



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 183/01	Euroátváltási árfolyamok — 2022. május 4.	1
---------------	--	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 183/02	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján – Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség módosítása ⁽¹⁾ ...	2
2022/C 183/03	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	3

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2022/C 183/04	Állami támogatás – Engedélyező határozat	4
2022/C 183/05	Állami támogatás – Engedélyező határozat	5
2022/C 183/06	Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. január 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata 10. cikkének megfelelően)	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 183/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY) ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 183/09	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	10
2022/C 183/10	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	19
2022/C 183/11	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	29

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. május 4.

(2022/C 183/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0531	CAD Kanadai dollár	1,3498
JPY Japán yen	136,84	HKD Hongkongi dollár	8,2655
DKK Dán korona	7,4409	NZD Új-zélandi dollár	1,6333
GBP Angol font	0,84194	SGD Szingapúri dollár	1,4559
SEK Svéd korona	10,3968	KRW Dél-Koreai won	1 331,45
CHF Svájci frank	1,0324	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6489
ISK Izlandi korona	137,20	CNY Kínai renminbi	6,9594
NOK Norvég korona	9,9042	HRK Horvát kuna	7,5499
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 201,44
CZK Cseh korona	24,644	MYR Maláj ringgit	4,5847
HUF Magyar forint	377,55	PHP Fülöp-szigeteki peso	55,260
PLN Lengyel zloty	4,6875	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9470	THB Thaiföldi baht	36,137
TRY Török líra	15,5769	BRL Brazil real	5,2400
AUD Ausztrál dollár	1,4780	MXN Mexikói peso	21,2947
		INR Indiai rúpia	80,4035

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség módosítása

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 183/02)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Le Puy-en-Velay – Párizs (Orly)
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének eredeti időpontja	1995
A módosítások hatálybalépésének napja	2023. január 14.
A cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	A le Puy-en-Velay (Loudes) és Párizs (Orly) közötti menetrend szerinti légi járatokra vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség elrendeléséről szóló, 2022. március 22-i rendelet NOR : TRAA2201947A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do További tájékoztatás: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75 720 Paris Cedex 15 FRANCE Tel. +33 1 58094321

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 183/03)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Le Puy-en-Velay – Párizs (Orly)
A szerződés érvényességének időtartama	2023. január 14. – 2027. január 13.
A pályázatok benyújtásának határideje	2022. július 8., párizsi idő szerint 17:00 óra
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További tájékoztatás: Syndicat Mixte de Gestion de l'Aérodrome Départemental Le Puy/Loudes La Reilhade 43320 Chaspuzac FRANCE Tel. +33 471086576 E-mail: direction@aerolepuy.fr A felhasználói oldal címe: https://marchespublics.cd43.fr

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2022/C 183/04)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 17.
Ügyszám	87820
A határozat száma	300/21/COL
EFTA-állam	Norvégia
Cím	Regionálisan differenciált társadalombiztosítási járulékok 2022–2027
Jogalap	A parlament társadalombiztosítási járulékok stb. arányáról szóló határozata, valamint a nemzeti társadalombiztosítási rendszerről szóló, 1997. február 28-i 19. sz. törvény (Folketrygdløven) 23. cikkének (2) bekezdése
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Regionális támogatás
A támogatás formája	Adókedvezmény
Intenzitás	3,1 % és 12,4 % között
Időtartam	2022.1.1. – 2027.12.31.
Gazdasági ágazatok	Horizontális. Minden, a 2022-2027 közötti időszakra vonatkozó regionális állami támogatásokról szóló iránymutatásban szereplő ágazat.
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Norvég Adóhivatal Postboks 9200 – Grønland N-0134 Oslo NORVÉGIA

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2022/C 183/05)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 21.
Ügyszám	87966
A határozat száma	301/21/COL
EFTA-állam	Norvégia
Cím	Covid19 – A jelentős forgalomkiesést elszenvedő vállalkozások támogatási programjának meghosszabbítása és módosítása
Jogalap	A 2020 augusztusát követően jelentős forgalomcsökkenést elszenvedő vállalkozások ideiglenes támogatásprogramjáról szóló törvény
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A veszteségek ellentételezése és ezáltal a Covid19-világjárvány által okozott károk csökkentése
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatások
Költségvetés	4,2 milliárd NOK
Intenzitás	70-90 %
Időtartam	2022. június 30-ig
Gazdasági ágazatok	Minden ágazat, kivéve a kőolaj kitermelésével és kőolajszármazékok előállításával foglalkozó vállalkozásokat, a villamos energia termelésével, átvitelével, elosztásával és kereskedelmével foglalkozó vállalkozásokat, a pénzügyi vállalkozásokat, a fő tevékenységként befektetési tevékenységet folytató vállalkozásokat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Brønnøysund Nyilvántartási Központ Brønnøysundregistrene Postboks 900 N-8910 Brønnøysund NORVÉGIA

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén
2022. január 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási
kamatlábakról**

*(Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott
referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004.
július 14-i 195/04/COL határozata ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően)*

(2022/C 183/06)

Az alapkamatlábakat az EFTA Felügyeleti Hatóság 2008. december 17-i 788/08/COL sz. határozatával módosított, az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának a referencia- és leszámítolási kamatlábak megállapítási módszeréről szóló fejezetével összhangban számítják ki. Az alkalmazandó referencia-kamatlábak kiszámításához az állami támogatásokról szóló iránymutatással összhangban az alapkamatlábhoz megfelelő kamatfelárat kell hozzáadni.

Az alapkamatlábakat a következőképpen határozták meg:

	Izland	Liechtenstein	Norvégia
2022.1.1 –	2,12	- 0,57	0,66

⁽¹⁾ HL L 139., 2006.5.25., 37. o. és a HL 2006/26. EGT-kiegészítése, 2006.5.25., 1. o.

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2022/C 183/07)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 17.
Ügyszám	87805
A határozat száma	299/21/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A Covid19-világjárvány miatt törölt vagy kisebb létszámmal megrendezett kulturális rendezvényekre vonatkozó kompenzációs program meghosszabbítása
Jogalap	Rendelet a Covid19-világjárvány következtében 2021. július 1. és október 31. között törölt, megszüntetett vagy kisebb létszámmal megrendezett kulturális eseményekre vonatkozó ideiglenes kompenzációs programról
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A Covid19 terjedésének lassítását célzó hatósági korlátozások vagy ajánlások nyomán törölt események vagy azok kisebb létszámmal történő megrendezése miatt felmerült elszámolható költségek ellentételezése.
A támogatás formája	Közvetlen támogatás
Költségvetés	425 millió NOK (hozzávetőleg 41 millió EUR)
Intenzitás	A támogatásra jogosult szervezők esetében a 2021. július 1. és október 31. közötti időszakban törölt, megszüntetett vagy kisebb létszámmal megrendezett támogatható rendezvényekhez kapcsolódó elkerülhetetlen költségek legfeljebb 95 %-ának megfelelő támogatás. A támogatásra jogosult alvállalkozók esetében a 2021. július 1. és október 31. közötti időszakban törölt, megszüntetett vagy kisebb létszámmal megrendezett támogatható rendezvényekhez kapcsolódó bevételkiesés és járulékos költségek legfeljebb 50 %-a.
Időtartam	2022. június 30-ig
Gazdasági ágazatok	Kulturális ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Arts Council Norway (Norvégiai Művészeti Tanács) P.O. Box 4808 Nydalen N-0422 Oslo NORVÉGIA
Egyéb információ	

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 183/08)

1. 2022. április 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- LG Chem, Ltd. (a továbbiakban: LGC, Dél-Korea),
- Toray Industries Inc. (a továbbiakban: Toray, Japán),
- a Toray irányítása alá tartozó Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság (Magyarország).

Az LGC és a Toray az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az LGC a petrokémiai ágazatban, a fejlett anyagok ágazatában, a biotudományok ágazatában és az akkumulátorok ágazatában tevékeny vegyipari vállalat,
- a Toray gépjárművekhez, légi járművekhez, információtechnológiai és élettudományokhoz kapcsolódó termékekhez használt különböző anyagok gyártásával, feldolgozásával és értékesítésével foglalkozó vegyipari vállalat.

3. A Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság lítium-ion akkumulátorokhoz szükséges szeparátorfóliákat fog gyártani és értékesíteni.

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

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

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

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

M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY

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

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

(2022/C 183/09)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM06

Az értesítés időpontja: 2022.2.7.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Borkészítési előírások

A borkészítés során keletkező többletmennyiség leírására vonatkozó formai jellegű módosításról van szó, amelyben a következő szöveg:

„Legfeljebb 5 %-os többletmennyiség a megengedett, amely többletre vonatkozóan nem használható az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés. Az ezt meghaladó mértékű többletmennyiség esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés feltüntetésének joga.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az »Asti« vagy az »Asti« spumante, az »Asti« vagy az »Asti« spumante metodo classico (hagyományos módszer) és a »Moscato d'Asti« típusok esetében, ha a hozam meghaladja a fenti határértékeket, de nem haladja meg a 80 %-ot, a többletre vonatkozóan nem használható az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés (DOCG). A 80 %-os határérték túllépése esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik a DOCG feltüntetésének joga. A »Moscato d'Asti« vendemmia tardiva esetében, ha a hozam meghaladja a fenti határértéket, de nem haladja meg az 55 %-ot, a többletre vonatkozóan nem használható az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés (DOCG). Az 55 %-os határérték túllépése esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik a DOCG feltüntetésének joga.”

A módosítás lehetővé teszi, hogy a különböző bortípusokra vonatkozóan egyértelműbben meghatározhatók legyenek azok a maximális hozamértékek, amelyek túllépése esetén a többletre nem használható az OEM jelölés, illetve azok, amelyek túllépése esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik az OEM feltüntetésének joga.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

2. Címkézés

A módosítással törlésre kerül a bizonyos adatok címkén való feltüntetésének kötelezettségére vonatkozó (5) bekezdés:

„A pezsgőtípusok címkézésén és kiserelésén fel kell tüntetni a termelőt/készítőt. Ezt a jelölést:

- ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, amelyikben az összes kötelező adat szerepel;
- ha egy másik látómezőben feltüntetésre kerül az értékesítőnek/vagy annak a forgalmazónak a neve vagy védjegye, akinek a nevében a pezsgő készítése történik, a termelőt/készítőt ugyanabban a látómezőben is fel kell tüntetni a címével együtt. Amennyiben feltüntetésre kerül az értékesítő/forgalmazó neve vagy védjegye, a termelő/készítő nevét és címét jól látható, az »Asti« névhez használt betűk felénél nem kisebb betűmérettel kell feltüntetni. Ez a rendelkezés nem érinti a hatályos európai uniós és nemzeti jogszabályokban a betűk minimalizálására vagy a kód használatára vonatkozó rendelkezések alkalmazását abban az esetben, ha a termelő neve vagy címe tartalmazza egy másik OEM vagy OFJ nevét, vagy abból áll.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás: a módosítás célja a szabályozás egyszerűsítése és a címkézésre vonatkozó túlzott szerkesztői merevség kiküszöbölése, a hatályos európai uniós és nemzeti jogszabályok vonatkozó előírásainak betartása mellett.

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (5) bekezdését érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Címkézés

A módosítás meghatározza az együttes védjegy használatára vonatkozó rendelkezéseket.

Konkrétan azt írja elő, hogy az OEM borokat kizárólag és kötelező jelleggel a termékleírás »A« mellékletében bemutatott, a méreteket és színeket tartalmazó együttes védjegy különbözteti meg. Ez a védjegy a hatályos jogszabályok által előírt jelölésen kerül feltüntetésre. Az eredetmegjelölés valamennyi felhasználója jogosult ezen – kizárólag az oltalmi egyesület által a tagjai számára biztosított gazdasági és használati feltételekkel kiadott – védjegy használatára a borok megjelölési és kiszerelési szakaszában.

Indokolás: A módosítás célja az »Asti« oltalom alatt álló eredetmegjelölés – amely így a saját márkajelzése révén közvetíti a borokra kizárólagosan jellemző történelmi és területi elemeket – megkülönböztethetőségének növelése. Ezért célszerűnek tűnt az eredetmegjelölés védjegyét a nemzeti azonosító jelölésen feltüntetni, hogy minden egyes palack bor a teljes származási terület átfogó kollektív kötelezettségvállalásának a nagykövete lehessen. Az együttes védjegyet a vonatkozó általános szabályoknak megfelelő további használat céljából minden lehetséges felhasználó számára elérhetővé kell tenni, függetlenül attól, hogy a Consorzio a Tutela del vino Asti tagja-e vagy sem.”

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 9. szakaszát érinti. „További feltételek”.

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:

1. *Asti vagy Asti Spumante, a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületek feltüntetésével ellátott borok is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom, tartós;

szín: a szalmasárgától a halvány aranyzínűig,

illat: jellegzetes, gyengéd,

íz: karakteres, kiegyensúlyozott, a pas dosètól az édesig,

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

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)	

2. *Asti vagy Asti Spumante metodo classico (hagyományos módszer), a Santa Vittoria d'Alba és Strevi alterületek feltüntetésével ellátott borok is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom, tartós;

szín: a szalmasárgától a nagyon halvány aranyszínűig,

illat: jellegzetes, markáns, gyengéd,

íz: karakteres, kiegyensúlyozott, a pas dosètól az édesig,

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

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)	

3. *Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: aranyárga;

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

íz: édes, harmonikus, bársonyos, a Moscato (muskotály) szőlőre jellemző és a lépes mézre emlékeztető felhanggal;

minimális összes alkoholtartalom: 14,00 térfogatszázalék, ebből legalább 11,00 térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom;

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)	

4. *Moscato d'Asti*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású szalmasárga;

illat: jellegzetes, a Moscato fajtára jellemző aromával;

íz: édes, aromás, karakteres, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkoholtartalom 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)	

5. *Moscato d'Asti sottozona „Santa Vittoria d'Alba”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: szalmasárga aranyszínű fényekkel;

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

íz: határozott, harmonikus, édes, a Moscatello fajtára jellemző aromával, időnként élénk;

minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkoholtartalom 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)	

6. *Moscato d'Asti sottozona „Canelli”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

illat: muskotályos, jellegzetes, a Moscato fajtára jellemző aromával;

színe: szalmasárga, változó intenzitású sárga egészen az arany színűig;

íz: édes, aromás, karakteres, a muskotályszőlőre jellemző aromával, időnként élénk

minimális összes alkoholtartalom: 12,00 térfogatszázalék, ebből a tényleges alkohol 4,5 térfogatszázalék és 6,5 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)	

7. *Moscato d'Asti sottozona „Strevi”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: szalmasárga, változó intenzitású sárga egészen az arany színűig;

illat: jellegzetes, a Moscato fajtára jellemző aromával;

íz: édes, aromás, karakteres, a 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)	

8. *Moscato d'Asti sottozona „Santa Vittoria d'Alba” Vendemmia Tardiva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: fénylő aranyárga;

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

íz: édes, harmonikus, bársonyos, a Moscato (muskotály) szőlőre jellemző és a lépes mézre is emlékeztető felhanggal;

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

minimális cukorkontes 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**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Asti vagy Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Asti vagy Asti Spumante Metodo Classico (hagyományos módszer)

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Moscato d'Asti sottozone Canelli és Strevi

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

5. Moscato d'Asti sottozona Canelli, a szőlőültetvény „vigna” feltüntetésével

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

5 000 kilogramm szőlő hektáronként

8. 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 megyében 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

ASTI DOCG

ASTI DOCG

Az Asti és Moscato d'Asti borok kizárólag a karakteres és kiváló aromájú fehér Moscato fajtából készülnek. Azok a tulajdonságok, amelyekkel ez a szőlőfajta felruházta a belőle készülő különféle kategóriájú – spumante vagy vendemmia tardiva – borokat, szoros összefüggésben állnak a szőlő tudatos művelésével és azokkal az innovatív borkészítési 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 rendkívüli piemonti fehér Moscato fajtát, az 1700-as évek végén pedig a rangos Torinói Mezőgazdasági Társaság már 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 kitűnt az ezt a szőlőfajtát termesztő más olasz tartományok közül. 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 habzóbor kapcsán már akkor jelentős bel- és külföldi kereslet mutatkozott. E borkészítési módszer sikerét követően Piemont határozottan elkülönült a többi olyan régiótól, ahol a Moscato sokkal kisebb mértékben ugyan, de elterjedt. A piemonti területen kívül előállított Moscati borok nagy része tulajdonképpen a luxus „likőrborok” kategóriájába tartozik. A Moscatóból csak Piemontban, konkrétan Asti, Alessandria és Cuneo megyék területén készítettek pezsgőt. Ugyanezen időszakhoz köthetőek 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” (csendes) 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 fajtaborászat fogalma, vagyis egy egyre kifinomultabb technológiai megközelítés, 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 csökkentését. Az új ismereteket ezután átadták a borkészítő vállalatoknak, amelyek az utóbbi évtizedekben megkezdtek 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 kizárásán a cukortartalmat nem szabad a megnevezéssel egy sorban feltüntetni; ezenkívül a cukortartalmat a megnevezéshez használttól eltérő betűtípussal és a megnevezéshez használnál nem nagyobb betűmérettel kell feltüntetni.

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 (TO) 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 minőség biztosítása, a hírnév megőrzése, az eredet garantálása és az ellenőrzések eredményességének biztosítása érdekében a palackozást a körülhatárolt földrajzi területen belül kell elvégezni.

Együttes védjegy

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az Asti OEM borok címkézését és kiserelését kizárólag és kötelező jelleggel a termékleírás „A” mellékletében bemutatott, a méreteket és színeket tartalmazó együttes védjegy különbözteti meg. Ez a védjegy a hatályos jogszabályok által előírt jelölésen kerül feltüntetésre. Az eredetmegjelölés valamennyi felhasználója jogosult ezen – kizárólag az oltalmi egyesület által a tagjai számára biztosított gazdasági és használati feltételekkel kiadott – védjegy használatára a borok megjelölési és kiserelési szakaszában.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17758>

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

(2022/C 183/10)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„BOLGHERI”

PDO-IT-A1348-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.2.8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Bolgheri Bianco – A borszőlőfajták feltüntetése, amelyekből a bor készül

LEÍRÁS

A Bolgheri Bianco típushoz felhasznált borszőlőfajták összetétele:

Vermentino: 0 és 70 % között;

Sauvignon: 0 és 40 % között;

Trebbiano toscano: 0 és 40 % között.

A toszkánai régióban való termesztésre alkalmas más olyan fehér szemű szőlőfajták is felhasználhatók, amelyek aránya az ültetvényeken együttesen vagy külön-külön legfeljebb 30 %.

a következőképpen módosul:

A Bolgheri bianco ellenőrzött eredetmegjelölés kizárólag olyan ültetvényeken termesztett szőlőből készült borokra használható, amelyeknél a szőlőfajták aránya a következő:

Vermentino: 0 és 100 % között;

Sauvignon: 0 és 100 % között;

Viognier: 0 és 100 % között;

A toszkánai régióban való termesztésre alkalmas más olyan fehér szemű szőlőfajták is felhasználhatók, amelyek aránya az ültetvényeken együttesen vagy külön-külön legfeljebb 40 %.

INDOKOLÁS:

Frissítésre került a felhasználható szőlőfajták kombinációja, hogy valósághűen tükrözze a jelenlegi helyzetet és lehetővé tegye egy olyan típusú bor kialakítását, mint a Bolgheri Bianco.

Erre konkrétan azért volt szükség, mert a Trebbiano fajtát már évek óta nem ültetik Bolgheriben, míg a Sauvignon Blanc és a Viognier – a Vermentino után – a két fő fehér szőlőfajtává nőtte ki magát. Ezért, miután a kísérletek kitűnő minőségi eredménnyel zárultak, a Sauvignon Blanc és a Viognier fajták hozzáadásra kerültek a Bianco típusú borokhoz felhasználható szőlőfajtákhoz.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: 7. szakasz – Borszőlőfajták.
- TERMÉKLEÍRÁS: 2. cikk – Szőlőfajta kombinációk – (1) bekezdés

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

2. Kiegészítő szőlőfajták

LEÍRÁS:

Törlésre került a következő bekezdés és az ahhoz kapcsoló, a „Bolgheri” OEM borok előállításához felhasználható kiegészítő szőlőfajták listája.

„Az 1. sz. mellékletben feltüntetésre kerülnek a fent említett borok előállításához felhasználható, a (2004. október 14-i 242. sz. Hivatalos Lapban közzétett) 2004. május 7-i miniszteri rendelettel (és annak későbbi frissítéseivel) jóváhagyott Országos Borszőlőfajta-nyilvántartásba bejegyzett kiegészítő szőlőfajták.”

INDOKOLÁS:

Mivel a Bolgheri OEM borok előállításához azokat a kiegészítő szőlőfajtákat lehet felhasználni, amelyek a toszkánai régióban való termesztésre alkalmas borszőlőfajták listájában fel vannak tüntetve, a termékleírásban törlésre került e másodlagos fajták listája.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: a módosítás egyik szakaszt sem érinti.
- TERMÉKLEÍRÁS: 2. cikk – Szőlőfajta kombinációk – (5) bekezdés

3. A borkészítés maximális hozama

LEÍRÁS:

A következő, a szőlőből történő borkészítés hozamának százalékos arányára vonatkozó bekezdés:

„A Bolgheri Bianco, Vermentino és Sauvignon borok esetében a szőlő maximális feldolgozási hozama a kész borban nem haladhatja meg a 65 %-ot. Amennyiben a hozam meghaladja ezt a határértéket, de nem lépi túl a 70 %-ot, a többletmennyiségre nem alkalmazható az ellenőrzött eredetmegjelölés. A 70 % túllépése esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik az ellenőrzött eredetmegjelölés feltüntetésének joga.”

a következőképpen módosul:

„A Bolgheri Bianco, Vermentino és Sauvignon borok esetében a szőlő maximális feldolgozási hozama a kész borban nem haladhatja meg a 70 %-ot. Amennyiben a hozam meghaladja ezt a határértéket, de nem lépi túl a 75 %-ot, a többletmennyiségre nem alkalmazható az ellenőrzött eredetmegjelölés. A 75 % túllépése esetén a teljes tételre vonatkozóan elveszik az ellenőrzött eredetmegjelölés feltüntetésének joga.”

INDOKOLÁS:

A fehér típusok feldolgozási hozamának 65 %-ról 70 %-ra történő módosítására a felhasznált szőlők – és különösen a Vermentino fajta – magas termőképességének figyelembevételével kerül sor, amit számos tanulmány és kutatás is igazolt, amelyek egyúttal a termékminőség fenntartását is alátámasztották. Más, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olyan Bolgheri borok esetén is 70 %-os feldolgozási hozam van előírva, amelyek készítéséhez e szőlőfajtákat használják.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: 5. szakasz – 5.2. alszakasz – Maximális hozamok
- TERMÉKLEÍRÁS: 5. cikk – Borkészítési előírások – (5) albekezdés (utolsó bekezdés).

4. Érzékszervi jellemzők

LEÍRÁS:

A forgalomba hozatalkor tapasztalható, a színre vonatkozó érzékszervi jellemzők leírása a következő típusokra vonatkozóan:

„lgheri” bianco:

szín: szalmasárga;

Bolgheri Vermentino:

szín: szalmasárga

Bolgheri Sauvignon:

szín: szalmasárga.”

az alábbiak szerint módosult:

„Bolgheri» bianco:

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig;

Bolgheri Vermentino:

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig;

Bolgheri Sauvignon:

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig”.

INDOKOLÁS:

A termékek feldolgozásakor az évek során kialakult gyakorlat szerint az acéltartályok használatát és a nagyon rövid időszakokat részesítették előnyben annak érdekében, hogy a borok már a szüretet követő évben elkészüljenek. Az utóbbi időben – különösen a Bolgheri Bianco és más olyan típusok esetében, amelyek nevében egy fehér szőlőfajta szerepel – egyre népszerűbbek lettek az olyan eljárások, mint például a héjon erjesztés és a fahordós érlelés, akár hosszabb ideig is. Ennek eredménye nem csupán a koncentráltabb szín, hanem a sárga telítettebb árnyalatai is. Tekintettel erre, valamint arra, hogy egyre nagyobb mértékben használnak más szőlőfajtákat is – elsősorban a Viogniert – az tűnt a megfelelő megoldásnak, hogy a színskálát ne csupán a szalmasárgára korlátozzák, mivel az a jelenlegi helyzetben nagyon leszűkítené a lehetőségeket.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: 4. szakasz – A borok leírása
- TERMÉKLEÍRÁS: 6 cikk – A fogyasztásra szánt borok jellemzői

5. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alapját képező terület nagyobb földrajzi egysége – Címkézés

LEÍRÁS:

A szöveg a „Bolgheri” oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett kiegészül a „Toscana”, mint nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére vonatkozó kötelezettséggel, a következők szerint:

„A »Bolgheri« borok csomagolására szolgáló palackokon vagy egyéb tárolóedényeken lévő címkéken fel kell tüntetni a »Toscana« földrajzi kifejezést, a következő módon:

- a) a »Toscana« kifejezést a »Bolgheri« megnevezéshez használt betűk méretének felét nem meghaladó betűmérettel kell feltüntetni;
- b) a »Toscana« kifejezést:
 - ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol a kötelezően feltüntetendő jelzések szerepelnek, közvetlenül a »Bolgheri« név és a hozzá kapcsolódó »ellenőrzött eredetmegjelölés« hagyományos különleges jelölés és a típusmegjelölés (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon) alatt;
 - amennyiben opcionálisan az előző bekezdésben említett látómezőn kívül kerül feltüntetésre, akkor is minden esetben a »Bolgheri« megnevezéshez kell társítani, és a »Bolgheri« megnevezés, illetve a hozzá kapcsolódó jelölések (»ellenőrzött eredetmegjelölés« hagyományos különleges jelölés és a típusmegjelölés) alatt kell feltüntetni.

Az e bekezdésben említett kötelezettség nem érinti az olaszországi módosító határozat hatálybalépésekor az érintett cégek birtokában levő, a »Toscana« kifejezést nem tartalmazó címkék értékesítését a 2021-es és annál korábbi szüretekből származó termékek csomagolásához.”

INDOKOLÁS:

Az (EU) 2019/33 rendelet 55. cikkében biztosított lehetőség kihasználása. A kiegészítés lehetővé teszi, hogy a végső fogyasztó pontos tájékoztatást kapjon a borok földrajzi eredetéről. A »Toscana« földrajzi kifejezés használatának módját illetően az a döntés született, hogy kötelezően fel kell tüntetni annak érdekében, hogy biztosított legyen a termékek egységes megjelenése.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: 9. szakasz – További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények).
- TERMÉKLEÍRÁS: 7. cikk – Címkézés, jelölés és kiszerelés – (5) bekezdés

6. Felügyeleti szerv**LEÍRÁS:**

Változás történt, a felügyeleti szerv a következő szervezet:

Név és cím:

VALORITALIA s.r.l
Via Venti Settembre, 98/G
00185 Róma (RM)
ITALY

A szabályozott tevékenység operatív központja:

Via Salita del Presidio, 2.
58054 SCANSANO (GR)
ITALY

INDOKOLÁS:

A Bolgheri OEM borok Termelői Szövetségének döntése, a nemzeti és az uniós jogszabályok rendelkezéseinek megfelelően.

A MÓDOSÍTÁS ÁLTAL ÉRINTETT SZAKASZOK AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN ÉS A TERMÉKLEÍRÁSBAN:

- EGYSÉGES DOKUMENTUM: a módosítás egyik szakaszt sem érinti.
- TERMÉKLEÍRÁS: 10. cikk – A felügyeleti szervre vonatkozó hivatkozások.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. A termék elnevezése**

Bolgheri

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Bolgheri Bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig;

illat: finom, gyengéd;

íz: száraz, harmonikus, ízletes;

minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Bolgheri Vermentino*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig;

illat: gyengéd, jellegzetes;

íz: száraz, harmonikus, lágy;

minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Bolgheri Sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig;

illat: finom, jellegzetes, enyhén aromás;

íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. *Bolgheri Rosato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rózsaszín

illat: finom aromájú boros;

íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. *Bolgheri Rosso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a rubinvöröstől a gránátvörösig;

illat: intenzív boros;

íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. *Bolgheri Rosso Superiore és Bolgheri a „vigna” megjelöléssel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös;

illat: boros, gazdag és elegáns;

íz: száraz, telt, szilárd és harmonikus, elegáns, jól strukturált;

minimális összes alkoholtartalom: 12,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő egyéb analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

—

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino és Bolgheri Sauvignon

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino és Bolgheri Sauvignon

84 hektoliter hektáronként

3. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato
9 000 kilogramm szőlő hektáronként
4. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato
63 hektoliter hektáronként
5. Bolgheri Rosso Superiore és Bolgheri a „vigna” megjelöléssel
8 000 kilogramm szőlő hektáronként
6. Bolgheri Rosso Superiore és Bolgheri a „vigna” megjelöléssel
56 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Bolgheri oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasználni kívánt szőlőt Toszkána régióban, Livorno megyében, Castagneto Carducci település közigazgatási területén, és elsősorban annak Bolgheri nevű részén kell termesztetni. Az Aurelia főút régi nyomvonalától nyugatra fekvő területek nem tartoznak a termőterülethez.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Cabernet franc N. – Cabernet
Cabernet sauvignon N. – Cabernet
Merlot N.
Sangiovese N.
Sangiovese N. – Sangiovese
Sauvignon B.
Syrah N. – Shiraz
Vermentino B.
Viogner B.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

BOLGHERI

A talajelemzések és a bioklimatikus indexek alapján Bolgheri paraméterei összhangban állnak a világ legjobb terroirjaival. A termőterület a Tirrén-tenger partja mentén húzódik, és egy amfiteátrum-szerű dombsor veszi körül, amely télen védelmet nyújt a hideggel szemben, nyáron pedig fokozza a tenger hűsítő hatását. A 27 talajtani egységbe sorolható talajok nagy fokú változékonysága adja a borok jellegzetes összetettségét.

Noha a területen évezredek óta termesztettek szőlőt, a 80-as évektől kezdődően szilárdultak meg a mai borászati eljárások, amelyek főként a Mario Incisa della Rocchetta márká által 1944-ben a régióba vitt francia szőlőfajták termesztésén alapulnak.

Az emberi beavatkozás Bolgheri térségében lehetővé tette a „tájegység és talajtípus alapján meghatározott szőlőfajtán” alapuló termesztés optimalizálását. A termékleírásban mind a fehér, mind a vörös típusokra vonatkozóan meghatározott szőlőfajta kombinációk e tekintetben a területen elérhető legjobb minőségi választásának bizonyultak. Az emberi tényező minden esetben befolyásolta a növénykultúrák megválasztását is: a termesztési rendszer nem lehet expanzív, támrendszeres művelési rendszert kell alkalmazni, metszési módként pedig combművelést vagy guyotművelést kell alkalmazni, az ültetési rendet pedig úgy kell meghatározni, hogy a tőkék sűrűsége megfelelő legyen a többlettermelés megfékezéséhez. A metszési módot és a genetikai anyagot a talaj és a mikroklima jellemzőinek figyelembevételével kell megválasztani, a termesztési gyakorlatok a minőségi szőlőtermesztéshez alkalmazott kifogástalan és állandó termesztési gyakorlatok, öntözni pedig csak szükséghelyzetben lehet. A borkészítési gyakorlatok lényegében a területen a vörösborkészítés kapcsán megszilárdult, az alapborok és a superiore típusok között megfelelően differenciált gyakorlatok; a superiore jelölés strukturáltabb borokra vonatkozik, amelyek készítése meghatározott, hordóban és palackban történő érlelési és finomítási időszakokat követel meg. A fehér- és rozé borok előállítása során az alkalmazott eljárásokkal friss, zamatos és harmonikus borok készíthetők.

A Bolgheri terület sajátos domborzati jellemzői és az ebből adódó agroklímatis jellemzők lehetővé teszik a szőlő szabályos és teljes érését. A talaj változatossága kulcsfontosságú tényező, amely biztosítja az előállított borok számára a kiváló minőségű borokra jellemző összetettséget és tartósságot.

A Bolgheri térség borainak minősége mindig a termelési tényezők együttes és esetenként különböző mértékű hatásának az eredménye. A termőterületek meghatározásakor a vörösborok készítésére legalkalmasabb területek kerülnek kiválasztásra, megkülönböztetve a vörösborok és a fehérborok előállítására leginkább alkalmas területeket. A földrajzi szélesség és annak a napi ciklikusságra és a napsugárzásra gyakorolt hatásai a domborzati tényezőkhez (lejtés, expozíció és fekvés) társulva együttesen határozzák meg a terület topoklimáját.

Mindez igazolja az emberi tényező és a környezet közötti kölcsönhatást, mivel az előállított borok a szőlőültetvényeken folytatott tevékenység eredményeként születnek, minden további, a környezettől független termékszabványosítást célzó beavatkozás nélkül.

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

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozást Castagneto Carducci település közigazgatási területén kell elvégezni. A palackozásnak a termék minőségének és jó hírnevének megőrzése, a származásának és az ellenőrzések hatékonyságának garantálása érdekében a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Az olyan termelők alapvető jogainak védelme érdekében, akik a palackozást korábban is hagyományosan Castagneto Carducci településen kívül végezték, a nemzeti jogszabályokban meghatározott feltételekkel egyedi engedélyek adhatók.

Az eredetmegjelölés területének nagyobb földrajzi egysége

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Bolgheri” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok csomagolására szolgáló palackokon vagy egyéb tárolóedényeken a „Toscana” földrajzi jelzést a következőképpen kell feltüntetni:

- a) a „Toscana” kifejezést a „Bolgheri” megnevezéshez használt betűk méretének felét nem meghaladó betűmérettel kell feltüntetni;
- b) a „Toscana” kifejezést:
 - ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol a kötelezően feltüntetendő jelzések szerepelnek, közvetlenül a „Bolgheri” név és a hozzá kapcsolódó „ellenőrzött eredetmegjelölés” hagyományos különleges jelölés és a típusmegjelölés (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon) alatt,
 - amennyiben opcionálisan az előző bekezdésben említett látómezőn kívül kerül feltüntetésre, akkor is minden esetben a „Bolgheri” megnevezéshez kell társítani, és a „Bolgheri” megnevezés, illetve a hozzá kapcsolódó jelölések („ellenőrzött eredetmegjelölés” hagyományos különleges jelölés és a típusmegjelölés) alatt kell feltüntetni.

A szőlőtermesztés éve

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Bolgheri” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat tartalmazó palackokon vagy egyéb tárolóedényeken fel kell tüntetni a szőlőtermesztés évét.

Tárolóedények és lezáró elemek

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1 – TÁROLÓEDÉNYEK:

A „Bolgheri” bor kereskedelmi forgalomba hozatalához kizárólag 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 és 12,000 liter űrtartalmú tárolóedények használhatók.

A „Bolgheri” rosso és rosso superiore borok palackozásához sötét színű bordói üvegpalackot kell használni.

Azoknak az 5 liternél kisebb űrtartalmú palackoknak vagy más tárolóedényeknek, amelyekbe a „Bolgheri” borok a kereskedelmi forgalomba bocsátás céljából csomagolhatók, meg kell felelniük a minőségi borok jellemzőinek, beleértve a csomagolás minden elemét.

LEZÁRÓ ELEMELK:

A „Bolgheri” rosso superiore borok fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalához használt tárolóedényeket egyenes oldalú parafa dugóval kell lezárni.

Minden más típus esetében megengedettek a hatályos jogszabályokban előírt zárási módszerek.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17797>

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

(2022/C 183/11)

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

AZ EGYSGÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁS BEJELENTÉSE

„Neszmély / Neszmélyi”

PDO-HU-A1335-AM02

A közlés időpontja: 2022.2.9

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A körülhatárolt terület bővítése - Bana és Bokod települések felvétele a borvidéki települések közé

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. A körülhatárolt terület
- VIII. További feltételek, 4.feltüntethető kisebb földrajzi egységek

b) az egységes dokumentum érintett fejezetei:

- 6. fejezet Körülhatárolt földrajzi terület
- 9. fejezet További feltételek, jelölési szabályok, feltüntethető településnevek

c) indoklás:

A két település valamikor a történelmi borvidék része volt, ahol a szőlőtermesztés hagyományai még megvannak. A települések szőlősgazdái ismét a termőterület részeként kívánják folytatni tevékenységüket. A vizsgálatok alapján a települések termőterületének talajtani, klimatikus viszonyai, szőlőtermesztési és borkészítés tulajdonságai nem térnek el a Neszmély OEM termőterülettől. Az innen származó szőlőből készített borászati termékek tulajdonságai megfelelnek a termékleírásban rögzített tulajdonságoknak.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Neszmély

Neszmélyi

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. Bor - Fehér

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahangsúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a - házasított borok kivételével - mindig egyértelműen felismerhető. A bor maximális összes cukortartalma 263g/liter lehet. A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális teljes savtartalom	4,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. Bor - Rozé

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal. A borok maximális összes cukortartalma 263g/liter lehet. A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális teljes savtartalom	4,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. Bor - Vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Sötét ibolya – rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően friss fogyasztásra elkészítve. A borok maximális összes cukortartalma 263g/liter lehet. A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális teljes savtartalom	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4. Pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halvány szalmasárga színű, élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcs-karakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel. A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális teljes savtartalom	5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különös borászati eljárások

1. Nem engedélyezett borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Édesítés - a pezsgő kivételével - a neszmélyi borvidéken termett mustból származó mustsűrítménnyel, vagy rektifikált mustsűrítménnyel történhet.

A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén sem alkoholtartalom emelés, sem édesítés nem végezhető.

Pezsgőt csak a klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés általános módszerei szerint lehet készíteni.

A pezsgő cukortartalma alapján a következő lehet: brut, száraz, félszáraz, félédes lehet.

2. Szőlőtermesztés szabályai (1)

Művelési gyakorlat

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében a szőlőültetvény termelésben tartásáig bármilyen korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet a Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésűborászati termék.
- b. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Fejművelés
 - vii. Bakművelés

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3 333 tő/hektár.

3. Szőlőtermesztés szabályai (2)

Művelési gyakorlat

3. Terméshozam korlátozás

- a. A II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor és a II/2. Neszmélyi pezsgő készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, amelynek termésmennyisége maximum 100 hl/ha seprős újbor. Szőlő értékesítése esetén a szőlőtermés mennyisége maximum 14 t/ha lehet.
- b. A település feltüntetéssel megkülönböztetett II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű borok maximum 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 100 hl/ha seprős újborból készíthetők.
- c. A 4.2. pont alatt felsorolt dűlőnevek feltüntetésével a II/1. pont alatti valamennyi Neszmélyi bortípust el lehet készíteni, amennyiben a termés mennyisége maximum 80 hl/ha seprős újbor, szőlő értékesítése esetén maximum 11,5 t/ha.
- d. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a borok maximum 7 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 50 hl/ha seprős újborból készíthetők.

4. A szőlő minősége (természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)):

- Bor esetén minimum 153 g/l - 9 vol%, maximum 263 g/l - 15,5 vol%
- Pezsgő esetén minimum 153 g/l - 9 vol%, maximum 190 g/l - 11 vol%,

5.2. Maximális hozamok

1. Bor

100 hektoliter/hektár

2. Bor dűlő feltüntetéssel

80 hektoliter/hektár

3. Bor

14 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

4. Bor dűlő feltüntetéssel

11 500 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

5. Pezsgő

100 hektoliter/hektár

6. Pezsgő

14 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértsekthely, Vértesszőlős települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet

cabernet franc - gros vidur

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay - chardonnay blanc

chardonnay - kereklevelű

chardonnay - morillon blanc

chardonnay - ronci bilé

cserszegi fűszeres

ezerjő - kolmreifler

ezerjő - korponai

ezerjő - szadocsina

ezerjő - tausendachtgute

ezerjő - tausendgute

ezerjő - trummertraube

hárslevelű - feuilles de tilleul

hárslevelű - garszlevelű

hárslevelű - lindeblättrige

hárslevelű - lipovina

irsai olivér - irsai

irsai olivér - muskat olivér

irsai olivér - zolotis

irsai olivér - zolotisztűj rannűj

juhfark - fehérboros

juh fark - lämmerschwantz
juh fark - mohácsi
juh fark - tarpai
királyleányka - dánosi leányka
királyleányka - erdei sárka
királyleányka - feteasca regale
királyleányka - galbena de ardeal
királyleányka - königliche mädchentraube
királyleányka - königstochter
királyleányka - little princess
kékfrankos - blauer lemlberger
kékfrankos - blauer limberger
kékfrankos - blaufränkisch
kékfrankos - limberger
kékfrankos - moravka
leányka - dievcenske hrozno
leányka - feteasca alba
leányka - leányszőlő
leányka - mädchentraube
merlot
olasz rizling - grasevina
olasz rizling - nemes rizling
olasz rizling - olaszrizling
olasz rizling - riesling italien
olasz rizling - risling vlassky
olasz rizling - taljanska grasevina
olasz rizling - welschrieslig
otthonel muskotály - mizket ottonel
otthonel muskotály - muscat ottonel
otthonel muskotály - muskat ottonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot blanc - pinot beluj
pinot blanc - pinot bianco
pinot blanc - weissburgunder
pinot noir - blauer burgunder
pinot noir - kisburgundi kék
pinot noir - kék burgundi
pinot noir - kék rulandi
pinot noir - pignula
pinot noir - pino cernüj
pinot noir - pinot cernii
pinot noir - pinot nero
pinot noir - pinot tinto
pinot noir - rulandski modre

pinot noir - savagnin noir
pinot noir - spätburgunder
rajnai rizling - johannisberger
rajnai rizling - rheinriesling
rajnai rizling - rhine riesling
rajnai rizling - riesling
rajnai rizling - riesling blanc
rajnai rizling - weisser riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
rizlingszilváni - müller thurgau bijeli
rizlingszilváni - müller thurgau blanc
rizlingszilváni - rivaner
rizlingszilváni - rizvanac
sauvignon - sauvignon bianco
sauvignon - sauvignon bijeli
sauvignon - sauvignon blanc
sauvignon - sovinjon
szürkebarát - auvergans gris
szürkebarát - grauburgunder
szürkebarát - graumönch
szürkebarát - pinot grigio
szürkebarát - pinot gris
szürkebarát - ruländer
sárga muskotály - moscato bianco
sárga muskotály - muscat blanc
sárga muskotály - muscat bélűj
sárga muskotály - muscat de frontignan
sárga muskotály - muscat de lunel
sárga muskotály - muscat lunel
sárga muskotály - muscat sylvaner
sárga muskotály - muscat zltj
sárga muskotály - muskat weisser
sárga muskotály - weiler
sárga muskotály - weisser
tramini - gewürtztraminer
tramini - roter traminer
tramini - savagnin rose
tramini - tramin červené
tramini - traminer
tramini - traminer rosso
zenit
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zweigelt - rotburger
zweigelt - zweigeltrebe

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Bor és pezsgő (1)

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1 950-2 000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelt nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezettük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökdúlást követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészet és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő- és bortermelésnek a filoxeravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újjakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olaszrizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínit, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

2. A borok leírása

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évben történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

8.2. Bor és pezsgő (2)

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincésze” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

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

Jelölési szabályok (1)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- A település feltüntetéssel készülő II/1. Neszmélyi bor készítésekor a szőlő legalább 85 %-ának az adott település I. és II. osztályú határterületeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15 %-a a Neszmélyi lehatárolt termőhely más részeitől is származhat.
- A dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

- c) A címkén a hatályos jogszabály által előírtakon és a lenti h) pontban foglaltakon kívül nincs kötelező előírás
- d) A bortípusok készítésekor a jelölhető hagyományos kifejezések, az egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló egyéb kifejezések közül az bortípusonként az alábbiak használata megengedett:

Fehér bor: „késői szüretelésű bor”, „muzeális bor”, „primőr, vagy újbor”, „virgin vintage, vagy első szüretelésű bor”, „hordóban erjesztett bor”, „hordóban érlelt bor”, „barrique bor”, „töppedt szőlőből készült bor”, „prémium bor”, „Cuvée, vagy Küvé”

Rozé bor: „Cuvée, vagy Küvé”

Vörös bor: „muzeális bor”, „virgin vintage, vagy első szüretelésű bor”, „hordóban erjesztett bor”, „hordóban érlelt bor”, „barrique bor”, „prémium bor”, „Cuvée, vagy Küvé”

Jelölési szabályok (2)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Feltüntethető települések:

A Komárom – Esztergom megye területén található települések:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

A település névvel csak azokat a borokat lehet forgalomba hozni, amelyek kizárólag az adott település közigazgatási határán belül termelt szőlőből készültek.

Feltüntethető dűlők:

Dunaszentmiklós: Bokrosi-dűlő

Neszmély: Előharaszt, Gőte-oldal, Határszél, Korma föle, Madari-hát, Meleges-hegy, Pap-hegy, Páskom, Pörösök, Sós-hegy, Ürge-hegy, Várhegy

Szomód: Borsos-diós, Kalács-hegy

Tata: Grébics-hegy, Látó-hegy, Látó-hegy föle

A termékleíráshoz vezető link

<https://boraszat.kormany.hu/neszmely>

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU