfajta genetikai tulajdonságaival kombinálva lehetővé teszik a minőségi borok készítését, beleértve a Spumante típusúakat is; az összes Greco di Tufo OEM bort a frissesség, a testesség és az összetettség jellemzi és – tekintettel arra, hogy érlelésre alkalmasak – Riserva változatban is készülnek.

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

Greco di Tufo és Greco di Tufo Spumante OEM

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Greco di Tufo borok legfeljebb 5 liter űrtartalmú palackokban vagy más üvegtartályokban hozhatók forgalomba, amelyeket a hatályos jogszabályokban meghatározott anyagból készült egyenes falú dugókkal kell lezárni, kivéve a Spumante kategóriába tartozó borokat. A legfeljebb 0,187 liter űrtartalmú tartályok esetén engedélyezett a csavaros kupak.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Az értesítés időpontja: 2020. november 10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A típusjelzések átalakítása – A Riserva változat bevezetése

Bevezetésre kerül a Riserva változat és ennek megfelelően kiigazításra kerül a borfajták megjelölése.

Ez a módosítás a Fiano di Avellino OEM borok értékének növelésére irányul, előtérbe helyezve hosszú élettartamukat és figyelemmel arra a helyi szokásra, hogy ezeket a borokat akár hosszú évekig történő érlelés után is értékesítik.

Ezenkívül a hatályos jogszabályoknak megfelelően a Fiano di Avellino név után törlésre kerül a „bianco” (fehér) melléknév.

A módosítás a termékleírás 1., 2. és 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkozik.

2. A deficitöntözés lehetőségének bevezetése

A folyamatban levő éghajlati változások és a növényeket érintő, egyre növekvő vízhiány és hőterhelés figyelembevételével a fiziológiai folyamatok szokásos lefolyása érdekében megengedett a deficitöntözés.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

3. A Riserva típus és az érlelési idő bevezetése

Annak érdekében, hogy a Fiano di Avellino Riserva típusa jól megkülönböztethető legyen, meg kell határozni a minimális érlelési idő tartamát és azt, hogy mikortól kezdődik.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére és az egységes dokumentum 5.a szakaszára vonatkozik.

4. A Fiano di Avellino OEM borok leírása, beleértve a Riserva változatot is – Az analitikai és érzékszervi jellemzők kiigazítása

A Fiano di Avellino név után törlésre kerül a „bianco” (fehér) melléknév.

A termék nevéhez igazodó szövegezésbeli módosításról van szó.

A fogyasztási jellemzőknél az ízt a „száraz” terminus jelöli, mivel jelenleg ez adja vissza leginkább az OEM borokra jellemző tulajdonságokat.

Az új Fiano di Avellino Riserva típus bevezetésével összhangban bevezetésre kerülnek a fogyasztására jellemző kémiai-fizikai és érzékszervi tulajdonságok; az adatok és leírások egy kiváló minőségű, pincében közepes-hosszú ideig érlelt termékre vonatkoznak.

A módosítások a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkoznak.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel – A termékleírás formális kiigazítása

Kiigazításra került a szövegezés, a termékleírást és az egységes dokumentumot pedig harmonizálták.

Formális kiigazításról van szó, amely nem érvényteleníti az 1308/2013 rendelet 93. cikk (1) bekezdésének a) pontját.

A módosítás a termékleírás 8. cikkére és az egységes dokumentum 8. szakaszára vonatkozik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Fiano di Avellino

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Fiano di Avellino

színe: változó intenzitású szalmasárga;

illata: kellemes, intenzív, finom, karakteres;

íze: száraz, friss, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 16 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:	5,0 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

Fiano di Avellino Riserva

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: kellemes, intenzív, finom;

Íze: száraz, friss, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék;

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 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:	5,0 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

5. Borkészítési eljárások

a) Konkrét borászati eljárások

Fiano di Avellino Riserva – minimális érlelési idő

Konkrét borászati eljárások

A Fiano di Avellino Riserva típus minimális érlelési ideje nem lehet kevesebb, mint a szüret évének november 1-jétől számított 12 hónap.

b) Maximális hozamok

Fiano di Avellino és Fiano di Avellino Riserva

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Fiano di Avellino” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott (DOCG) borok készítéséhez használt szőlők termőterülete Avellino megye alábbi településeinek teljes közigazgatási területe: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D’Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino és San Michele di Serino.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Fiano B.

8. A kapcsolat(ok) leírása

„Fiano di Avellino OEM – Bor”

Természeti tényezők

A „Fiano di Avellino” DOCG körülhatárolt termőterülete a Calore-völgy, a Sabato-völgy, a Partenio-hegység lejtői és a Vallo di Lauro településre néző dombok között terül el. Hegyrajzi szempontból a terület morfológiai szerkezetét a hegyvonulatok lejtői között húzódó kiterjedt domborzat jellemzi; a szőlőültetvényeknek a szőlőtermesztésre különösen alkalmas területen való, nagyrészt délkeleti/délnyugati irányú fekvése jól szellőző, napos környezetet biztosít, ami kiegyensúlyozott feltételeket teremt a növény minden növekedési és érési szakaszához.

A terület földtani szempontból nagyon változatos, aminek egyik oka épp a terület kiterjedtsége. Vannak agyagos-mészkes talajok vulkanikus elemekkel, máshol kemény és tömör kőzet található, megint máshol pedig többségében agyagos összetételű a talaj.

Történelmi és emberi tényezők

A szőlőtermesztés ezen a környéken ősi tevékenységnek számít, amely összefügg a Sabato folyó jelenlétével. A folyó áthalad a szőlőtermesztés jellegzetességét adó dombvidéken, neve egy szabin népcsoport nevéből ered, akiknek a névadója a Sabatus folyó mentén letelepedett Sabus vagy Sabatini nevű szamnita törzs volt.

A történelmi források az „Apiano” kifejezés eredetét az Apia nevű mezőgazdasági területen termelt borra vezetik vissza, amely az Avellino-tól keletre 590 méteres tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő mai Lapio településen található. Megállapítható továbbá, hogy az „Apiano” szó – figyelembe véve, hogy a szőlő édes illata által vonzott méhek könnyedén meg tudják ízlelni a fürtöket – származhat az „Api” (méhek) szóból is.

Az avellinoi Királyi Szőlészeti és Borászati Iskola létrehozása, amely a Fiano szőlőfajta termesztését szorgalmazta a környéken és a Sabato folyó középső völgyének teljes területén, nagymértékben hozzájárult ahhoz, hogy a terület az egyik legfontosabb olasz bortermelő központ legyen.

A Szőlészeti Iskola, mint a társadalmi-gazdasági fejlődés motorja, hozzásegítette az avellinoi borászati ágazatot, hogy az olasz megyék között a borkészítés és kivitel tekintetében az elsők közé kerüljön.

Tudományos szinten a Fiano di Avellino készítésének technikai-gazdasági értékét minden ampelográfiai és borászati tanulmány elismeri.

A Fiano di Avellino OEM a déli fehérbor készítés kiválóságát képviseli: ezeket a borokat frissesség és finomság jellemzi, amelyhez kellemes ásványosság társul, és mivel érlelésre alkalmasak, Riserva változatban is készülnek.

A fent leírt természeti tényezők jól illeszkednek Avellino megye ezen területének mélyen gyökerező szőlészeti hagyományaihoz, ezenkívül napjainkban jelentős és folyamatos technikai és tudományos háttér áll rendelkezésre, amely állandó terméshozamot és kiemelkedő technológiai eredményeket biztosít; mindez hozzájárult a minőség javításához és a Fiano di Avellino OEM borok terjesztéséhez a nemzeti és nemzetközi piacokon.

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

Fiano di Avellino és Fiano di Avellino Riserva – OEM

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Fiano di Avellino OEM borok legfeljebb 5 liter űrtartalmú palackokban vagy más üvegtartályokban hozhatók forgalomba, amelyeket a hatályos jogszabályokban meghatározott anyagból készült egyenes falú dugókkal kell lezárni; a legfeljebb 0,187 liter űrtartalmú tartályok esetén engedélyezett a csavaros kupak.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

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

(2021/C 61/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cerise des coteaux du Ventoux”

EU-szám: PGI-FR-02446 – 2019.1.3.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cerise des coteaux du Ventoux” a *Prunus Avium* L. és a *Prunus Cerasus* L. fajtáktól (kultivároktól) vagy ezek hibridjeitől származó, a fogyasztóknak frissen kínált, piros húsú étkezési cseresznye, amely a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Minimális átmérője 24 mm. Egy rekeszen belül a darabszám legfeljebb 5 %-át tehetik ki a 24 mm-nél kisebb átmérőjű gyümölcsök, de egyetlen gyümölcs sem lehet 22 mm-es vagy annál kisebb.
- Az optimális érettséget a fajtától függően három szinttartomány és a betakarításhoz szükséges minimális cukortartalom szerint határozzák meg.

Fajták	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Szín (a CTIFL-színskála szerint)	3–4	4–5	5–6
Minimális cukortartalom	11,5 Brix-fok	12,5 Brix-fok	15 Brix-fok

- Az azonos fajtájú gyümölcsöt tartalmazó egyes tárolóedényekben egységes színűek a gyümölcsök

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

—

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A termelés, a betakarítás, a válogatás és a méret szerinti osztályozás műveleteit a földrajzi területen kell elvégezni.

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

Az OFJ-vel ellátott cseresznyét legfeljebb 6 kg-os kiszerelésekbe csomagolják. Tálcsás kiszerelés esetén a tálcsákat tartalmazó rekesz tömege ennél nagyobb, de legfeljebb 10 kg lehet, és az egyes tálcsák tömege legfeljebb 3 kg lehet.

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OFJ-logóját.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cerise des coteaux du Ventoux” földrajzi területe nyugaton a Venaissin grófság síkvidékétől indulva a Mont Ventoux előhegységein, délen pedig a Vaucluse megyében található Luberon-hegységben terül el. A földrajzi terület híven tükrözi a „Cerise des coteaux du Ventoux” termesztésére és feldolgozására használt teret.

A földrajzi terület Vaucluse megye következő településeire terjed ki:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d’Aigues, Cabrières-d’Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L’Isle-sur-la-Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d’Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d’Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d’Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi környezettel való kapcsolat a „Cerise des coteaux du Ventoux” hírnevén, valamint a többek között a területre jellemző éghajlati viszonyoknak és a szaktudásnak köszönhető különleges minőségen alapul. A cseresznye termőterületén évszázadok óta hagyománya van az ún. „étkezési” piros cseresznye termesztésének, ami megalapozta a termék hírnevét. A földrajzi terület különösen kedvező természeti adottságaiból eredően a gyümölcs egyenletesen érett és a fák metszésével kapcsolatos szakértelemnek köszönhetően nagyszemű.

Ezen a termőterületen évszázados hagyománya van a cseresznyetermesztésnek (a XVII. századig nyúlnak vissza az első írásos emlékek arról, hogy milyen fontos szerepet tölt be a területen). A gyümölcsöt akkoriban elsősorban családi fogyasztásra szánták. A konyhakertekben, valamint elszórtan a gabonaföldeken és az árokpartokon is voltak cseresznyefák. A térség hagyományosan az ún. „étkezési” piros cseresznye vidéke.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” földrajzi területe a Mont Ventoux hegyhez, valamint a Vaucluse- és a Luberon-hegység lejtőjéhez csatlakozó, egyedülálló környezetet foglal magában, amelynek tengerszint feletti magassága 50 és 600 méter között mozog. A területen a mediterrán éghajlat befolyása érvényesül, amelyet sok napsütés (évi 2 760 óra) és az erős északi szél, a misztrál hatása jellemez, ez utóbbi azonban a Mont Ventoux kiemelkedéseit érve veszít az erejéből. A nappali és éjszakai hőmérsékleti amplitúdó is kedvező a területen, ami a Mont Ventoux (1 912 méter magas) csúcsáról leáramló hideg légtömegekkel áll összefüggésben.

Az idők folyamán különleges, ún. „alacsony törzsű” művelési mód honosodott meg a gyümölcsösökben annak érdekében, hogy könnyebben el lehessen végezni a termelési műveleteket (többek között a metszést) és a szüretelő munkások könnyebben elérjék a gyümölcsöket. Az egyenletes terméshozam biztosítása, de különösen a nagyszemű cseresznye termesztésének elősegítése érdekében ezeket a gyümölcsösöket évente metszik.

A cseresznyét kizárólag kézzel szüretelik. A szüretelést tapasztalt és a Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) által kiadott cseresznye színkód használatára kiképzett szüretelő munkások végzik. A gyümölcszedő a fajtára vonatkozó színkód alapján választja ki az optimális cukor-sav aránnyal rendelkező gyümölcsöt. A CTIFL technikusai ugyanis minden új vagy régi fajta esetében összevetették a gyümölcs színét és a cukor-sav mutatókat. Ennek eredményeként a CTIFL technikusai minden fajta esetében a gyümölcs legjobb cukor-sav arányának megfelelő szintet választották ki optimális színként.

Továbbra is a helyben történő válogatást és méretosztályozást részesítik előnyben annak ellenére, hogy a 2000-es évek elején megjelent speciális cseresznyeosztályozó gépek némileg megváltoztatták a munkaszervezést azzal, hogy a méret szerinti osztályozást állomásokra helyezték át. Függetlenül attól, hogy kézi vagy gépi osztályozási módszerről van-e szó, a gazdasági szereplők szaktudása döntő fontosságú a gyümölcs sérülékenységének figyelembevételéhez és minőségének megőrzéséhez. Ezek a gyakorlatok biztosítják, hogy nagyon egységes méretű és színű gyümölcsök kerüljenek forgalomba.

A gyümölcsösök a nagyszemű, kemény húsú, csillogó és ízletes cseresznye termesztésére való alkalmasságuk alapján kiválasztott cseresznyefajtákból állnak. Az egyenletes terméshozam biztosítása, de különösen a nagyszemű cseresznye termesztésének elősegítése érdekében a fákat évente metszik.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” cseresznye hírneve a gyümölcs nagy méretének, valamint annak köszönhetően alakult ki, hogy május első napjaitól július közepéig kapható a piacon. Erre a két hónapnál hosszabb ideig tartó piaci jelenlétre többek között az ad magyarázatot, hogy a természeti adottságokkal összhangban a gyümölcsösök eltérő tengerszint feletti magasságokban találhatóak, valamint az is, hogy más-más időpontban érő fajtákat telepítettek.

Számos cseresznyepiac jött létre, ami a termelés gazdasági jelentőségét bizonyítja. Ezek közül a legrégebbi az 1902-ben létrehozott Tour d'Aigues-i piac, de a szomszédos településeken is létrejöttek piacok. Ezeket napi rendszerességgel tartották meg, és a szállítványozók „baráti alku” keretében vásárolták meg a cseresznyét a termelőkötől.

A termelés nagyságrendjére tekintettel Ventoux térségének települései összefogtak és 1960-ban piacot hoztak létre Saint Didier településen.

Az 1960-as évektől kezdődően három országos ellátó piac (Avignon, Chateaufort és Cavillon) és a carpentrai nagybani piac nyitotta meg kapuit. Ezeknek köszönhetően átlátható lett a kínálat és a kereslet, és jobban tisztában lehetett lenni az árakkal.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” frissen fogyasztható, étkezési cseresznye. A gyümölcsöt a CTIFL által fajtánként meghatározott színkód szerinti színtartományok és a minimális cukortartalom figyelembevételével akkor szedik le, amikor az érettsége optimális. A cseresznye különlegességét többek között az adja, hogy a gyümölcsszemek nagyok, átmérőjük legalább 24 mm. A szakemberek válogatási és osztályozási szakértelmének köszönhetően egységes méretű és színű gyümölcsök kerülnek a tárolóedényekbe.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” cseresznyét különleges tulajdonságok jellemzik, de a termék a termelők szakértelmére és a történelmi hírnévre is építhet.

A termőterületen sok napsütéssel és az északi széllel (a misztrállal) jellemzett, rendkívüli éghajlati viszonyok uralkodnak. Ezek a körülmények korlátozzák a „betegségek” kialakulását, a védettebb területeken elősegítik a korai érésű gyümölcsök, míg a magasabban fekvő területeken a később érő gyümölcsök termesztését.

A földrajzi fekvésből adódóan jelentős a nappali és éjszakai hőmérsékleti amplitúdó, ami kedvez az érett, szép színű és kemény húsú gyümölcsök termesztésének, és a cseresznyetermesztés ezen alkalmazkodását az is bizonyítja, hogy a termék országos viszonylatban is az élen áll.

Az alkalmazott művelési módszerek – mint például a gyümölcsfák rendszeres metszése és az alacsony törzsű művelésmód – olyan értéket képviselnek, amelyek lehetővé teszik az egységes minőségű, optimális érettségű és nagyszemű gyümölcsök rendszeres előállítását.

A mesterien végzett válogatási és osztályozási műveletek a termelők nemzedékei által felhalmozott történelmi szaktudáshoz kapcsolódó tapasztalatokon alapulnak. Ezek biztosítják, hogy a gyümölcstételek külleme mind a méret, mind a szín tekintetében egységes legyen.

Sérülékenysége miatt a cseresznye átválogatását és méret szerinti osztályozását gyorsan (a betakarítást követő 48 órán belül) kell elvégezni, és a gyümölcs zúzódásának elkerülése érdekében kis úrtartalmú tárolóedényeket kell használni.

A termelői szindikátus által több mint 25 éve folytatott kommunikációs tevékenységek hozzájárultak a „Cerise des coteaux du Ventoux” hírnevének kialakításához. Kiváló hírnevének eredményeként a köztársasági elnök a milánói világkiállításon berendezett francia pavilon 2015. június 21-i megnyitásakor az alábbi szavakkal méltatta a terméket: „(...) a kiváló minőségű termékek (...), a francia gyümölcsök, köztük az itt bemutatott Cerise des coteaux du Ventoux cseresznye is (...)” (O&Q Hebdo, 2015. június 21.). A France Télévisions által készített több riportban is kiemelték a termék különleges jellemzőit, például a France 2 csatorna 13 órás híradójában 2019. június 4-én bemutatott és a francetvinfo.fr weboldalon is elérhető riportban, amelyben a következő kommentárral mutatták be a Carpentras északi részén működő gyümölcsgazdaságban dolgozó ágazati szakemberek munkáját: „Csak a legszebb cseresznye kerül forgalomba (...) [és] a válogatást kézzel végzik a (több mint 24 mm átmérőjű) gyümölcs mérete és színe alapján.”. Más nyomtatott szakfolyóiratokban, például a Rungis Actualités 2019. májusi számában szintén említést tettek a „Cerise des coteaux du Ventoux” főbb jellemzőiről, vagyis: „(...) az érett és nagyszemű, legalább 24 mm átmérőjű gyümölcsökről (...), [és a kapcsolódó] kézi vagy gépi válogatási módszerekről”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU