



C/2024/843

2024.1.17.

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

(C/2024/843)

Ez az értesítés a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ⁽¹⁾.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Noord-Brabant”

PGI-NL-A0964-AM06

Az értesítés időpontja: 2023. 10. 17.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A borszőlőfajták jegyzékének módosítása

A módosítás nyomán változik a „Noord-Brabant” OFJ termékleírásában és az egységes dokumentumban szereplő engedélyezett szőlőfajták köre, és az aktualizálás gyakorlati szempontok miatt indokolt.

Leírás és indokolás

Leírás:

A szóban forgó OFJ előállításához engedélyezett szőlőfajták köre 7 fajttal egészül ki, nevezetesen:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Indokolás: Az újonnan nemesített szőlőfajták a hosszú fejlesztési folyamatot és a kiterjedt engedélyezési eljárásokat követően – amint megkapják az engedélyt – felkerülnek az OIV fajtajegyzékére. Ha az új szőlőfajták szerepelnek az OIV fajtajegyzékében, felvehetők az ezen OFJ tekintetében engedélyezett fajták jegyzékébe is.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem érinti az OFJ elnevezését, sem a termékkategóriát, a földrajzi területtel való kapcsolatot vagy a forgalmazási korlátozásokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Noord-Brabant

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A borászati termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

⁽¹⁾ H L L 9., 2019.1.11., 2. o.

8. Gyöngyözőbor
9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. 1. borkategória: Bor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok frissek, viszonylag hangsúlyos zöld és trópusi aromákkal kiegészülve.

A vörösborok testesebbek, ízvilágukban a fekete húsú gyümölcsök dominálnak.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. 4. borkategória: Pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok frissek, viszonylag hangsúlyos zöld és trópusi aromákkal kiegészülve.

A vörösborok testesebbek, ízvilágukban a fekete húsú gyümölcsök dominálnak.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. 5. borkategória: Minőségi pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok frissek, viszonylag hangsúlyos zöld és trópusi aromákkal kiegészülve.

A vörösborok testesebbek, ízvilágukban a fekete húsú gyümölcsök dominálnak.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. 8. borkategória: Gyöngyözőbor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok frissek, viszonylag hangsúlyos zöld és trópusi aromákkal kiegészülve.

A vörösborok testesebbek, ízvilágukban a fekete húsú gyümölcsök dominálnak.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. 9. borkategória: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok frissek, viszonylag hangsúlyos zöld és trópusi aromákkal kiegészülve.

A vörösborok testesebbek, ízvilágukban a fekete húsú gyümölcsök dominálnak.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárás*

1.

Konkrét borászati eljárás

FEHÉR => betakarítás, válogatás, préselés, ülepítés, erjesztés, derítés/érlelés, palackozás

VÖRÖS => betakarítás, válogatás, zúzás/szártalanítás, héjon történő erjesztés, préselés, tejsavas erjesztés, derítés/érlelés, palackozás

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlő

100 hektoliter hektáronként

2. Vörös szőlő

85 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A közigazgatási határok által meghatározott Észak-Brabant tartomány.

7. **Borszőlőfajták**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bolero N

Bronner B

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Carbon N

Cabernet Carol N

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc N

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin N (VB-91-26-17)

Calandro N

Calardis Blanc B

Carmenere
Chardonnay B
Dakapo
Divicio N
Divona B
Domina N
Dornfelder N
Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder N
Gamaret N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Golubok N
Hegel
Helios
Hibernal B
Huxelrebe B
Hölder B
Johanniter B
Juwel B
Kerner B
Kernling B
Landal N
Laurot N
Léon Millot N
Maréchal Foch N
Melody
Merlot
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio Muscat B
Muscaris B
Muscat Blanc
Muscat Blue
Müller Thurgau B
Orion B
Ortega B
Palatina
Phoenix B

Pinot Grigio
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Pinot Noir N
Pinotin N
Plantet N
Polo Muscat B
Portugiezer N
Prior N
Rayon d'Or B
Reberger
Regent N
Reichensteiner B
Riesling B
Rinot B
Rondo N
Roter Elbling Rs
Ruländer G
Saphira N
Satin Noir N (VB-91-26-29)
Sauvignac B (Cal 6-04)
Sauvignon Blanc B
Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)
Sauvitage B
Scheurebe B
Schönburger Rs
Seyval B
Siegerrebe Rs
Silcher B
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
St. Laurent
Staufer
Sylvaner B
Syrah
Tempranillo
Villaris B
Viognier B
Würzer B
Zweigeltrebe N

8. Kapcsolat a földrajzi területtel

8.1. A terület és az éghajlat bemutatása

A terület legnagyobb része (vályogos) homokból (lepelhomok) áll.

Északnyugaton tőzegrerakódott holocén tengeriagyag-üledékek találhatóak.

Elszórta, kisebb kiterjedésben pleisztocén durva és finom homok, legfeljebb 120 cm vastag finom homok és kőtörmelékcses agyag elegye, lösz, valamint holocén tőzeglerakódások és futóhomok fordul elő.

A földrajzi területet a következő éghajlati adottságok jellemzik:

- az átlagos csapadékmennyiség 819 mm/év;
- a napsütéses órák száma 1 605 óra/év (Gilze-Rijen és Eindhoven átlaga);
- az éves középhőmérséklet 10,2 °C, a nyári átlaghőmérséklet 17,2 °C;
- a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség szeptemberben 9,7 °C.

8.2. Ok-okozati összefüggés

Az éghajlati adottságoknak köszönhetően lehet az említett hozamokat és azt az érettséget elérni, amely üdén gyümölcsös, zöldes és trópusi aromákkal is leírható ízt ad a bornak, a fekete húsú gyümölcsök zamatával a vörösbor esetében.

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

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított kivétel

A feltétel leírása:

A borkészítésbe bekapcsolódó közeli területek

A bor előállítása (erjesztés) tekintetében valamennyi holland tartomány a termőterülethez közeli területnek tekinthető.

Amennyiben az alapbort az OFJ területén vagy egy ahhoz közeli földrajzi területen állították elő, az alapbor egy része vagy a teljes mennyiség palackozható gyöngyözőborként vagy pezsgőként.

Erre a műveletre – az OFJ-elnevezés megtartása mellett – az OFJ területén kívül vagy annak közelében is sor kerülhet. Ebben az esetben a palackozót is fel kell tüntetni a címkén, lehetőség szerint egy kódszám megadásával: „(...) számára palackozta: (...)”.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf