



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

|              |                                                                                                                                                                 |   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 73/01 | Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU Európai Parlamenti és tanácsi rendelet 149. cikkének (5) bekezdésében említett közzétételéről ..... | 1 |
| 2020/C 73/02 | Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) <sup>(1)</sup> .....                                                            | 3 |

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 73/03 | Euroátváltási árfolyamok — 2020. március 5. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 |
| 2020/C 73/04 | A Szociális Biztonsági Rendszerek Koordinációjával Foglalkozó Igazgatási Bizottság — E7 sz. Határozata (2019. június 27.) a szociális biztonságra vonatkozó információk elektronikus adatszéréjének (EESSI) teljeskörű tagállami végrehajtásáig terjedő időszakban az együttműködés és az adatcsere tekintetében irányadó gyakorlati megállapodásokról <sup>(1)</sup> ..... | 5 |

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

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

|              |                                                                                                                                                                                        |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 73/05 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... | 8  |
| 2020/C 73/06 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....                                                         | 10 |

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

|              |                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 73/07 | Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított termékleírás közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban .....                                                   | 11 |
| 2020/C 73/08 | A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele. .... | 16 |
| 2020/C 73/09 | (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 |
| 2020/C 73/10 | Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem nyomán módosított egységes dokumentum közzététele .....                   | 33 |
| 2020/C 73/11 | (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. ....   | 37 |

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

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU Európai Parlamenti és tanácsi  
rendelet <sup>(1)</sup> 149. cikkének (5) bekezdésében említett közzétételéről**

(2020/C 73/01)

Éves adatok (1 000 t) (\*)

| A termelt nyers tej mennyisége (**) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikkének (5) bekezdése szerint |           |           |           |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| 2018                                                                                             | Tehén     | Juh       | Kecske    | Bivaly |
| BE                                                                                               | 4 178,00  | 0,00      | 41,00     | 0,00   |
| BG                                                                                               | 898,77    | 71,54     | 43,14     | 11,75  |
| CZ                                                                                               | 3 161,51  | 0,02 (**) | 0,05 (**) | 0,00   |
| DK                                                                                               | 5 615,20  | 0,00      | 0,00      | 0,00   |
| DE                                                                                               | 33 086,81 | 6,65      | 16,19     | 0,00   |
| EE                                                                                               | 796,90    | 0,00      | 0,70      | 0,00   |
| IE                                                                                               | 7 831,25  | 0,00      | 0,00      | 0,00   |
| EL                                                                                               | 654,80    | 851,70    | 338,40    | 0,00   |
| ES                                                                                               | 7 335,62  | 566,36    | 515,55    | 0,00   |
| FR                                                                                               | 25 054,77 | 317,59    | 639,90    | 0,00   |
| HR                                                                                               | 618,00    | 7,00      | 9,00      | 0,00   |
| IT                                                                                               | 12 339,75 | 485,11    | 61,99     | 244,79 |
| CY                                                                                               | 228,08    | 34,15     | 32,42     | 0,00   |
| LV                                                                                               | 980,20    | 0,00      | 2,70      | 0,00   |
| LT                                                                                               | 1 568,01  | 0,00      | 3,83      | 0,00   |
| LU                                                                                               | 407,62    | 0,05      | 3,22      | 0,00   |
| HU                                                                                               | 1 948,83  | 1,65      | 3,28      | 0,00   |
| MT                                                                                               | 40,41     | 1,89      | 0,93      | 0,00   |
| NL                                                                                               | 14 090,00 | 0,00      | 335,00    | 1,20   |

(<sup>1</sup>) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Éves adatok (1 000 t) (\*)

A termelt nyers tej mennyisége (\*\*) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikkének (5) bekezdése szerint

| 2018  | Tehén      | Juh      | Kecske   | Bivaly |
|-------|------------|----------|----------|--------|
| AT    | 3 821,19   | 12,69    | 26,11    | 0,00   |
| PL    | 14 171,15  | 0,61     | 7,45     | 0,00   |
| PT    | 1 939,67   | 72,57    | 28,05    | 0,00   |
| RO    | 3 797,60   | 401,30   | 228,20   | 16,20  |
| SI    | 628,93     | 0,62     | 1,68     | 0,00   |
| SK    | 904,62     | 12,07    | 0,31     | 0,00   |
| FI    | 2 397,88   | 0,00     | 0,00     | 0,00   |
| SE    | 2 760,23   | 0,00     | 0,00     | 0,00   |
| UK    | 15 488,11  | 0,00     | 0,00     | 0,00   |
| EU-28 | 16 6743,91 | 2 843,57 | 2 339,10 | 273,94 |

(\*) 0,00: nulla vagy kevesebb mint 5 tonna

(\*\*) 2018. évi tejtermelés a mezőgazdasági üzemekben; EUROSTAT – NewCronos Products Obtained (előállított termékek)

(\*\*\*) A termelésre vonatkozóan a tagállam által közölt és/vagy becsült/számított adatok

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 73/02)

2020. február 28-án/én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9681 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2020. március 5.

(2020/C 73/03)

1 euro =

| Pénznem             | Átváltási<br>árfolyam | Pénznem                  | Átváltási<br>árfolyam |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| USD USA dollár      | 1,1187                | CAD Kanadai dollár       | 1,5021                |
| JPY Japán yen       | 119,63                | HKD Hongkongi dollár     | 8,6936                |
| DKK Dán korona      | 7,4712                | NZD Új-zélandi dollár    | 1,7744                |
| GBP Angol font      | 0,86670               | SGD Szingapúri dollár    | 1,5495                |
| SEK Svéd korona     | 10,5915               | KRW Dél-Koreai won       | 1 327,01              |
| CHF Svájci frank    | 1,0663                | ZAR Dél-Afrikai rand     | 17,2746               |
| ISK Izlandi korona  | 142,20                | CNY Kínai renminbi       | 7,7579                |
| NOK Norvég korona   | 10,3710               | HRK Horvát kuna          | 7,4905                |
| BGN Bulgár leva     | 1,9558                | IDR Indonéz rúpia        | 15 851,98             |
| CZK Cseh korona     | 25,346                | MYR Maláj ringgit        | 4,6532                |
| HUF Magyar forint   | 335,70                | PHP Fülöp-szigeteki peso | 56,785                |
| PLN Lengyel zloty   | 4,3029                | RUB Orosz rubel          | 74,3070               |
| RON Román lej       | 4,8110                | THB Thaiföldi baht       | 35,295                |
| TRY Török líra      | 6,8038                | BRL Brazil real          | 5,1480                |
| AUD Ausztrál dollár | 1,6917                | MXN Mexikói peso         | 22,0737               |
|                     |                       | INR Indiai rúpia         | 82,1530               |

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

**A SZOCIÁLIS BIZTONSÁGI RENDSZEREK KOORDINÁCIÓJÁVAL FOGLALKOZÓ IGAZGATÁSI BIZOTTSÁG****E7 sz. HATÁROZATA****(2019. június 27.)****a szociális biztonságra vonatkozó információk elektronikus adatcseréjének (EESSI) teljeskörű tagállami végrehajtásáig terjedő időszakban az együttműködés és az adatcsere tekintetében irányadó gyakorlati megállapodásokról****(EGT-vonatkozású és az EK–Svájc-megállapodást érintő szöveg)****(2020/C 73/04)**

A SZOCIÁLIS BIZTONSÁGI RENDSZEREK KOORDINÁCIÓJÁVAL FOGLALKOZÓ IGAZGATÁSI BIZOTTSÁG,

tekintettel a szociális biztonsági rendszerek koordinálásáról szóló, 2004. április 29-i 883/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 72. cikkének a) pontjára, amelynek értelmében az igazgatási bizottság foglalkozik az összes igazgatási jellegű, illetve a 883/2004/EK rendelet és a szociális biztonsági rendszerek koordinálásáról szóló 883/2004/EK rendelet végrehajtására vonatkozó eljárás megállapításáról szóló, 2009. szeptember 16-i 987/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> rendelkezéseiből eredő értelmezési kérdéssel,

tekintettel a 883/2004/EK rendelet 72. cikkének d) pontjára, amelynek értelmében az igazgatási bizottság a lehető legnagyobb mértékben ösztönzi az új technológiák alkalmazását,

tekintettel a 883/2004/EK rendelet 76. cikkének (3) és (4) bekezdésére, amelyek értelmében az intézmények kötelesek egymással együttműködni és egymást kölcsönösen tájékoztatni a rendelet végrehajtásának céljából,

tekintettel a 987/2009/EK rendelet 4. cikkére, amelynek értelmében az intézmények vagy a kapcsolattartási szervezetek közötti adattovábbítás elektronikus úton történik, és az igazgatási bizottság állapítja meg a dokumentumok és a strukturált elektronikus dokumentumok kicserélésére vonatkozó részletes megállapodásokat,

mivel:

- (1) A 2014. március 13-i E4. sz. határozat két évvel meghosszabbította a 987/2009/EK rendelet 95. cikkének (1) bekezdésében említett, az adatok elektronikus úton történő cseréjének teljeskörű megvalósítása céljából a tagállamok rendelkezésére álló átmeneti időszakot attól az időponttól számítva, amikor a központi EESSI rendszer fejlesztése, tesztelése és üzembe helyezése lezárul és a rendszer alkalmassá válik arra, hogy a tagállamok megkezdjék a központi rendszerhez való csatlakozást.
- (2) A 2017. március 16-i E5. sz. határozat megállapította a 987/2009/EK rendelet 4. cikkében említett elektronikus úton történő adatcsere vonatkozó, az átmeneti időszakban alkalmazandó gyakorlati szabályokat;
- (3) Az igazgatási bizottság 2017. június 27–28-i 351. ülésén elismerte, hogy a központi EESSI rendszer alkalmas az EESSI-adatcserek megkezdésére, és az E4. sz. határozatban megállapított kétéves időszak 2017. július 3-án kezdetét vette;
- (4) Az igazgatási bizottság 2019. március 27–28-i 358. ülésén megállapodott abban, hogy a 987/2009/EK rendelet 95. cikkének, illetve a 2014. március 13-i E4. sz. határozatnak megfelelően az EESSI átmeneti időszaka 2019. július 2-án ér véget;
- (5) Figyelembe véve, hogy a szociális biztonsági koordinációs szabályokkal összhangban biztosítani kell és meg kell védeni a polgárok jogait;
- (6) Figyelembe véve az EESSI projekt összetettségét és helyzetét e határozat elfogadásának időpontjában, az EESSI-projekt rendezett és hatékony bevezetésének szükségességét, valamint az Európai Bizottság és a tagállamok közös kötelezettségvállalását az EESSI-projekt stabilitásának és biztonságának további javítására;

<sup>(1)</sup> HL L 166., 2004.4.30., 1. o.<sup>(2)</sup> HL L 284., 2009.10.30., 1. o.

- (7) Figyelembe véve a tagállamok által bevezetendő intenzív nemzeti intézkedéseket és az EESSI-projekt késedelmét, valamint azt, hogy nem minden intézmény lesz képes 2019. július 3-ig minden adatcserét az EESSI-n keresztül bonyolítani, meg kell határozni – az intézmények közötti jó együttműködés elve alapján – azokat az ideiglenes gyakorlati szabályokat, amelyek az adatcserére alkalmazandók mindaddig, amíg az ESSI teljeskörűen meg nem valósul valamennyi tagállamban és az EESSI központi rendszerében.
- (8) Figyelembe véve, hogy az EESSI központi rendszerének elégtelensége esetén tartalékmegoldásra van szükség;
- (9) Figyelembe véve, hogy e határozatot az intézmények jogbiztonsága és a rendeletek hatálya alá tartozó személyek jogainak védelme érdekében 2019. július 3-tól kell alkalmazni,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

1. 2019. július 3-tól az intézmények közötti adattovábbításnak elektronikus úton, az EESSI-rendszeren keresztül kell történnie, és a strukturált elektronikus dokumentumok (SED-ek) cseréjén kell alapulnia a vonatkozó ügyviteli esetleírások (BUC-ok) szerint. Ez nem érinti azokat a dokumentumokat – például az alátámasztó bizonyítékokat –, amelyek cseréjének a szociális biztonsági rendszerek összehangolásáról szóló rendeletekben előírtak szerint papíron kell történnie.
2. Az (1) bekezdéstől eltérően az ügyintézés folytonosságának biztosítása és a rendelet hatálya alá tartozó személyek jogainak védelme érdekében azok a tagállamok, amelyek nem állnak készen az elektronikus adatcserére valamely BUC tekintetében, az adott BUC-kal kapcsolatos adatcserét bármely dokumentummal folytathatják, még akkor is, ha annak formátuma, tartalma vagy szerkezete elavult, mindaddig, amíg azon tagállamok száma, amelyek az adott BUC esetében „EESSI-készek”, el nem éri a 80 %-os küszöbértéket.
3. A SED-től eltérő olyan formátum használata esetén, amely nem tartalmazza a SED-ekben kötelezően szerepeltetendő valamennyi információt, az ezen információt igénylő tagállamnak azt külön kérnie kell az elavult formátumú dokumentumot kiállító tagállamtól. Ha kétség merül fel az érintett polgár jogaival kapcsolatban, az átvevő intézmény a jó együttműködés szellemében felveszi a kapcsolatot a kibocsátó intézménnyel.
4. Legkésőbb hat hónappal a (2) bekezdésben előírt küszöbérték elérését követően a tagállamok a többi tagállammal folytatott adatcseré során kizárólag az EESSI-t használhatják, és a továbbiakban nem lesznek jogosultak az EESSI-rendszeren kívüli adatcserére. Azok a tagállamok, amelyek egyes BUC-ok tekintetében nem „EESSI-készek”, tagállami szinten megtesznek szükséges intézkedést annak érdekében, hogy az adott BUC-okkal kapcsolatos minden adatot az EESSI-rendszeren keresztül küldhessenek a tagállamok részére és fogadhassanak a tagállamoktól.
5. Az (1) bekezdéstől eltérően két vagy több tagállam megállapodhat abban, hogy a nagy terjedelmű üzenetek kezelését igénylő – mint például az egészségbiztosítási ellátással, munkahelyi balesetekkel és foglalkozási megbetegedésekkel, vagy a munkanélküli ellátásokkal kapcsolatos követelésekre vonatkozó – információcsere az EESSI-től eltérő bármilyen formában folytatódhat (pl. Build-projektek) mindaddig, amíg a kétoldali adatcserében részt vevő tagállamok „EESSI-készé” nem válnak.
6. Azok a tagállamok, amelyek nem állnak készen az (1) bekezdésben foglalt kötelezettségek teljesítésére, legkésőbb 2019. októberéig az igazgatási bizottság elé terjesztik az azt biztosító kötelezettségvállalásaikat, hogy a nemzeti végrehajtási terveik és a fő mérőföldkövek tekintetében minden BUC tekintetében további késedelem nélkül „EESSI készé” váljanak; ezt követően negyedévente jelentést készítenek az igazgatási bizottság számára mindaddig, amíg „EESSI készé” nem válnak valamennyi BUC tekintetében.

7. Az „EESSI-kész” állapot egy adott BUC tekintetében azt jelenti, hogy az érintett tagállam az adott BUC-kal, illetve adott esetben az adott BUC-alterülettel kapcsolatban képes valamennyi üzenet elküldésére a tagállamok részére és azok fogadására a tagállamoktól. A tagállami jogszabályok által nem szabályozott BUC-ok esetében az „EESSI-kész” állapot csak az adott BUC-kal kapcsolatos üzenetek fogadását jelenti.
8. Amint két tagállam „EESSI-kész” egy BUC tekintetében, az egymás közötti információcsere az adott BUC-kal kapcsolatban kizárólagosan az EESSI-rendszeren keresztül történik. Ez nem vonatkozik a kivételes és objektíven indokolt helyzetekre, köztük az ügyviteli folytonosság biztosítását igénylő helyzetekre a műszaki rendszer hiba miatti átkapcsolása esetén, vagy bármely kétoldalú megállapodás alapján végzett tevékenységre, például közös tesztelésre, kísérleti projekt végzésére, képzésre és más hasonló esetekre.
9. Egy többoldalú BUC esetében, amely olyan BUC-ot jelent, ahol kettőnél több tagállam vesz részt az adatcserében, az EESSI keretében zajló adatcserék csak akkor kezdődhetnek, ha a részt vevő tagállamok bejelentették, hogy az adott BUC tekintetében „EESSI-készek”. Ez nem érinti a tagállamok (4) bekezdésben előírt kötelezettségeit. A (7) bekezdésben vázolt elvek alkalmazandók azokban az esetekben is, amikor kettőnél több tagállam vesz részt egy BUC-ban.
10. A tagállamok legalább 30 nappal azelőtt értesítik az igazgatási bizottságot, hogy az adott BUC tekintetében EESSI-késszé válnának.
11. Az arra vonatkozó információkat, hogy mely tagállam mely BUC tekintetében „EESSI-kész”, rendszeresen (legalább havonta) hozzáférhetővé kell tenni a nemzeti intézmények számára és az EESSI intézményi címtárában is át kell vezetni.
12. Az igazgatási bizottság a negyedéves üléseken ellenőrzi a tagállamok által elért előrehaladást mindaddig, amíg valamennyi tagállam „EESSI-kész” nem lesz valamennyi BUC vonatkozásában. A helyzetjelentés és a meghozandó intézkedések felülvizsgálatára legalább hathavonta sort kell keríteni, és a következtetéseket közzé kell tenni.
13. Az EESSI-n kívül, az (1) bekezdésben meghatározott időpont előtt, vagy az e határozat (2) bekezdésével összhangban megkezdett információcserék az EESSI-n kívül is befejezhetők. Alternatív intézkedéseket a tagállamok kétoldalúan hozhatnak, illetve szükség esetén az igazgatási bizottság is megállapodhat alternatív intézkedésekről.
14. Az igazgatási bizottság a közzétételt követő hat hónapon belül értékeli e határozat működését és felméri az esetleges módosítások szükségességét.
15. Ezt a határozatot az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki kell hirdetni. A határozatot 2019. július 3-tól kell alkalmazni.

*az igazgatási bizottság elnöke*

Adriana STOINEA

---

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 73/05)

1. 2020. február 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az SDIC Power Holdings Co Ltd (a továbbiakban: SDIC Power, Kína) közvetett leányvállalataként működő Red Rock Power Limited (a továbbiakban: Red Rock Power),
- CapMan Plc (a továbbiakban: Capman, Finnország),
- NH-Amundi Asset Management Co. Ltd. (a továbbiakban: NH-Amundi, Korea), mely a (végső soron a Korean National Agricultural Cooperative Federation tulajdonában lévő) NongHyup Financial Group és (a végső soron a Crédit Agricole Group tulajdonában lévő) Amundi Asset Management közös irányítása alá tartozik,
- Cloud Snurran AB (a továbbiakban: Cloud Snurran, Svédország).

A Red Rock Power, a CapMan és az NH-Amundi az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a Cloud Snurran felett. A Cloud Snurran jelenleg a CapMan, az NH-Amundi és a Macquarie közös irányítása alá tartozik.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Red Rock Power esetében: az SDIC Power európai szélerőenergia-ágazati beruházásainak holdingtársasága; az SDIC Power egy kínai székhelyű vállalat, amely elsősorban villamos erőművekbe történő beruházásokkal, azok megépítésével, üzemeltetésével és irányításával foglalkozik elsősorban Kínában,
- a Capman esetében: északi befektetési és bizonyos területekre szakosodott eszközközvetítő társaság,
- az NH-Amundi esetében: eszközközvetítő társaság, amely valamennyi típusú befektetésnél biztosítja zártvégű alapok és nyíltvégű alapok kezelését,
- a Cloud Snurran esetében: közös vállalkozás (JV), amely szárazföldi szélparkot fog tervezni, megépíteni és üzemeltetni Svédországban.

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

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

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

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

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

M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

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

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.9734 — HPS/MDP/Arachas)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 73/06)

1. 2020. február 27-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- HPS Investment Partners, LLC (a továbbiakban: HPS, USA),
- Madison Dearborn Partners, LLC (a továbbiakban: MDP, USA),
- Arachas Topco Limited (a továbbiakban: Arachas, Írország).

A HPS és az MDP az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szerez az Arachas egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A HPS egy egyesült államokbeli székhelyű befektetési társaság.
- Az MDP egy egyesült államokbeli székhelyű magántőke-befektetési társaság.
- Az Arachas egy írországi biztosítási bróker, amely a kereskedelmi és személyi, nem-életbiztosítási ágazatban tevékenykedik.

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

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

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

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

M.9734 – HPS/MDP/Arachas

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

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

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

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított termékleírás közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**

(2020/C 73/07)

Az Európai Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése alapján jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást <sup>(1)</sup>.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg

## A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

**„ФИЛЕ ЕЛЕНА” (FILE ELENA)****EU-szám: TSG-BG-01017-AM01 – 2019.7.23.****„Bulgária”****1. Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Филе Елена” (File Elena)

**2. A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

**3. A bejegyzés indokolása****3.1. A termék**

☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül

☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A terméket a 835/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet alapján jegyezték be.

**3.2. Az elnevezés**

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát

A „Филе Елена”(File Elena) sertés rövidkarajból készített nyers, szárított húskülönlegesség. Nevét a Bulgária északi részén, a Balkán-hegység erdős előhegységénél fekvő Elena városáról kapta. Az elnevezés önmagában különleges, hiszen Bulgária egész területén ismert, és anélkül tett szert ismertségre, hogy a földrajzi terület hatással lenne a termék minőségére vagy jellemzőire.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

#### 4. Leírás

- 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Филе Елена” (File Elena) fagyasztott vagy mélyfagyasztott sertés rövidkarajból és kiegészítő nyersanyagokból készített, természetes fűszerekkel ízesített nyers, szárított és préselt hústermék. A termék közvetlen fogyasztásra készül minden fogyasztói csoport számára.

Fizikai tulajdonságok – alak és méret

- Alakja ovális, hengeres, hosszúkás és lapos, jellemző méretek nélkül.

Kémiai tulajdonságok

- Nedvességtartalom a teljes tömeg százalékában: legfeljebb 55 %
- Konyhasó (nátrium-klorid) a teljes tömeg százalékában: legfeljebb 6,3 %
- pH-érték: legalább 5,4.

Érzékszervi jellemzők

- Külső megjelenés és szín: tiszta, száraz, borsikafűvel és borssal hintett felület, színe (a borsikafűnek köszönhetően) zöld;
- Vágásfelület: az izomszövet rózsaszínes-vörös színű, a széleknél sötétebb árnyalatú, a zsír színe a halványrózsaszíntól a krémszínűig terjed.
- Íz és illat: Jellegzetes, kellemes, enyhén sós íz, amelyben a hozzáadott fűszerek erőteljes aromája jól kivehető, és amely nem tartalmaz idegen íz- és illatjegyeket;
- Állag: tömör és rugalmas.

A „Филе Елена” (File Elena) egészben, darabolva vagy szeletelve, vákuum-, celofán- vagy védőgáz csomagolásban hozható forgalomba.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Összetétel:

- Fagyasztott vagy mélyfagyasztott sertés rövidkaraj: 100 kg;
- 100 kg sertés rövidkarajhoz szükséges sókeverék: 3,5 kg konyhasó, 40 g antioxidáns, azaz aszkorbinsav (E300), 100 g kálium-nitrát vagy 85 g nátrium-nitrát, 500 g finomított kristálycukor;
- 100 kg sertés rövidkarajhoz szükséges fűszerkeverék: 2 kg borsikafű és 200 g őrölt feketebors.
- Engedélyezett élelmiszeripari kötőzősineg.

Előállítási mód:

A „Филе Елена” (File Elena) előállításához 5,6-6,2 pH-értékű fagyasztott vagy mélyfagyasztott sertés rövidkarajt használnak. A karajt késsel a bordák kiálló része mellett, a gerincoszlop és a harántnyúlvány mentén végigszelik. Ezután kiszelik a hátcsigolyák harántnyúlványai közötti izomszövetet. A karajdarabokat a zsíros részek és az inhévelyek eltávolítása után sózás céljából tiszta edénybe helyezik. A sókeverék összetevőinek jobb eloszlása érdekében először a nitrátokat és a konyhasót keverik össze, majd hozzáadják a többi összetevőt. A sózás szárazon történik: a karajdarabokat egyesével, kézzel vagy gépi úton bedörzsölik a sókeverékkel. Az így besózott karajdarabokat több sorban megfelelő edényekbe teszik, amelyeket 0–4 °C hőmérsékletű hűtőhelyiségekben helyeznek el. Öt nap elteltével a felül lévő karajdarabokat alulra rakják, az alsó szeleteket pedig felülre, majd változatlan körülmények között legalább további öt napig tárolják a húst. A sózás végén a karajdarabokat kötőzősinegből formált akasztóhurokkal látják el. Az így előkészített karajdarabokat fa- vagy fémrudakra vagy -gerendákra függesztik, és azokat rozsdamentes acélból készült görgős hústartó-állványokon helyezik el. A felfüggesztéskor ügyelnek arra, hogy a húsdarabok ne érintkezzenek egymással. A felakasztott húsdarabokat maximum 12 C-os hőmérsékleten legfeljebb 24 órán át száradni hagyják, majd természetes szellőzésű vagy

légkondicionált, szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú szárítókamrákban helyezik el őket. A szárítás legfeljebb 17 °C környezeti hőmérsékleten, 70–85 %-os relatív páratartalom mellett történik. Szárításkor a terméket fatáblás présekben lepréselik. A rövidkaraj préselése 12–24 óráig tart. Az első préselésre akkor kerül sor, amikor a hús már kezd száradni és a felületén vékony kéreg tapintható ki. A préselést több körben végzik, egészen addig, amíg a húsdarabok kellően szárazak és megfelelő alakúak lesznek. A présnek fel kell vennie a leadott nedvességet, ezért természetes anyagból (fából) készül, amely tisztítható és szárítható. A késztermék külső megjelenése a préselés során alakul ki. A rövidkarajt az utolsó préselést követően őrölt feketebors és tört borsikafű előzetesen összevegyített keverékében megforgatják, a receptnek megfelelően.

A szárítás folyamata a húsdarabok méretétől függően legalább 25 napig, a termékre jellemző tömör és rugalmas állag eléréséig tart.

#### 4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A termék sajátosságai

A „Филе Елена” (File Elena) különleges jellege az alábbi jellemzőknek köszönhető:

- Nyersanyag: a rövidkaraj, amely a sertés különleges minőségű, magas tápértékű része;
- A termék felszíne: a terméket recept szerint, megfelelő arányban összekevert borsikafű és feketebors fedi; a termék ennek köszönheti jellegzetes zöldes színét, amely eltér a hasonló kategóriájú, más nyers és szárított húskülönlegességek színétől;
- Íz és aroma: a termék jellegzetes ízét és aromáját a gondosan válogatott és feldolgozott összetevőknek, az egyedi körülmények között történő szárításnak és préselésnek, valamint a gondosan megválasztott fűszerezésnek köszönheti. Ebben a tekintetben fontos szerepet játszik a borsikafű, amely egyedi és jellegzetes ízt kölcsönöz a terméknek.

A termék sajátosságai

A „Филе Елена” (File Elena) darátlan húsból készített nyers, szárított húskülönlegesség. A bolgárok évszázados tapasztalatra tettek szert a marha-, borjú-, juh- és kecskehúsból készített különlegességek előállításának terén, és az itt alkalmazott módszerekhez hasonló technikákat később a sertéshús feldolgozása során is kamatoztatni tudták. Az ország azon régióiban, ahol a sertéstenyésztés lehetséges volt, az ilyen típusú termékeket házilag készítették. Amikor viszont Bulgária az Oszmán Birodalom része volt, a sertéshúsból készült termékek forgalmazása vallási okok miatt gyakorlatilag lehetetlen volt. A legelső ismert eseteket, amikor sertéshúsból ilyen jellegű terméket előállítottak, 1855-ben jegyezték fel. A gabrovói Sztojan Arnaudov a műhelyében készített nyers, szárított sertéshústerméket 2090 grosért árusította, ami akkoriban jelentős összeg volt (Petar Concsev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* [Gabrovo gazdasága a múltban], Hudozsnik Kiadó, Szófia, 1929).

A „Филе Елена”-ra (File Elena) vonatkozó első szabvány az ON 18 64338-73 ágazati szabvány („Elena”, nyers és szárított sertés rövidkaraj, Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, Szófia, 1973), amelyet Ivan Konovszki és Trendafil Ignatov mérnökök dolgoztak ki. E különlegesség előállításának módját végül az 1980-as évek elején rögzítették – amikor a bolgár húsipar még állami kézben volt –, az Elena városának körzetében működő vállalatok szakembereinek hosszú évekre visszanyúló tapasztalatai alapján. Ekkor tették közzé az utolsó állami normatív dokumentumot (TU 22/18.05.1983, A „File Elena” nyers és szárított sertés rövidkaraj termék-leírása, NAPS, Szófia, 1983) és az ahhoz csatolt technológiai utasításokat (A „File Elena” nyers és szárított sertés rövidkaraj előállítására vonatkozó technológiai utasítások, Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, Szófia, 1983). A „File Elena”-t a mai napig e dokumentumok alapján állítják elő.

A termék előállítási módját és receptjét a következő dokumentumok is ismertetik: *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* [Technológiai utasítások húskészítmények előállításához]; A sertés rövidkarajból készített különlegességek előállítására vonatkozó technológiai utasítások – „File Elena” (319. o.), NAPS–DSO „Rodopa”, Húsipari Intézet, Szófia, 1980; valamint *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak* [Technológiai kézikönyv a sertés-, szarvasmarha-, juh- és kecskehústermékek előállításához és feldolgozásához] (98. o.), DSO „Rodopa”, Húsipari Intézet, Szófia, 1984. A bolgár húsfeldolgozók szövetsége 2003-ban összegyűjtötte a nyers, szárított, nem darált húskülönlegességek elkészítésének hagyományos receptjeit és technológiáit, és azokat a *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii* [Hagyományos bolgár technológiák és receptek gyűjteménye] című kiadványban tette közzé, amelynek 88. és 89. oldalán a „File Elena”-ra vonatkozó információk olvashatók.

A „Филе Елена” (File Elena) hagyományos jellege a következőkben mutatkozik meg:

- a változatlan recept;
- az előállítás folyamata során alkalmazott módszerek;
- a hagyományos íz.

A recept hagyományos jellege, amely semmit sem változott az évek során. A recept hagyományos jellege az alapanyagban, valamint a sókeverék és a fűszerkeverék összetételében (lásd a 4.2. pontban) mutatkozik meg. A recept a termék legelső leírásaiban szerepel, amelyeket a mai napig fenntartott ON 18 64338-73 és TU 22/1983. május 18 ágazati szabványok foglalnak magukban.

Az előállítás folyamata során alkalmazott, a „Филе Елена” (File Elena) jellemző hagyományos módszerek Hriszto Szavатов mérnök, a Veliko Tarnovo városban található „Rodopa” húsipari vállalat egykori szakemberének feljegyzéseiben is szerepelnek.

A hagyományos módszerek a sózás, a préselés, a szárítás és a fűszerezés módját egyaránt magukban foglalják.

- A sózás szárazon történik: a karajdarabokat egyesével, kézzel vagy gépi úton bedörzsölik a sókeverékkel. A hús érlelési folyamata a sózással indul és legalább tíz napig tart.
- A termék további hagyományos jellemzője a nedvesség egyenletes eloszlása, ami a kiegyensúlyozott száradást és ezzel együtt megfelelő érési folyamatot biztosító préselésnek köszönhető. A préseléshez természetes fából készült prést használnak. A fa kellően stabil a préseléshez, egyúttal részben felveszi a hús által leadott nedvességet, ami nemcsak a termék alakja, hanem az egyedi mikroflóra természetes kialakulása miatt is fontos.
- A termék szárítása sajátos levegő-hőmérséklet és -páratartalom mellett történik, hogy kiválasztódjon az az egyedi mikroflóra, amely hozzájárul a késztermék jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak, tápértékének és ízvilágának kialakulásához. A hagyományos technológia előírja a szárító és érlelő berendezések alkalmazását a Bulgáriára jellemző sajátos tejmikroflóra kifejlődése és fennmaradása érdekében. A természetes folyamatok ezen apró kiigazítása – amelyet a hagyományos szárítási módszer megőrzött – a bolgár technológusok nemzedékei által elvégzett munka és felhalmozott ismeretek gyümölcse, ahogyan azt az 1973-ban kelt első technológiai dokumentum hangsúlyozza.
- A fűszerkeverék jellemző elemei a keverék előkészítése és a fűszerezés módja. A szárított borsikafüvet nem őrléssel, hanem morzsolással készítik elő, a fűszerezés pedig úgy történik, hogy a karajt megforgatják a fűszerkeverékben. A hagyományos előkészítésnek (a borsikafű morzsolása) és fűszerezésnek (a karaj megforgatása a fűszerkeverékben) köszönhetően a fűszerkeverékben lévő esszenciális olajok megmaradnak, erőteljesebb ízű kölcsönözve a húsnak. Ily módon a terméket beborító fűszerkeverék friss zöld színe is megőrződik.

A már hosszú ideje gyártott és forgalmazott „Филе Елена” (File Elena) íze az évek során semmit nem változott.

A hagyományos íz kialakulása

A „Филе Елена” (File Elena) mai napig változatlan aroma- és ízvilágát a hagyományos szárítási és préselési eljárással kialakított természetes mikroflóra, valamint a gondosan kiválasztott, kiegyensúlyozott arányban jelen levő fűszerek alkotják.

Kalinka Boskova professzor szerint a „Филе Елена” (File Elena) előállításakor a sózás, érlelés, szárítás és préselés során összetett mikrobiológiai, fizikai-kémiai és biokémiai folyamatok mennek végbe a nyersanyagban. (Boskova, Kalinka: „Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaysata” [A hús, a hal és a tojás mikrobiológiája], Plovdiv, 1994). E folyamatok eredménye a késztermék stabil színe, jó szerkezete, kellemes aromája és íze, amelyek a nyersanyagban kifejlődő természetes mikroflóra összetételének köszönhető. A mikroflórát elsősorban micrococcus (*M. varians*) és lactobacillus (*L. plantarum*, *L. casei*) alkotja. E témában készült tanulmányok: V. Peneva, S. Bracsakova, G. Sztojeva és S. Kuncseva: „Sadarzhannie na nitriti v mesni produkti” [A hústermékek által tartalmazott nitrátok], A nitrítékkal és a hústermékek minőségével foglalkozó második nemzetközi szimpózium, 115. o., Cikkyűjtemény, Várna, 1984; valamint R. Kiszeva: *Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya* [Disszertáció a nem darált nyersanyagból készülő nyers, szárított hústermékek előállítási technológiájának tökéletesítéséről], Húsipari intézet, Szófia, 1985.

A „Филе Елена” (File Elena) számos díjat és aranyérmet nyert Bulgáriában és külföldön megrendezett vásárokon és kiállításokon: az 1986-ban Brüsszelben megrendezett 57. nemzetközi kiállításon, a Szófiában megrendezett, a hússal és hústermékekkel foglalkozó „Meatmania” nemzetközi szakkiállítás „*Taynata na balgarskia vkus*” [A bolgár ízek titkai] elnevezésű versenyén (Yubileyno izdanie „10 godini AMB – 1994–2003”, 22–30. o.), valamint a Németországban 2010-ben és 2013-ban megtartott IFFA nemzetközi vásáron. A termék ezenkívül kiválósági tanúsítványt kapott a Hagyományos bolgár termékek versenyén, amelyet Belgium szófiai nagykövetsége szervezett 2007-ben.

---

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

(2020/C 73/08)

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

**ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL**

**„Ribera del Duero”**

**Hivatkozási szám: PDO-ES-A0626-AM04**

**Az értesítés időpontja: 2019.11.20.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A fehérborok és a „clarete” megnevezés felvétele (A termékleírás 2. szakasza és az egységes dokumentum 1.4. pontja)**

*Leírás és indokolás*

A fehérboroknak a RIBERA DEL DUERO oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó termékek körébe történő felvétele és a „clarete” (siller) szinonima alkalmazása a rozé borok meghatározására, a kereskedelmi lehetőségek javítása céljából.

A vidéken a fehérborok termelése terén – különösen az elmúlt 20 évben és az „Albillo Mayor” őshonos szőlőfajta alapulvételével – szerzett tapasztalat a Szabályozó Tanács véleménye szerint már kellően kiforrott ahhoz, hogy az ily módon készített borokból a Ribera del Duero oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó termék legyen.

A vidéken e fehérszőlőfajták történelmi ültetvényeinek és genetikai sokféleségének fenntartására irányuló szándék, továbbá e borok médiajelenléte és kereskedelmi sikerei teszik indokolttá, hogy az ágazat kitartó kérésének megfelelően a Szabályozó Tanács a termelést védő szabályokat dolgozzon ki.

Jelenleg legalább 25 borpince forgalmaz az Albillo Mayor fajtán alapuló fehérborokat, általában a „Vino de la Tierra de Castilla y León” oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntetésével és figyelemre méltó sikerrel (öt, az Albillo Mayor fajtából készült bor került be a rangos „The Wine Advocate” kiadványba, ahol 91 feletti pontszámot értek el).

Ami a rozé borok meghatározására szolgáló „clarete” (siller) kifejezést illeti, a kifejezés felvételére vonatkozó döntés a piaci szereplők kérésére született meg, akik igyekeznek a vidéken használt hagyományos kifejezéseket alkalmazni a borok színének meghatározására. Ez nem jár a borkészítés feltételeinek vagy gyakorlatainak módosításával.

A módosítás típusa: standard

Úgy a fehér-, mint a siller borok (amelyek a rozé borokkal megegyező fajtájúak, de ez a vidékre jellemző hagyományos elnevezésük, és ez a címkézés tekintetében a nemzeti szabályozás által is elismert, a színre történő utalás) a Bor kategóriájába tartoznak, így fennmarad a termékleírásban engedélyezett egyetlen kategória. Ennek alapján megállapítható, hogy egy borkategória sem kerül megváltoztatásra, hozzáadásra vagy törlésre, így e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**2. A fehérborok fizikai-kémiai jellemzőinek leírása (A termékleírás 2. szakasza és az egységes dokumentum 1.4. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Azon analitikai jellemzők meghatározása, amelyeket a fehérboroknak teljesíteniük kell ahhoz, hogy megfeleljenek a termékleírásnak, és így a RIBERA DEL DUERO oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozzanak.

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

Ezen új borfajták felvételéhez szükséges, hogy legalább az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet, valamint az 1306/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkében előírt paraméterek vonatkozásában meg legyenek határozva a fizikai-kémiai jellemzőik.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás a fizikai-kémiai jellemzők kiigazítását tartalmazza, ami nem jár a késztermék jellemzőinek jelentős változtatásával, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy a módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

### 3. Az érzékszervi jellemzők átdolgozása (A termékleírás 2. szakasza és az egységes dokumentum 1.4. pontja)

*Leírás és indokolás*

Azon érzékszervi paraméterek átdolgozása – az érzékszervi elemzés új módszereihez történő jobb alkalmazkodás érdekében –, amelyeket a különféle kategóriájú boroknak teljesíteniük kell ahhoz, hogy jogosultak legyenek a RIBERA DEL DUERO oltalom alatt álló eredetmegjelölésre.

Azon érzékszervi jellemzők felvétele, amelyeket az oltalom alatt álló fehérboroknak meg kell felelniük.

A Szabályozó Tanács által az EMVA-ból finanszírozott, „A Kasztília és León-i oltalom alatt álló eredetmegjelölések alá tartozó borok kóstolóbizottságai által végzett érzékszervi elemzés szabványosítását szolgáló analitikai eszközök kidolgozása” elnevezésű projekt keretében szerzett tapasztalatok alapján tanácsos volt pontosabban meghatározni a különféle termékfajtákat, valamint néhány korábbi pontosító fogalommeghatározást beemelni a szövegbe, mivel ezek egyértelműbbé teszik az értelmezést. Ez a módosítás azon jellemzők jobb szemléltetése érdekében történt, amelyeknek az egyes borfajtáknak meg kell felelniük, valamint hogy megkönnyítse egy jelenleg kidolgozás alatt álló, az EN ISO/IEC 17025:2017 szabványnak megfelelő érzékszervi elemzési rendszer alkalmazását.

A fehérborok meghatározásához felhasználásra kerültek egyrészt az említett projektből származó adatok, amelybe ezzel kapcsolatos hivatkozások is bekerültek, másrészt az ilyen fajtájú borokra az idők során alkalmazott meghatározások, miután ezeket a borokat a térségben már részletesen vizsgálta többek között a Szabályozó Tanács Kísérleti és Vizsgálati Szolgálat.

Nem a termék jellemzőinek változtatásáról van szó, hanem inkább egy pontosabb és az érzékszervi elemzés új módszereihez igazított leírásról.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás az érzékszervi jellemzők kiigazítását tartalmazza, ami nem jelenti az oltalom alatt álló termék jellemzőinek jelentős változtatását, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy a módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

### 4. A termesztési gyakorlatok felülvizsgálata (A termékleírás 3. szakaszának a) pontja és az egységes dokumentum 1.5.1. pontja)

*Leírás és indokolás*

Azon minimális természetes alkoholtartalom meghatározása, amellyel az Albillo Mayor fajtájú, az oltalom alatt álló bor készítésére szánt szőlőnek rendelkeznie kell.

Mivel a frissesség az ilyen borfajták esetében kiemelten fontos, és figyelembe véve a fajtával kapcsolatos tapasztalatokat, valamint a Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete (ITACyL) által az Albillo Mayor fajtával kapcsolatban végzett klónszelekció során készített jelentéseket, az a döntés született, hogy a paraméter teljesítésének minimális küszöbértékét 17,9 Brix-fokban (10,5 Beaumé-fokban) kell meghatározni. Ezt a döntést az is befolyásolta, hogy a piacon megfigyelhető tendenciák alapján az ilyen borfajták esetében előtérbe kerül a borok frissessége, valamint hogy az egyes évszázatok között jelentősek az időjárási különbségek.

Emellett a szóban forgó paramétert azért helyénvaló Brix-fokban kifejezni, mert ez jobban használható a szüret ellenőrzésével kapcsolatos feladatok meghatározásához.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás csupán a nyersanyag kiinduló körülményeinek kiigazítását tartalmazza, ami nem jelenti az oltalom alatt álló termék jellemzőinek jelentős változtatását, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**5. A borkészítés feltételeinek módosítása: extrakciós hozam (A termékleírás 3. szakaszának b) pontja és az egységes dokumentum 1.5.1. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Az extrakciós hozam 70 liter/100 kg szőlőről 72 liter/100 kg szőlőre történő módosítása.

Az elmúlt években a borospincék gépesítése, a hűtés alkalmazása, a vákuumszűrőknek a must osztályozásához történő használata mind hozzájárult ahhoz, hogy jobban tudják hasznosítani a szőlő levét anélkül, hogy a minőséget károsító mértékű nyomást kellene alkalmazni, így nagyobb hozamot lehet elérni a termékleírásban előírt minőség fenntartása mellett.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár az oltalom alatt álló termék jellemzőinek jelentős változtatásával, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**6. Az érlelés feltételei és időtartama (A termékleírás 3. szakaszának b) pontja és az egységes dokumentum 1.5.1. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Az érlelés feltételeinek és időtartamának áthelyezése a 8. szakaszból az inkább megfelelő 3. szakaszba.

Az érlelés időtartama és feltételei nem változtak, csak átkerültek a 8. szakasz b.3) pontjából (A címkézésre vonatkozó rendelkezések) – amely a címkén feltüntetendő hagyományos kifejezések és fakultatív megnevezések használatával foglalkozik – a 3. szakasz b.3) pontjába (Különleges borászati eljárások: Az érlelés feltételei).

Az érlelési idő kiszámítására vonatkozó pontosítás is bekerült a szövegbe, így jelezve, hogy az ebben a szakaszban meghatározott érlelési idő számítása semmilyen körülmények között nem kezdődhet a szüret évének október 1-je előtt. Ezen túlmenően a hagyományos „RESERVA” és „GRAN RESERVA” kifejezések használatához szükséges minimális érlelési idő számítása akkor kezdődik, amikor az adott tétel bor bekerül a tölgfahordóba.

Hasonlóképp bevezetésre kerül a hordók maximális űrtartalmára vonatkozó követelmény, amely a késztermék minősége szempontjából alkalmasnak tekinthető (330 a hagyományos megnevezések és 600 a roble/barrica esetében).

A módosítás típusa: standard

Ezzel a módosítással csupán egy szövegrész áthelyezésére, valamint egy pontosításra kerül sor. Ez nem jár az oltalom alatt álló termék jellemzőinek jelentős változtatásával, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**7. A borkészítésre vonatkozó korlátozások módosítása: a vörösborkhoz használt fajták (A termékleírás 3. szakaszának c) pontja és az egységes dokumentum 1.5.1. pontja)**

*Leírás és indokolás*

A RIBERA DEL DUERO oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó vörösborkok esetében az ezekhez használt fajták újbóli meghatározása a piac által egyre inkább kedvelt Garnacha Tinta fajta arányának legfeljebb 25 %-ra történő növelése révén.

Ebben az esetben az a döntés született, hogy a Garnacha Tinta engedélyezett fajta alkalmazásának lehetséges százalékos arányát hozzá kell igazítani a többi engedélyezett vörös fajtához. Ez a módosítás az ágazat javaslatára került a szövegbe, mivel úgy gondolják, hogy az említett fajta izgalmas árnyalatokat biztosít, ugyanakkor nem hat ki e fajta használatára, amennyiben megmarad a Tempranillo vagy Tinto Fino vagy Tinta del País fajták minimum 75 %-os aránya. Jelenleg egyes piaci szereplők egyre nagyobb arányban használják ezt a fajtát, rámutatva az e borokra

vonatkozóan előírt feltételekkel kapcsolatban elért jó pontszámokra, még azon borok esetében is, amelyeket az említett fajtának a borok összetételében használt nagyobb mennyiségével nem lehet oltalom alá vonni. Emellett a Garnacha Tinta fajtát hagyományosan széles körben használják a vidék vörösboraihoz, így történelmi jellege és a régióhoz fűződő kapcsolata egyaránt bizonyított.

Másfelől a területen meglévő, Garnacha Tinta fajtával beültetett parcellák a fajta genotípusának valódi forrását jelentik, hiszen azt nemzedékeken át tömegszelekció útján nyerték ki, és ily módon tökéletesen alkalmazkodott a területhez, a Szabályozó Tanácsnak pedig célja, hogy a vidék ezen értékét megőrizze és népszerűsítse, elsősorban azért, hogy eszközöket biztosítson ezáltal a változó körülmények, különösen a globális felmelegedés elleni küzdelemhez.

Végezetül a nagyobb frissességet mutató borok iránti növekvő piaci kereslet is igazolja, hogy érdemes ezt a fajtát nagyobb mértékben alkalmazni, mivel elősegíti az említett jellemzőkkel bíró borok készítését.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár az oltalom alatt álló termék jellemzőinek jelentős változtatásával, így a termék megőrzi a kapcsolat leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**8. A borkészítésre vonatkozó korlátozások módosítása: a fehérborokhoz használt fajták (A termékleírás 3. szakaszának c) pontja és az egységes dokumentum 1.5.1. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Az egyes fajták százalékos arányának meghatározása az eredetmegjelölés alá tartozó fehérborok esetében, különös tekintettel az Albillo Mayor fő fajtára.

A bejegyzett piaci szereplők által készített fehérborok, amelyek egyre inkább úgy kerülnek forgalomba, hogy nem tartoznak az eredetmegjelölés hatálya alá, nagy arányban tartalmazzák a helyi Albillo Mayor fajtát, így a vidék vörösborainál alkalmazott érvelés alapján – ahol a Tempranillo fajta minimális aránya 75 % – itt is alkalmazni lehetne a fő fajta esetében a 75 %-os arányt.

Mindenesetre a Ribera del Duero eredetmegjelölésre vonatkozó hatályos rendelet és a Szabályozó Tanács első átmeneti rendelkezése először is a következőképpen rendelkezik:

1. – Az 1982. július 21-i rendelet harmadik átmeneti intézkedésének megfelelően a Szabályozó Tanács engedélyezheti az oltalom alá tartozó boroknak a termelési területen található olyan szőlőültetvényekről származó szőlőből történő elkészítését, ahol előfordulhat a fajták keveredése, feltéve, hogy ebben a keverékben az e rendelet által engedélyezett fajták vannak túlsúlyban.

Másodszorban gondolni kell a termékleíráson belül a borok újfajta tipológiájának jövőbeli kiigazításaira, ezért egyfelől érdemes biztosítani az őshonos fajta egyediségét, másfelől pedig elegendő mozgástérrel kell rendelkezni ahhoz, hogy egyéb hagyományos fajtákat is be lehessen vezetni a boroknál, amennyiben ezt a jövőben szakmai tanulmányok indokolják.

Ehhez hozzá kell tenni, hogy azok a borok, amelyek az Albillo Mayor fajta alapulvételével készülnek, a minőségi borok piaci szegmensében pozicionálják magukat, és így általában a termékcsaládhoz képest magas áron értékesíthetők, ez pedig lehetővé teszi számukra, hogy az elegáns fehér borok kategóriájában helyezkedjenek el.

A módosítás típusa: standard

Korábban már megindokolták, hogy a fehérborok felvétele nem tekinthető módosításnak (EU). E borok felvételét követően meg kell határozni az előállításuk feltételeit, valamint azon korlátozásokat, amelyek révén megőrizhető a vidék borainak jellege. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**9. A földrajzi terület felülvizsgálata (A termékleírás 4. szakasza és az egységes dokumentum 1.6. pontja)**

*Leírás és indokolás*

A földrajzi terület felülvizsgálata.

A körülhatárolt terület nem változott, csak a területet alkotó települések nevét aktualizálták, mivel az eredetmegjelölés létrehozása óta változások történtek a települési közigazgatási egységek/kisebb helységek vonatkozásában.

A módosítás típusa: standard

A terület nem módosult, csak a szakasz megszövegezése változott.

**10. Az albillo mayor hektáronkénti hozamának felső határára vonatkozó rendelkezés (A termékleírás 5. szakasza és az egységes dokumentum 1.5.2. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Leírás és indokolás: A hektáronkénti maximális elfogadható termelési mennyiség felvétele az Albillo Mayor fajta esetében, amely 9 500 kg/hektárnak felel meg.

Bár Ribera del Dueróban változó lehet az adott fajta termelékenysége, az ITACyL által végzett vizsgálatok, amelyeket az Albillo Mayor fajta klónszelekciója során végeztek, azt mutatják, hogy a hektáronkénti 9 500 kg a szőben forgó fajta esetében észszerű termelési mennyiség, és megfelel a termékleírásnak, amely a fajtát e vidékhez sorolja.

Hasonlóképpen a tapasztalat azt mutatja, hogy az ITACyL által említett számadat megfelelő, mivel általában számos fűrtöt kell feláldozni a jelenlegi maximális termelési mennyiség miatt, figyelembe véve, hogy a jelenleg oltalom alatt álló borok ma kizárólag vörös- vagy rozé borok lehetnek.

Ez a korábbinál magasabb határérték annak a következménye, hogy a termékleírásba az e fajtán alapuló fehérborokat is felvették, amely borokban olyan markáns frissesség elérésére törekszenek, amelyet a fajtára meghatározott korábbi maximális termelési mennyiséggel nehezebb elérni.

A módosítás típusa: standard

Az Albillo Mayor fajta, amelyből különösen fehérborok készülnek, megköveteli a hektáronkénti maximális hozam megfelelő határértékének megállapítását. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**11. Az albillo mayor mint fő fajta felvétele (A termékleírás 6. szakasza és az egységes dokumentum 1.7. pontja)**

*Leírás és indokolás*

Leírás és indokolás: Az Albillo Mayor fajta fő fajtának minősül, mivel mindig is ez volt a vidék klasszikus fehér szőlőfajtája.

A fehérboroknak a termékleírásba történő felvétele szükségszerűen kapcsolódik az Albillo Mayor fontos alapfajtához, ezért ezt a fajtát nem csupán engedélyezett fajtaként, hanem fő fajtaként kell nyilvántartani.

Számos ok utal annak szükségességére, hogy a Ribera del Duero fehérborainak elkészítéséhez használt fő fajta az Albillo Mayor legyen:

- először is ez a térségben engedélyezett egyetlen fehér fajta;
- másodszor ez a regisztrált pincészetek által forgalmazott fehérborok alapfajtája, amelyek sikere a piacokon és a kritikusok körében egyaránt fokozza az irántuk mutatott érdeklődést;
- harmadszor ez az oltalom alatt álló területen termesztett leghagyományosabb és legegységibb fehér fajta, ezért a fehérborok tipikus jellemzői szorosan összefüggnek e fajtával, amelyet így fő fajtaként kell elismerni a Ribera del Duero térségben készített fehérborok esetében.

A fenti feltételeknek megfelelően a térség fehérborainak felvételéhez az tűnik a leginkább tanácsosnak, ha az Albillo Mayort nevezik meg fő fajtaként annak érdekében, hogy garantálják a térség borainak hagyományos jellegét.

Történelmi szempontból az Albillo Mayor fajta a régiójában mindig is a Tempranillo fajta mellett volt megtalálható, így mindkét fajta meghatározza a Ribera del Duero borainak sajátos jellegét.

A módosítás típusa: standard

Az Albillo Mayor fajta, amelyet különösen fehérborok előállításához használnak fel, mindig is engedélyezett fajta volt, és ez a térség klasszikus fehér szőlőfajtája. Nem változásról van szó, csak elismerésről. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**12. A kis arányban előforduló történelmi fajtákra vonatkozó kivétel felvétele (A termékleírás 6. szakasza)***Leírás és indokolás*

Az oltalom alá tartozó borok készítéséhez használható, történelmi szőlőültetvényekről származó szőlők felvétele.

Egyes, igen kis arányban előforduló fajtákat a fő fajtákkal keverve hagyományosan a történelem során mindig is használták, sőt azóta is, amióta a térségben a rozé/siller borokra vonatkozóan bevezették az eredetmegjelölést (és így szerepeltek a vonatkozó szabályozásban, még a termékleírás megszövegezése előtt).

Másfelől a térségben meglévő különféle történelmi fajták parcellái fontos forrást jelentettek a genetikai változatosság szempontjából, hiszen nemzedékeken át tömegszelekció útján nyerték ki azokat, és ily módon tökéletesen alkalmazkodtak a területhez, a Szabályozó Tanácsnak pedig célja, hogy a vidék ezen értékét megőrizze és népszerűsítse, elsősorban azért, hogy eszközöket biztosítson ezáltal a változó körülmények, különösen a globális felmelegedés elleni küzdelemhez.

Másfelől a nagyobb frissességet és összetettségükben különféle árnyalatokat mutató borok iránti növekvő piaci kereslet is azt mutatja, hogy van értelme ezeket a fajtákat nagyobb mértékben használni, amit a piaci szereplők is gyakran kérnek.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár a termék jellemzőinek jelentős változtatásával, amelyek továbbra is megfelelnek a kapcsolat leírásánál kifejtett megkülönböztető jegyeknek. Ily módon össze lehet kapcsolni a hagyományos gyakorlatokat és a térségben ültetett fajták által kínált lehetőségeket az új borászati trendekkel, aminek eredményeként olyan kiváló minőségű termék jön létre, amely megfelel a fogyasztók ízlésének. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**13. A kapcsolat leírásának aktualizálása (A termékleírás 7. szakasza és az egységes dokumentum 1.8. pontja)***Leírás és indokolás*

A kapcsolat leírásának kisebb módosításai, amelyek célja egyes fogalmak tisztázása és a javasolt módosítások indokolása.

A „RIBERA DEL DUERO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának javasolt módosításai nem járnak a kapcsolat jelentős változtatásával, és nem is veszélyeztetik azt, viszont szükséges volt a termékleírás átfogalmazása bizonyos fogalmak tisztázása, és különösen annak kiemelése érdekében, hogy a szóban forgó módosítások indokoltak, és nem sértik az ok-okozati összefüggést.

A módosítás típusa: standard

Nem jelentős változtatás, csupán pontosabb megfogalmazás. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**14. A 8. szakasz módosítása: további alkalmazandó követelmények (A termékleírás 8. szakasza és az egységes dokumentum 1.9. pontja)***Leírás és indokolás*

A 8. szakasz (További alkalmazandó követelmények) módosítása, amelynek célja a jogi keret aktualizálása, valamint bizonyos fogalmak pontosítása, mint például a nyilvántartásba vételre irányuló kötelezettség, a hozamok alkalmazására vonatkozó kivételek, a származási helyen történő palackozás indokolása és a címkézési követelmények. Ugyanígy felvételre került a települési egységek kisebb földrajzi egységként történő használatának lehetősége.

Ezt a szakaszt valójában azért kellett teljes egészében felülvizsgálni, hogy sikerüljön tisztázni olyan szempontokat, amelyek korábban nem voltak eléggé egyértelműek, így a jelenlegi előírásoknak jobban megfelelő szöveg jött létre.

Ami a kisebb földrajzi egység földrajzi nevéhez kapcsolódó opcionális jelölés használatát illeti, bekerült a szövegbe a földrajzi terület településeinek és kisebb helységeinek (települési egységeinek) nevére történő hivatkozás lehetősége, ami az ágazat kérésére történt, mivel a mai fogyasztók egyre jobban értékelik a termék származási helyének megjelölését.

E települési egységek körülhatárolása pontos, mivel a közigazgatási felosztásnak kell megfelelnie.

A módosítás típusa: standard

Az e szakasszal kapcsolatban javasolt változtatások nem járnak az oltalmazni kívánt név módosításával, sem pedig a forgalmazás újabb korlátozásaival. Ennek alapján megállapítható, hogy e módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

**15. A 9. szakasz b) pontjának frissítése – a termékleírás ellenőrzése: ellenőrzési feladatok (A termékleírás 9. szakaszának b) pontja)**

*Leírás és indokolás*

Leírás és indokolás: Az Ellenőrzési feladatok című szakasz frissítése.

Az EN ISO 17065 szabvány szerinti akkreditációs folyamat, amelyben a Szabályozó Tanács is érintett, megköveteli e szakasz felülvizsgálatát, hogy az így megfeleljen az említett szabványban meghatározott elveknek.

A módosítás típusa: standard

E módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt módosítástípusok egyikének sem felel meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**1. A termék elnevezése**

Ribera del Duero

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

**4. A bor(ok) leírása**

VÖRÖS ÚJBOR, „ROBLE” ÚJBOR

ÚJBOROK (érlelés nélkül vagy érleléssel és/vagy három hónapnál rövidebb ideig történő hordós erjesztéssel)

Külső megjelenés: áttetsző, a színintenzitás legalább közepes, a bíborvörös és a lilászvörös közötti tónusokkal.

Illat: friss piros és/vagy fekete gyümölcsök aromájának közepes intenzitású jelenléte.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, ami a savgerinc és a közepes vagy mérsékelt testesség következménye. Legalább mérsékelten tartós.

ROBLE ÚJBOROK (érleléssel és/vagy legalább három hónapig történő hordós erjesztéssel)

Külső megjelenés: áttetsző, a színintenzitás legalább közepes, a bíborvörös és a lilászvörös közötti tónusokkal.

Illat: friss piros és/vagy fekete gyümölcsök aromájának jelenléte, a tölgyfában történő érlelésből származó aromákkal.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, ami a savgerinc és a legalább közepes testesség következménye. Legalább mérsékelten tartós.

Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paraméterek minden esetben megfelelnek az EU jogszabályaiban meghatározott határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                                       |                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)     |                                     |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)  | 11,5                                |
| Minimális összes savtartalom                                         | 4 gramm/liter borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) (*)                | 0,833                               |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/literben kifejezve) | 150                                 |

(\*) 0,833 milliekvivalens/liter minden egyes tényleges alkoholfokra az adott év borai esetében. Az egy évnél idősebb borok nem haladhatják meg a következő módon kiszámított határértéket: 10 % vol-ig 1 g/l, 10 % felett pedig minden alkoholfok esetében további 0,06 g/l.

#### CRIANZA

Külső megjelenés: áttetsző, a színintenzitás legalább közepes, a gránátvörös és a bíborvörös közötti tónusokkal. A szén-dioxid hiánya.

Illat: friss piros és/vagy fekete gyümölcsök aromájának jelenléte, a tölgyfában történő érlelésből származó aromákkal, legalább közepes mértékben.

Íz: kiegyensúlyozott, megfelelő savas frissességgel, közepesen-erősen testes és tartós.

Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paraméterek minden esetben megfelelnek az EU jogszabályaiban meghatározott határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                                       |                         |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)     |                         |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)  | 11,5                    |
| Minimális összes savtartalom                                         | 4 milliekvivalens/liter |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) (*)                | 0,833                   |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/literben kifejezve) | 150                     |

(\*) 0,833 milliekvivalens/liter minden egyes tényleges alkoholfokra az adott év borai esetében. Az egy évnél idősebb borok nem haladhatják meg a következő módon kiszámított határértéket: 10 % vol-ig 1 g/l, 10 % felett pedig minden alkoholfok esetében további 0,06 g/l.

#### TINTO RESERVA ÉS GRAN RESERVA, VALAMINT EGYÉB, 2 ÉVNÉL IDŐSEBB VÖRÖSBOROK

##### RESERVA és GRAN RESERVA

Külső megjelenés: tiszta vagy enyhén zavaros, a színintenzitás legalább közepes, a téglavörös és a bíborvörös közötti tónusokkal. A szén-dioxid hiánya.

Illat: a tölgyfában történő érlelésből származó, közepesen erős aromák, esetleg gyümölcskompótra emlékeztető illatok jelenléte, a friss gyümölcs illatának hiánya.

Íz: kiegyensúlyozott, megfelelő savassággal, közepesen-erősen testes és tartós.

##### EGYÉB, KÉT ÉVNÉL IDŐSEBB BOROK (érleléssel és/vagy legalább három hónapig történő hordós erjesztéssel)

Külső megjelenés: tiszta vagy enyhén zavaros, a színintenzitás legalább közepes, a téglavörös és a lilászvörös közötti tónusokkal.

Illat: a tölgyfában történő érlelésből származó aromák jelenléte.

Íz: kiegyensúlyozott, megfelelő savassággal, közepesen-erősen testes és tartós.

Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paraméterek minden esetben megfelelnek az EU jogszabályaiban meghatározott határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                                       |                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)     |                                     |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)  | 11,5                                |
| Minimális összes savtartalom                                         | 4 gramm/liter borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) (*)                | 0,833                               |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/literben kifejezve) | 150                                 |

(\*) 0,833 milliekvivalens/liter minden egyes tényleges alkoholfokra az adott év borai esetében. Az egy évnél idősebb borok nem haladhatják meg a következő módon kiszámított határértéket: 10 % vol-ig 1 g/l, 10 % felett pedig minden alkoholfok esetében további 0,06 g/l.

#### ROZÉ/SILLER

*Érlelés nélkül:*

Külső megjelenés: áttetsző, a hagymahéjtól a málnarózsaszínig terjedő tónusokkal, elfogadható még a szürkés árnyalat halvány intenzitással.

Illat: piros és/vagy más gyümölcsök aromájának jelenléte.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, közepes vagy magas savtartalom, mérsékelt vagy közepes testesség.

*Érleléssel:*

Külső megjelenés: tiszta, a hagymahéjtól a málnarózsaszínig terjedő tónusokkal, elfogadható még a szürkés árnyalat halvány intenzitással.

Illat: friss piros gyümölcsök vagy gyümölcskomposzt és/vagy más gyümölcsök aromájának jelenléte, az érleléshez használt fából származó aromákkal. A „reserva” és a „gran reserva” borok esetében a gyümölcs jelenléte nélkülözhető.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, közepes vagy magas savtartalom, mérsékelt vagy közepes testesség.

Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paraméterek minden esetben megfelelnek az (EU) jogszabályaiban meghatározott határértékeknek.

| Általános analitikai jellemzők                                       |                                       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)     |                                       |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)  | 11                                    |
| Minimális összes savtartalom                                         | 4,3 gramm/liter borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) (*)                | 0,833                                 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/literben kifejezve) | 180                                   |

(\*) 0,833 milliekvivalens/liter minden egyes tényleges alkoholfokra az adott év borai esetében. Az egy évnél idősebb borok nem haladhatják meg a következő módon kiszámított határértéket: 10 % vol-ig 1 g/l, 10 % felett pedig minden alkoholfok esetében további 0,06 g/l.

#### FEHÉRBOROK

*Érlelés nélkül:*

Külső megjelenés: áttetsző, tónusa szalmasárgától a szalmaszínűig terjedhet.

Illat: „más gyümölcsök” aromájának jelenléte. Növényi jegyeket is mutathat.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, közepes vagy magas savtartalom, mérsékelt vagy közepes testesség.

Érleléssel:

Külső megjelenés: tiszta, tónusa a szalmasárgától az aransárgáig terjedhet. A „crianza”, „reserva” vagy „gran reserva” hagyományos megnevezést viselő borok esetében az óarany tónus is elfogadható.

Illat: „más gyümölcsök” (friss vagy kompót) aromájának jelenléte, az érleléshez használt fából származó aromák jelenlétével. A „reserva” és a „gran reserva” borok esetében a gyümölcs jelenléte nélkülözhető.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, közepes vagy magas savtartalom, mérsékelt vagy közepes testesség.

Maximális illósavtartalom:

0,65 g/l a nem erjesztett és nem hordóban érlelt borok esetében (10,83 milliekvivalens/liter)

0,8 g/l az erjesztett és/vagy hordóban érlelt borok esetében (13,33 milliekvivalens/liter).

| Általános analitikai jellemzők                                       |                                       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)     |                                       |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban kifejezve)  | 11                                    |
| Minimális összes savtartalom                                         | 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)                    | 10,83                                 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/literben kifejezve) | 180                                   |

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

A „Ribera del Duero” oltalom alatt álló eredetmegjelölés szerinti szőlőt termő szőlőültetvény-parcellának azok minősülnek, amelyek az ültetés óta legalább a harmadik vegetációs időszaknál tartanak.

Művelési gyakorlat

Az új ültetvény minimális ültetési sűrűsége hektáronként 2 000 szőlőtőke.

Meghatározott borászati gyakorlat

19,1 Brix-fok (11 Beaumé-fok) a vörös fajták esetében, és 17,9 Brix-fok (10,5 Beaumé-fok) a fehér fajták esetében.

Meghatározott borászati gyakorlat

Nem haladja meg a 100 kg-nyi leszüretelt mennyiségre eső 72 liter bort vagy mustot.

Az érlelésre vonatkozó feltételek

Meghatározott borászati gyakorlat

„CRIANZA”: vörösborok esetében a minimális érlelési idő huszonegy hónap, amiből legalább tizenkettőt tölgyfa hordóban kell tölteniük. Rozé/siller és fehérborok esetében a minimális érlelési idő tizenhét hónap, amiből legalább hatot tölgyfa hordóban kell tölteniük.

„RESERVA”: vörösborok esetében a minimális érlelési idő harminchat hónap, amiből legalább tizenkettőt tölgyfa hordóban, a fennmaradó időt pedig palackban kell tölteniük. Rozé/siller és fehérborok esetében a minimális érlelési idő huszonegy hónap, amiből legalább hatot tölgyfa hordóban, a fennmaradó időt pedig palackban kell tölteniük.

„GRAN RESERVA”: vörösborok esetében a minimális érlelési idő hatvan hónap, amiből legalább huszonegyet tölgyfa hordóban, a fennmaradó időt pedig palackban kell tölteniük. Rozé/siller és fehérborok esetében a minimális érlelési idő negyvenhét hónap, amiből legalább hat hónapot tölgyfa hordóban, a fennmaradó időt pedig palackban kell tölteniük.

Az érlelésre vonatkozó feltételek

Meghatározott borászati gyakorlat

„ROBLE/BARRICA” megnevezés

A vörös-, rozé/siller és fehérborok, amennyiben bizonyos ideig hordóban érlelték azokat, amely érlelés időtartama legalább három hónap.

Az érlelésre vonatkozó feltételek

Meghatározott borászati gyakorlat

A „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” megnevezés esetében legfeljebb 330 literes tölgyfa hordók.

A „ROBLE/BARRICA” megnevezés esetében legfeljebb 600 liter.

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A RIBERA DEL DUERO oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok készítése során az egyes borfajták esetében a szőlőfajtákat a következő arányban kell alkalmazni:

Vörösborok: legalább 95 %-ban az e termékleírásban engedélyezett vörös fajtákból készülnek. A Tempranillo vagy Tinto Fino vagy Tinta del País fajta részaránya ezekben a borokban legalább 75 %.

Rozé/siller borok: legalább 50 %-ban az e termékleírásban engedélyezett vörös fajtákból készülnek.

Férborok: legalább 75 %-ban az Albillo Mayor fajtából készülnek.

b) *Maximális hozamok*

VÖRÖS FAJTÁK

hektáronként 7 000 kilogramm szőlő

VÖRÖS FAJTÁK

50,4 hektoliter hektáronként

FEHÉR FAJTÁK

hektáronként 9 500 kilogramm szőlő

FEHÉR FAJTÁK

68,4 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

BURGOS TARTOMÁNY: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA és SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO és VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA és ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA és ZAZUAR.

SEGOVIA TARTOMÁNY: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA és VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

SORIA TARTOMÁNY: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE és ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO és ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN és SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN és VILLÁLVARO).

VALLADOLID TARTOMÁNY: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA és PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) és VALDEARCOS DE LA VEGA.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO – TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

1. Az 5. pontban megnevezett földrajzi terület éghajlati és talajviszonyai az ebből a térségből származó borokat egyedi jelleggel ruházzák fel. A fő fajtákra a térségben használt szinonim megnevezések azt mutatják, hogy a térségben termesztett szőlők bizonyos árnyalatnyi különbségeket mutatnak, emiatt lettek méltók ezekre a szinonimákra.

Ez a különbség a borok természetesen kiegyensúlyozott savtartalmában tükröződik, amelyet a vörösborok esetében jelentős fenolos érettség kísér, amelyből kiemelkednek az antociánokból és vitisinekből származó kékes tónusok, valamint a jó polimerességű tanninok.

2. Az éghajlat – különösen a terület magas tengerszint feletti magassága miatt – jelentősen befolyásolja a szőlőt, míg végső soron az előbbieken leírt lassú érés, valamint a nappalok és az éjszakák közötti jelentős hőmérséklet-változások azok, amelyek következtében nappal kiválóan kialakulnak a fontos vegyületek, az éjszaka során pedig minimális mértékű ezek metabolikus égése. A hosszú érés természetes módon járul hozzá a tanninok lágyágához.

3. Következésképpen a „RIBERA DEL DUERO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó termelési terület alkalmas a minőségi borok előállítására, amennyiben korlátozzák a szőlőültetvények terhelését, és nem használnak későn érő fajtákat. A terület napfényes – a napsütéses órák száma meghaladja az évi 2 400-at –, időjárása nyáron, a zsendülés és az érés idején meleg, ami szükséges a jó polifenoltartalom eléréséhez.

Röviden: határvidék, amely alkalmas a minőségi borok előállítására, de amelyhez hozzá kell igazítani úgy az ültetés helyét, mint a fajtákat, a művelési feladatokat stb.

4. A borkészítési terület természetes körülményei, amelyek a domborzattal, az éghajlattal és a talajviszonyokkal függnek össze, lehetővé teszik a szőlő optimális fejlődését, amely az évek során egyedi módon alkalmazkodott a Ribera del Dueróhoz.

A terület előbbieken leírt különleges körülményei kiegészülnek azon egyedi jellemzőkkel, amelyeket a Tinto Fino fajta ér el ezen a területen, ami sajátos egyediséggel ruházza fel a borokat. A fajta ily módon történő alkalmazkodása, aminek köszönhetően őshonos fajtának tekintendő, különleges jelleggel ruházza fel az alapanyagot ahhoz, hogy finom, különösen érlelésre szánt borok készüljenek belőle, amit évszázadok óta bizonyít az oltalom alá tartozó borok fogyasztók körében tapasztalható keresettsége és jelenlegi értékesítése.

Az Albillo Mayor fajtát ugyanígy a térség őshonos fő fehér fajtájának lehet tekinteni, mivel történelmileg ez terjedt el leginkább a területen, és a hagyomány is azt diktálja, hogy a vidék fehérborait mindig e fajta alapulvételével készítették.

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

Palackozás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamatnak részét képezi a borok palackozása és érlelése, ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha minden, a bor kezelésével kapcsolatos művelet elvégzésére a termelési területen kerül sor. Következésképpen a minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében, figyelembe véve, hogy a „RIBERA DEL DUERO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok palackozása kritikus fontosságú a termékleírásban meghatározott jellemzők biztosítása szempontjából, ezt a műveletet az előállítási területen belül nyilvántartásba vett pincékben található palackozó üzemekben végzik.

Címkézési előírások

Jogi keret:

Az uniós jogban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Valamennyi oltalom alatt álló bor esetében a címkén kötelező feltüntetni a „RIBERA DEL DUERO” földrajzi nevet.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” („DOP”) helyett hagyományosan az „eredetmegjelölés” („Denominación de Origen”) szót használják.

Címkézési előírások

Jogi keret:

Egy olyan szervezet, amely az oltalom alatt álló eredetmegjelölést/oltalom alatt álló földrajzi jelzést kezeli, amennyiben azt a tagállamokban előírják.

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló boroknál akkor használható a „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” megnevezés, ha megfelelnek a termékleírásban meghatározott érlelési feltételeknek (a 3. szakasz b.2. pontja).

Az oltalom alatt álló boroknál akkor használható a „ROBLE/BARRICA” megnevezés, ha megfelelnek a termékleírásban meghatározott érlelési feltételeknek (a 3. szakasz b.2. pontja).

Címkézési előírások

Jogi keret:

Egy olyan szervezet, amely az oltalom alatt álló eredetmegjelölést/oltalom alatt álló földrajzi jelzést kezeli, amennyiben azt a tagállamokban előírják.

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „RIBERA DEL DUERO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok opcionálisan használhatják bármely, az e dokumentum 5. pontjában felsorolt kisebb földrajzi egység (települési egység) földrajzi nevét, amennyiben a borkészítéshez használt szőlő 85 %-a a jelzett kisebb földrajzi egységen belül található parcellákból származik.

### A termékleíráshoz vezető link

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a)

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

(2020/C 73/09)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Cornas”**

**PDO-FR-A0697-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2019.12.20.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület leírása**

A termékleírás IV. pontja tartalmazta a 2019. évre vonatkozó hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozást azon települések jegyzékének pontosítása céljából, amelyek a földrajzi területet és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet alkotják.

E kódex lehetővé tette annak ellenőrzését a közvetlen szomszédságban lévő terület tekintetében, hogy a Drôme megyei „Mercuriol” és „Vaunes” településneveket „Mercuriol-Vaunes” néven összevonták.

Ez a frissítés bekerült ezen egységes dokumentum „További feltételek” részébe.

**2. Művelési gyakorlatok**

A termékleírás VI. pontja – A szőlőültetvény művelése – kiegészült egy rendelkezéssel, amely a szőlő arany színű sárgaságától (Grapevine flavescence dorée) mentes növényi anyag ültetését írja elő. Ez a rendelkezés így módon lett megfogalmazva és került be ezen egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – művelési gyakorlatok” pontjába:

„2020. január 1-jétől a szőlőtelepítéseket és -pótlásokat forró vizes vagy a mezőgazdaságért felelős minisztérium által a Grapevine flavescence dorée elleni küzdelem céljából elismert bármely más kezelésnek alávetett növényi anyaggal kell végezni.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**1. A termék elnevezése**

Cornas

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

**4. A bor(ok) leírása**

A „Cornas” eredetmegjelölés csendes vörösborok számára van fenntartva.

A borok természetes, térfogatszázalékban megadott minimális alkoholtartalma 10,5 %.

A kiszerezési szakaszban a borok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A kiszerezési szakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz):

- legfeljebb 3 gramm/liter a legfeljebb 13,5 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok esetében;
- legfeljebb 4 gramm/liter a 13,5 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalmú borok esetében.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

Az összes savtartalom, bármely illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok állapítják meg.

A borok kizárólag vörösborok, mivel a „Côtes du Rhône septentrionales” elnevezésű eredetmegjelölések közül a „Cornas” az egyetlen olyan ellenőrzött eredetmegjelölés, amely esetében a bort kizárólag a Syrah N szőlőfajtából állítják elő.

A borok mindig jellegzetesen sötét, gránátvörös vagy csaknem fekete színűek, az érleléssel borostyánsárga árnyalatok jelenhetnek meg. Erőteljesek és jól strukturáltak, és hosszú tárolás után érik el csúcspontjukat. E szerkezetre utalva gyakran „testesként” emlegetik őket.

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

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 400 tőke;
- Az egyes tőkék legfeljebb 2,3 négyzetméternyi területet foglalnak el; ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközei szorzataként kapható meg;
- A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter.

A szőlőt tőkénként legfeljebb 8 rügyre metszik a következő technikák szerint:

- rövidcsapos metszés (bakművelés, egy- vagy kétkarú Royat-kordonművelés);
- egyszerű vagy kettős Guyot-metszés.

A kordon maximális magassága 0,6 méter. Ezt a magasságot a talajtól a karok alsó részéig kell mérni.

- A borokat kézzel szüretelt szőlőből nyerik. A szőlőfürtöket egészben szállítják a borkészítés helyére.

„2020. január 1-jétől a szőlőtelepítéseket és -pótlásokat forró vizes vagy a mezőgazdaságért felelős minisztérium által a Grapewine flavescence dorée elleni küzdelem céljából elismert bármely más kezelésnek alávetett növényi anyaggal kell végezni.”

Konkrét borászati eljárás

- A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amely során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik;
- Fadarabok használata tilos.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

b) *Maximális hozamok*

Hektáronként 46 hektoliter

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő betakarítása, a bor erjesztése és készítése az Ardèche megyében található Cornas település területén történik.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Syrah N – Shiraz

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

A Rhône-völgy ellenőrzött eredetmegjelölései között a „Cornas” a „Crus des Côtes du Rhône” egyik ellenőrzött eredetmegjelölése.

A „Cornas” ellenőrzött eredetmegjelölésű terület a „Côtes du Rhône” ellenőrzött eredetmegjelölésű terület északi részének legdélebbre eső olyan területe, ahol vörösbort állítanak elő.

A szőlőültetvény a Rhône jobb partján, Valence városával szemben, a „Saint-Péray” és „Saint-Joseph” ellenőrzött eredetmegjelölések földrajzi területei között helyezkedik el.

A földrajzi terület kizárólag az Ardèche megyében található Cornas településre korlátozódik.

A „Cornas” eredetmegjelölés földrajzi területe egy nyílt, alapvetően gránitos, szélvédett és meleg, amfiteátrumszerű terület, a domboldal teraszait kis falak tartják, amelyeket a borászközösség épített és tart karban, ezáltal gondoskodva a termelési potenciálról és a kapcsolódó tájról.

A „Cornas” borászai a kézi szőlőszüret hagyományának fenntartásával hozzájárulnak e szőlődomb eredetiségének és jellemzőinek megőrzéséhez.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés szerinti település neve feltehetőleg a mezoklíma utal, mivel kelta nyelven a „Cornas” elégett földet jelent. Ezek az enyhe éghajlati viszonyok korai érést tesznek lehetővé; ez a magyarázata annak, hogy az „Hermitage” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott területtől csupán 12 kilométerre délre található „Cornas” területen a szőlőszüret gyakran egy héttel korábban kezdődik.

E természeti körülményeknek köszönhetően e területen lehetővé vált a Syrah N szőlőfajta telepítése, amely továbbra is e terület jellemző szőlőfajtája, noha más régiókban is elterjedt. A gondosan körülhatárolt parcellákból származó szőlők korán megérnek, a belőlük készült borok fekete színűek és testesek, bőséges, de lágy tanninokkal és erőteljes aromákkal rendelkeznek. Szerkezetük révén olyan, tovább nemesedő borok, amelyek minősége világszerte ismert és vitathatatlan, és amelyeket – amint azt számos archív dokumentum is bizonyítja – évszázadok óta dicsérlettel emlegetnek.

A „Cornas” ellenőrzött eredetmegjelölés hírneve kizárólag a vörösborra épült, ahogy hasonlóképpen a szomszédos „Saint-Péray” ellenőrzött eredetmegjelölést csakis fehér borok viselhetik.

Az érzékszervi jellemzőkön, a szőlőültetvények kis méretén és az éghajlaton kívül a „Cornas” eredetiségét és identitását egyedülállóságának köszönheti (egyetlen település, egyetlen szőlőfajta, főként gránitos talaj).

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:
  - kataszteri területéről van szó;
  - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.
- b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egysége is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység használatának feltételeit az érintett védelmi és igazgatási szervek által aláírt megállapodás határozza meg.

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület – a 2019. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

- Ardèche megye: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gillac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;
- Drôme megye: Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaudes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence;
- Isère megye: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;
- Loire megye: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;
- Rhône megye: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Tupin-et-Semons.

**A termékleíráshoz vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4)

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló,  
kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem nyomán módosított egységes  
dokumentum közzététele**

(2020/C 73/10)

Az Európai Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerint jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást <sup>(1)</sup>.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„WEST COUNTRY LAMB”**

**EU-szám: PGI-UK-0667-AM02 – 2018. augusztus 1**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Elnevezés(ek)**

„West Country Lamb”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Egyesült Királyság

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „West Country Lamb” elnevezés az angliai West Country területén született és nevelt, a Meat South West (MSW) által kiadott vagy azzal egyenértékű előírásoknak megfelelően levágott juhból származó hasított báránystekre, féltetekre és darabokra vonatkozik.

A levágás idején a juhek legfeljebb 12 hónaposak lehetnek. Az i. valamely év október 1. előtt született és ii. a következő év január 1. és április 30. között levágott állatok húsát érlelni kell. Ez a levágás és a végső fogyasztó számára való értékesítés között végzett, legalább öt napon át tartó hűtéssel történő kondicionálás, illetve a húskra és az élőállatokra vonatkozó szabályozással foglalkozó bizottság (Meat & Livestock Commission, MLC) 1994. évi, bárányhúsról szóló előírásaiban meghatározott valamely érlelési eljárás – többek között elektrostimulálás és a medencénél történő felfüggesztés – formájában történhet. A vágósúlynak 9 kg és 26 kg közötti hasított tömegnek kell megfelelnie.

A sajátos, legeltetésen alapuló takarmányozás javítja a bárányszarv izomzatának kémiai összetételét (lásd alább az 1. táblázatot), és a koncentrátummal táplált bárányszarv húshoz képest javítja a hús érzékszervi tulajdonságait.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

## 1. táblázat:

**A bárány ágyékizmának zsírsavösszetétele (mg/100 g) és E-vitamin-tartalma (mg/kg).**

|                     | Fű  | Koncentrátum |
|---------------------|-----|--------------|
| 18:2 <sup>(1)</sup> | 98  | 143          |
| 18:3 <sup>(2)</sup> | 52  | 29           |
| EPA <sup>(3)</sup>  | 23  | 15           |
| DHA <sup>(4)</sup>  | 6,5 | 4,9          |
| E-vitamin           | 4,6 | 1,9          |
| 18:2 / 18:3         | 1,9 | 5            |

<sup>(1)</sup> linolsav<sup>(2)</sup> linolénsav<sup>(3)</sup> eikozapentaénsav<sup>(4)</sup> dokozahexaénsav

Ennek köszönhetően a hús ízletesebbé válik és kiváló fogyasztási élményt nyújt. A zsír színe a fehértől a krémszínűig terjedhet; a sajátos takarmányozás eredményeként leginkább krémszínű. A hús színe a rózsaszíntől a sötétvörösig terjed; az érlelés során a szín egyre sötétebb vörössé válik. A hasított testek optimális fogyasztási minőséget biztosító (EUROP minősítési rendszeren alapuló) osztályozási előírása a következő:

O vagy magasabb húsossági osztályba tartozó hasított testek, 2 és 3H közötti faggyúborítottsággal. A hasított test mérete a piaci igényeknek és a juhajtának megfelelően eltérő lehet.

| –                             |   | Növekvő faggyúborítottság => |   |    |    |    |     |   |
|-------------------------------|---|------------------------------|---|----|----|----|-----|---|
| Magasabb húsossági osztály => |   | 1                            | 2 | 3L | 3H | 4L | 4HL | 5 |
|                               | E |                              |   |    |    |    |     |   |
|                               | U |                              |   |    |    |    |     |   |
|                               | R |                              |   |    |    |    |     |   |
|                               | O |                              |   |    |    |    |     |   |
|                               | P |                              |   |    |    |    |     |   |

A levágást követően a „West Country Lamb” bárányhúst számos formában hozzák kereskedelmi forgalomba, az alábbiak szerint:

- egész hasított test, kivéve az ételmezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket és belsőséget, bőrt, fejet és lábvéget. A veséket és az azokhoz tartozó zsírszövetet nem kell eltávolítani,
- egész félttest: a hasított test fele, hosszában kettévágva,
- frissen bontott darabok: a hasított testek/félttestek kisebb, felismerhető darabokra osztásával (a fogyasztói igények függvényében). Ezek a darabok csontos és csont nélküli, valamint védőcsomagolással ellátott kiszerelésben kerülhetnek forgalomba,
- – osztályozás előtt kinyert, ételmezési célra alkalmas vágási melléktermékek és belsőség.

A „West Country Lamb” friss (hűtött) vagy fagyasztott formában értékesíthető.

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

A bárányok az elválasztási és a hizlalási szakaszban kiegészítő takarmányt kaphatnak, amely esetben a mezőgazdasági termelő a takarmánynaplóban rögzíti az összetevők és a vásárlás adatait, és a minőségbiztosítási ellenőrzési azokat a legalább 70 %-ban legeltetésen alapuló takarmányozás biztosítása érdekében. A levágás előtt megfelelő – többnyire két hónapos – legeltetési időszakot magában foglaló, külterjes rendszert kell fenntartani.

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

A bárányok születésének, nevelésének és hizlalásának a West Country régióban kell történnie.

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

—

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

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület hat megye – Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset és Wiltshire – területét öleli fel, amelyek együtt alkotják Anglia West Country régióját.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai:

A „West Country Lamb” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék minőségén és egyéb jellemzőin alapul.

Anglia West Country régiója legelővel borított félszigetként jellemezhető. A legelő- és a szántóföldi gazdálkodás részben a különböző talajtípusoknak köszönhetően különült el. West Country területén nagy arányban találhatók szürke és barna talajok, amelyek elősegítik a fű növekedését, a szántóföldi gazdálkodásnak azonban nem kedveznek. A szántóföldi gazdálkodással művelt területeken nagyobb arányban jellemzők a könnyebben kiszáradó, agyagos és homokos talajtípusok. Ezenfelül az Egyesült Királyságban az angliai West Country területén tapasztalható a legmagasabb átlaghőmérséklet, valamint a legmagasabb minimum- és maximumhőmérsékletek.

West Country Anglia legnagyobb kiterjedésű és a leginkább a mezőgazdaságra támaszkodó régiója. Az Egyesült Királyság egyik leggazdagabb természeti környezetével rendelkezik. Az itt működő gazdaságok becslések szerint Anglia juhhústermelésének 21 %-át adják, és a térségnek a marhahústermelésből való 24 %-os részesedésével együtt ez is hozzájárult a régió tájképének és örökségének formálásához és megőrzéséhez. A térségben igen nagy sűrűségben megtalálható állatállomány jelentős húsfeldolgozó ágazat kialakulását elősegítve teremt munkalehetőséget a régióban, amire rendkívül nagy szükség van.

West Country magas és mérsékelt hőmérsékletet ötvöző klímájának, egész évben kedvező csapadéeloszlásának és mély, nedvességtartó talajtípusainak köszönhetően a fű és a takarmánynövények csaknem egész évben termesztethők és alkalmasak legeltetésre. A térség nagy részén az év több mint 300 napján megerem a fű. A fű egész éven át tartó jelenléte jellemző West Country területére, és magyarázatot ad az állattenyésztés meghatározó szerepére. Ezenkívül West Country legelőinek 25 %-a nemzeti parkokban vagy kivételes természeti szépséggel bíró területeken (AONB) helyezkedik el, valamint a régióban található az Egyesült Királyság virágokban gazdag mezőinek több mint 57 %-a. A Bristol Egyetem által végzett kutatás kimutatta, hogy a bárányhús íze karakteresebb és finomabb a legeltetés, mint a koncentráttal történő takarmányozás esetén.

Ezenfelül a sajátos, mérsékelt éghajlat és a fű egész éven át tartó tenyészése eredményeképpen egész évben folytatható báránytenyésztés a régióban.

A termék sajátosságai:

West Country területén jelentős mértékben használnak friss és szárított fűvet. Ez jellegzetes hatást gyakorol a bárányhús minőségére és tápértékére zsírsavösszetétele, E-vitamin-tartalma és érzékszervi tulajdonságai tekintetében. Tudományos kísérletek egyértelműen igazolták ezeket a hatásokat. Különbséget mutattak ki a gabonaalapú (koncentráttal történő) és a legeltetésen alapuló takarmányozással nevelt bárányok zsírsavösszetételében (1. táblázat). A fűvel táplált állatok zsírsavösszetétele meglehetősen eltért a koncentráttal táplált állatokétól. A koncentráttal táplált bárányok izomzatában magasabb volt a linolsav és származéka (arachidonsav), valamint mindkét n-6 (omega-6) zsírsav mennyisége; a fűvel táplált bárányok izomzatában ugyanakkor magasabb volt a linolénsav és származékai, az eikozapentaénsav (EPA) és a dokozahexaénsav (DHA), valamint valamennyi n-3 (omega-3) zsírsav mennyisége. A koncentráttal táplált állatokban jóval magasabb volt az n-6 zsírsavak n-3 zsírsavakhoz viszonyított aránya. Az emberi táplálkozásban ajánlott arány legfeljebb 4, amelynek a fűvel táplált bárány húsa könnyedén megfelelt, a koncentráttal táplált bárányé azonban nem. A legeltetett és a koncentráttal táplált bárány húsnak megkülönböztetésére a 18:2 / 18:3 (linolsav/linolénsav) egyszerű aránypár használható, amelynek eredménye az 1. táblázat szerint a legeltetett bárány húsnál 1,9, a koncentráttal táplált bárány húsnál 5.

Mind a friss, mind a szárított fű  $\alpha$ -linolénsavat tartalmaz, amely az állatban az emberi táplálkozás szempontjából értékes tápanyagnak számít, hosszú láncú, többszörösen telítetlen n-3 (omega-3) zsírsavakká alakulhat. A fű E-vitamint is tartalmaz, és mind az n-3 zsírsavak, mind az E-vitamin nagyobb koncentrációban található a fűvel táplált bárány húsaiban. Ezek a tápanyagok a hús ízére is hatást gyakorolnak.

Így a fűalapú és a legeltetésen alapuló takarmányozás igazolhatóan jellegzetes zsírsavösszetételt eredményez az izomzatban, ami megkülönbözteti azt a koncentrátumalapú táplálástól. A legeltetéssel tenyésztett bárány húsa jellemző értékek alakulása: kb. 1,5 % linolénsav, 0,7 % EPA és több mint 0,2 % DHA. Ezek az előforduló zsírsavak százalékos arányai; a zsírsavösszetételt többnyire ilyen módon fejezik ki. Ez a hatás a „West Country Lamb” előnyére válik. A fűben természetesen megtalálható E-vitamin beépül a bárány izomzatába és zsírszövetébe. A fűszilázssal táplált bárányokban az E-vitamin koncentrációja a koncentrátummal táplált bárányokban találhatóak legalább kétszerese volt. Ennek köszönhetően a hús a kiskereskedelmi értékesítéskor hosszabb ideig megőrzi élénkpiros színét.

Brit vizsgálatokban kimutatták, hogy a legeltetéssel hizlalt bárány húsa finomabb, mint a gabonaalapú takarmánnyal táplált bárányé. A bárányhús ízére vonatkozó pontszám jóval magasabb a fűvel táplált, mint a koncentrátummal táplált bárány húsa esetében. A rendellenes ízre vonatkozó pontszám jóval alacsonyabb a legeltetéssel táplált állatok húsa esetében.

Egy független vizsgálat szerint a különleges tulajdonságok az n-6 zsírsavak n-3 zsírsavakhoz viszonyított alacsony arányában és a magas E-vitamin-tartalomban nyilvánulnak meg.

- A 18:2 / 18:3 (linolsav/linolénsav) arány 4-nél alacsonyabb.
- Az ágyékizomban mért E-vitamin-tartalom magasabb 3 mg/kg-nál.

A Polled Dorset és a Dorset Horn juh fajta mindössze kettő azon regionális fajták közül, amelyek képesekké váltak hasznukra fordítani azt a helyzetet, hogy a régióban közel egész éven át tenyészik fű. Ezeket a fajtákat számos mezőgazdasági termelő tartja természetes, gyakori szaporodási sajátosságuk miatt, amelyeknek köszönhetően ősszel is képesek arra, hogy fialjanak. Ez lehetővé teszi a tenyésztők számára, hogy késő januártól értékesítsék a bárányhúst. Más síkvidéki állományok januárban és februárban fialnak, míg a Bodmin Moor, Dartmoor és Exmoor fennsíkjain található gazdaságokban ez általában április és május környékén történik, így egész éven át természetes módon biztosítható a szaporulat és a bárányhús-ellátás.

Az angliai West Country éghajlata, domborzata, geológiai jellemzői és a mindezekből következő bőséges fűtermése különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a régióban tenyésztett juhoknak, és így az ilyen állatok húsa. A megművelt terület nagy részén fű terem, amely ideális a juhtenyésztéshez, és a kiegészítő takarmányozásban is hasznosítható.

Határozott és tárgyilagos tudományos bizonyíték szól amellett, hogy az angliai West Country területén előállított és feldolgozott bárányhús szervesen a földrajzi területhez kapcsolódó tulajdonságokkal rendelkezik, mivel itt nagyobb mértékben rendelkezésre áll fűtakarmány és elterjedtebb a legeltetésen alapuló takarmányozás, amelynek eredményeképpen a húsban több a többszörösen telítetlen n-3 zsírsav és az E-vitamin.

A fű növekedését a talaj típusa, a hőmérséklet, a csapadék és a napsütés befolyásolja. További fontos tényező a domborzat, tehát a magasság, a fű elterjedése pedig ennek növekedésével csökken. West Country kedvezőbb éghajlata miatt itt más régiókhoz képest magasabb a fű növekedésére alkalmas napok száma. West Country valamennyi részén évente több mint 220 napig tenyészik fű, ami Nagy-Britannia egyetlen másik részéről sem mondható el, a régió egyes területein pedig ez a szám meghaladja a 300 napot.

## Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf)

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

(2020/C 73/11)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Corbières”**

**PDO-FR-A0671-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2019.12.20.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. Földrajzi terület és a közvetlenül szomszédos terület**

A termékleírás IV. pontjának a földrajzi területre vonatkozó 1. és a közvetlenül szomszédos területre vonatkozó 3. alpontját a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex szerint naprakésszé kellett tenni.

Ezért a földrajzi területet képező települések listájában három település neve változott („Fraisie-des-Corbières”, „Mayronnes”, „Portel-des-Corbières”). Ez a naprakésszé tétel nem jár a földrajzi terület körülhatárolását érintő változással.

A közvetlenül szomszédos területet alkotó terepülések listájában egyetlen település, a Pyrénées-Orientales megyei „Opoul-Perillos” neve változott. Ez a naprakésszé tétel nem jár a közvetlenül szomszédos terület körülhatárolását érintő változással.

Az egységes dokumentum a „körülhatárolt földrajzi terület” és a „további feltételek – közvetlenül szomszédos terület” tekintetében módosult a naprakésszé érdekében.

**2. Szőlőfajták**

A termékleírás V. pontja másodlagos fajtákkal egészült ki annak érdekében, hogy a földrajzi terület talaj- és időjárási viszonyaihoz jobban alkalmazkodó növényi anyagokat lehessen használni. Az AOC borok profilja megmaradt, és ezek a kiegészítő szőlőfajták a telepített szőlők legfeljebb 10 %-át tehetik ki.

- A vörösboroknál a marselan N került hozzáadásra kiegészítő fajtaként.
- A rozé- és a fehérboroknál a carignan blanc B és a viognier B került hozzáadásra.
- A rozéboroknál a piquepoul noir N a fő szőlőfajták közül átkerült a másodlagos szőlőfajták közé; a muscat à petits grains blancs B törlésre került a másodlagos szőlőfajták jegyzékéből, mivel nem használják az AOC borok készítésére.

Ennek megfelelően módosult az egységes dokumentum következő két pontja: „Fontosabb borszőlőfajták” és „Másodlagos borszőlőfajták”.

**3. Vörösborhozamok**

A rozéborok és a fehérborok hozamához képest csökkentették a vörösborok hozamát (a termékleírás VIII. pontja), az összes bor tekintetében a korábban előírt 60 hl/ha-ról 58 hl/ha-ra.

Az egységes dokumentumot frissítették az új hozamokkal.

A vörösborok hozamának módosításával párhuzamosan a termékleírás VI. pontjában – A szőlő művelése – a parcella maximális átlagterhelését az eredetileg az összes bor tekintetében előírt 9 000 kg/ha-ról a vörösborok tekintetében 8 500 kg/ha-ra csökkentették. Ez a változás nincs hatással az egységes dokumentumra.

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

#### 4. A címkézésre vonatkozó pont naprakésszé tétele

A termékleírás XII. pontjának 2. b) bekezdésében naprakésszé tették a címkézésre vonatkozó különleges rendelkezést, annak lényegi módosítása nélkül.

A korábbi megfogalmazás a következő volt:

„Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén megadható a »Languedoc« nagyobb földrajzi egység.

Az e megnevezés feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének a felét.”

A „megnevezés” kifejezése helyébe a „földrajzi egység” kifejezés került.

Az „ellenőrzött eredetmegjelölés” kifejezés helyébe az „eredetmegjelölés” kifejezés került.

A „További feltételek – Címkézés” pont szövege ennek megfelelően frissült.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

##### 1. A termék elnevezése

Corbières

##### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

##### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

##### 4. A bor(ok) leírása

Analitikai jellemzők:

A borok száraz, csendes fehér-, vörös- és rozéborok.

A rozé- és fehérborok természetes, térfogatszázalékban megadott alkoholtartalma legalább 11,5 %.

A vörösborok természetes, térfogatszázalékban megadott alkoholtartalma legalább 12 %.

A kiszereles és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A kiszereleskor és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatalakor a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz + fruktóz) literenként legfeljebb 3 gramm, a 14 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú vörösborok esetében az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz + fruktóz) literenként legfeljebb 4 gramm; a fehér- és rozéborok erjesztettcukor-tartalma (glükóz + fruktóz) literenként legfeljebb 4 gramm.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározottaknak.

#### Általános analitikai jellemzők

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

*A vörösborok leírása*

A száraz vörösbor két vagy több szőlőfajta házasításával állítják elő, amelyek egyike gyakran a Carignan N fajta. Ez a fajta hozzájárul a borok szerkezetéhez, míg más szőlőfajták kereké teszik a borokat és biztosítják az összetett aromavilágot.

Ezek általában kiegyensúlyozott, testes és erőteljes borok, gyakran intenzív piros bogyós gyümölcsös és fűszeres jegyekkel.

Fogyaszthatók fiatalon, de kiválóan alkalmasak az érlelésre is.

*A rozéborok leírása*

A rozébor száraz, elegáns aromáját leggyakrabban virágos és gyümölcsös jegyek jellemzik. A szájban először friss, majd szépen lekerekedik.

*A fehérborok leírása*

A fehérbor száraz bor, amelyet főként elegáns fehérvirág-aroma, valamint a kerekésen és kifinomultságon alapuló egyensúly jellemez.

**5. Borkészítési eljárások***a) Alapvető borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

A rozéborok előállításához borászati célú faszén használata engedélyezett a borkészítő számára, kizárólag a frissen préselt must és a még erjedésben lévő új bor esetében, az érintett borkészítő által a szóban forgó szürethez kapcsolódóan készített rozéborok mennyiségének legfeljebb 20 %-a erejéig.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.

A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,5 métert.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,5 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközei szorzataként kapható meg.

A bakműveléses szőlőkben a tőkét rövidcsapos metszéssel, tőkéként legfeljebb 6 csappal metszik. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

Royat-kordonművelés esetén a tőkét rövidcsapos metszéssel metszik:

- vagy tőkéként legfeljebb 6 csappal úgy, hogy mindegyik csapon legfeljebb 2 rügy lehet;
- vagy tőkéként legfeljebb 10 csappal úgy, hogy mindegyik csapon legfeljebb 1 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

*b) Maximális hozamok*

Fehér- és rozéborok:

60 hektoliter hektáronként.

Vörösborok:

58 hektoliter hektáronként.

**6. Körülhatárolt földrajzi terület**

A szüret, a borok erjesztése és készítése Aude megye következő településeinek területén zajlik (a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex alapján):

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneville, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Vermentino B – Rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

Cinsaut N – Cinsault

Marsanne B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Grenache blanc B

Macabeu B – Macabeo

Roussanne B

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

A Corbières-hegység természetes, történelmi és kulturális akadályként határolja Roussillon területét, szőlőültetvényei a Földközi-tenger és a languedoc-i síkság felé húzódnak. A Corbières régió, miután hosszú ideig a Spanyolországgal való határt alkotta, 1659-ben a pireneusi békeszerződés aláírásakor, „Észak-Katalónia” Franciaországhoz csatolásával veszítette el határstátuszát.

A narbonne-i partvidéktől Carcassonne küszöbéig húzódó 60 km-es sávban elterülő Corbières régió változatos medencéi négy vagy öt, egymástól egyértelműen elkülönülő, de ezen egyetlen hegységbe illeszkedő földrajzi egységre oszlanak.

A csúcsok kivételével a hegység egészére a mediterrán éghajlat a jellemző, és az igen száraz, évi közel 300 szeles nappal jellemezhető régióban az uralkodó mediterrán növényzet küzd a területért a szőlőkkel.

A termelők generációkon keresztül építették fel a „Corbières”-t e széttagolt, napsütéses, de nehéz terepen, ahol az őszi és tavaszi esőzések ritkák, de olykor igen hevesek.

Észszerűen telepítették a szőlőfajtákat, a termesztési gyakorlatokat és a művelési módokat a különböző területi viszonyokhoz igazítva.

Így a legnehezebb körülményeknek kitett helyeken mindmáig az igen elterjedt, a terület meleg, száraz és szeles klímájához tökéletesen alkalmazkodó carignan N szőlőfajta a legkedveltebb. Ezt kiegészítő szőlőfajták a grenache N, a mourvèdre N és a syrah N. Ez utóbbi, korai érésű fajtát a mélyebb és hűvösebb talajú helyekre telepítik. Szélérzékenysége miatt általában felfuttatják. A későbbi mourvèdre N szőlőfajta a melegebb talajokon, a parti szegélyen és a szélvédett helyeken található meg. A mindenütt jelenlévő grenache N szőlőfajta a sovány és száraz domboldalakat borítja a carignan N szőlőfajtaival együtt.

A szőlőtermesztők, azáltal, hogy az elnevezésen belül a szőlőfajtákat a földrajzi helyzetnek megfelelően választják meg, boraikkal kiaknázzák a sovány, kavicsos területek adottságait, amelyektől a vörösborok szerkezetüket és erejüket nyerik, valamint a mélyebb, hűvösebb talajokét, amelyek a rozéboroknak kölcsönöznek jellegzetes, gyümölcsös aromákat, miközben a lehető legjobb kihasználják azokat a védett parcellákat, amelyeknek köszönhetően a vörös- és a rozéborokban a tanninok rugalmassága gyümölcsös jegyekkel (különösen a vörösborok esetében a piros gyümölcsökével) párosul. Végül a mediterrán hőség kerek és kiegyensúlyozott fehérborokat tesz lehetővé.

Az egymást kiegészítő szőlőfajták adják a „Corbières” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok erősségét. E borok ismertségét igen régóta biztosítja a nagyon fejlett helyi kereskedelem, amelynek köszönhetően igen széles körben elterjedtek a francia piacon.

A mészkögerincek magasából „Carcassonne öt fia”, Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes és Aguilar vára a „Corbières” vidékének viszontagságos történelméről, a katarok e hegyvidéken vívott küzdelmeiről tanúskodik. Lagrasse és Fontfroide pompás apátságának maradványai emlékeztetnek rá, hogy a szerzetesek alapvető szerepet játszottak a szőlő telepítésében, amellyel a lehető leginkább kiaknázzhatók a mészplató köves, rekettyés pusztaságaival és a sziklával körülvett sovány, száraz területek adottságai, és amiből a büszke „Corbières”-i termelők erőt merítenek az ellenőrzött eredetmegjelölésük hírnevének védelméhez.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

- kataszteri területről van szó;
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.

Az ún. kataszteri terület nevét közvetlenül az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után feltüntetik, és azt olyan karakterekkel nyomtatják, amelyek mérete sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén megadható a „Languedoc” nagyobb földrajzi egység neve.

Az e megnevezés feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének felét.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

- Aude megye: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Laderne-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puichéric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne, Vinassan;
- Département des Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel, Vingrau.

#### A termékleíráshoz vezető link

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66)



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



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**