



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2021/C 89/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10028 — Black Diamond Capital Management/ Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10190 — OTP/KKR/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 89/04	Euroátváltási árfolyamok — 2021. március 15.	4
2021/C 89/05	Tájékoztató az egyszer használatos műanyagtermékek jelölési előírásairól	5
2021/C 89/06	A szociális biztonsági rendszerek koordinációjával foglalkozó igazgatási bizottság H 10. sz. határozata (2020. október 21.) a szociális biztonsági rendszerek koordinációjával foglalkozó igazgatási bizottság Adatkezelési Technikai Bizottságának működési rendjéről és összetételéről ⁽¹⁾	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 89/07	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	11
2021/C 89/08	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	19
2021/C 89/09	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	23

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic
Specialty Resins Business of Hexion)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 89/01)

2021. január 19-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10028 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10190 — OTP/KKR/Caruna Group)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 89/02)

2021. március 10-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10190 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 89/03)

2021. március 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10111 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. március 15.

(2021/C 89/04)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,1920	CAD	Kanadai dollár	1,4874
JPY	Japán yen	130,17	HKD	Hongkongi dollár	9,2553
DKK	Dán korona	7,4362	NZD	Új-zélandi dollár	1,6588
GBP	Angol font	0,85670	SGD	Szingapúri dollár	1,6040
SEK	Svéd korona	10,1850	KRW	Dél-Koreai won	1 351,97
CHF	Svájci frank	1,1084	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,7316
ISK	Izlandi korona	153,50	CNY	Kínai renminbi	7,7508
NOK	Norvég korona	10,0988	HRK	Horvát kuna	7,5798
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	17 165,81
CZK	Cseh korona	26,193	MYR	Maláj ringgit	4,9021
HUF	Magyar forint	367,63	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,868
PLN	Lengyel zloty	4,5914	RUB	Orosz rubel	87,1471
RON	Román lej	4,8845	THB	Thaiföldi baht	36,630
TRY	Török líra	8,9852	BRL	Brazil real	6,6896
AUD	Ausztrál dollár	1,5419	MXN	Mexikói peso	24,6610
			INR	Indiai rúpia	86,4925

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

Tájékoztató az egyszer használatos műanyagtermékek jelölési előírásairól

(2021/C 89/05)

A Bizottság ezúton tájékoztatni kívánja az érintett gazdasági szereplőket és a tagállami hatóságokat arról, hogy az (EU) 2019/904 európai parlamenti és tanácsi irányelv⁽¹⁾ értelmében a bizonyos egyszer használatos műanyagtermékek jelölésére 2021. július 3-tól érvényes kötelezettség végrehajtásának támogatása érdekében és az említett irányelv 7. cikkének (2) bekezdésében előírtaknak megfelelően a Bizottság elfogadta az (EU) 2019/904 irányelv mellékletének D. részében felsorolt egyszer használatos műanyagtermékek harmonizált jelölésére vonatkozó szabályok megállapításáról szóló (EU) 2020/2151 végrehajtási rendeletet⁽²⁾ és a hozzá kapcsolódó helyesbítést.

A jelölés az (EU) 2019/904 irányelv mellékletének D. részében felsorolt, egyszer használatos műanyagtermékekre vonatkozik. A szóban forgó termékek a következők:

1. egészségügyi betétek (párnák), tamponok és tamponapplikátorok;
2. nedves törölkendők, azaz előre megnedvesített kozmetikai és háztartási törölkendők;
3. dohánytermékek szűrővel, valamint azok a szűrők, amelyeket a dohánytermékekkel történő együttes használathoz hoznak forgalomba;
4. itálpoharak.

Vektorgrafikus piktogramok

Hivatkozással az (EU) 2020/2151 végrehajtási rendelet mellékletében szereplő harmonizált jelölési követelményekre, és tekintettel a kapcsolódó helyesbítésre, az alábbi linken érhető el az a weboldal, amelyen a végrehajtási rendelet I–IV. mellékletében szereplő sorrendben valamennyi uniós hivatalos nyelven megtalálhatók a vektorgrafikus piktogramok (nem hivatalos fordításként ír nyelven is, noha az a nyelvi változat nem szerepel a végrehajtási rendeletben).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ HL L 155., 2019.6.12., 1. o.

⁽²⁾ HL L 428., 2020.12.18., 57. o.

A SZOCIÁLIS BIZTONSÁGI RENDSZEREK KOORDINÁCIÓJÁVAL FOGLALKOZÓ IGAZGATÁSI BIZOTTSÁG**H 10. sz. határozata****(2020. október 21.)****a szociális biztonsági rendszerek koordinációjával foglalkozó igazgatási bizottság Adatkezelési Technikai Bizottságának működési rendjéről és összetételéről****(EGT-vonatkozású és az EK–Svájc-megállapodást érintő szöveg)****(2021/C 89/06)**

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 ⁽¹⁾ 72. cikkére, amely szerint az igazgatási bizottság feladata a tagállamok közötti együttműködés erősítése és fejlesztése az információcseréhez szükséges eljárások korszerűsítésével, különösen az intézmények közötti információ-áramlásnak az elektronikus eszközökkel történő információcseréhez történő hozzáigazításával, figyelembe véve az egyes tagállamokban az adatkezelés fejlődését; az igazgatási bizottság feladata továbbá elfogadni az adatkezelési szolgáltatásokra vonatkozó közös strukturális szabályokat, különösen a biztonságra és a szabványok használatára vonatkozókat, és megállapítani az ilyen szolgáltatások közös részeinek működtetésére vonatkozó rendelkezéseket,

tekintettel a 883/2004/EK rendelet 73. cikkére, melynek értelmében az igazgatási bizottság meghatározza az Adatkezelési Technikai Bizottság működési rendjét és összetételét, amely utóbbi jelentéseket és indokolással ellátott véleményt nyújt be, mielőtt az igazgatási bizottság a 72. cikk d) pontja alapján döntést hoz,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

1. cikk

(1) Az igazgatási bizottság létrehozta a 883/2004/EK rendelet 73. cikkének bekezdésében előírt Adatkezelési Technikai Bizottságot. E bizottság rövid megnevezése: „technikai bizottság”.

(2) A technikai bizottság a 883/2004/EK rendelet 73. cikkének bekezdésében megállapított feladatokat látja el.

(3) A technikai bizottság az általa ellátandó speciális feladatokra vonatkozóan megbízatását az igazgatási bizottságtól kapja, amely szükség esetén módosíthatja e feladatokat.

2. cikk

(1) A technikai bizottságnak tagállamonként két tagja van: az egyik tag a bizottság teljes jogú tagja, a másik annak helyettese.

(2) A tagjelöléseket minden tagállam az adott tagállam igazgatási bizottságban működő kormányzati képviselőjén keresztül továbbítja az igazgatási bizottság titkárságához.

(3) A bizottsági tagok mellett a technikai bizottság ülésein tagállamonként egy vagy több szakértő is részt vehet, amennyiben azt a napirendi kérdések jellege indokolja.

(4) Egy delegáció általános szabályként legfeljebb négy tagból állhat.

⁽¹⁾ HL L 166., 2004.4.30., 1. o.

(5) A technikai bizottság munkájában konzultációs minőségben részt vesz az Európai Bizottság igazgatási bizottságban működő képviselője vagy az e képviselő által kijelölt személy.

(6) A technikai bizottság és eseti munkacsoportjai valamennyi ülésén részt vehet az Európai Bizottság képviselője vagy az általa kijelölt személy, vagy az igazgatási bizottság titkársága által kijelölt személy. A napirendi kérdések jellegétől függően az üléseken a tárgykörben érintett európai bizottsági szervezeti egységek képviselője vagy képviselői is részt vehet(nek).

(7) A technikai bizottság és eseti munkacsoportjai valamennyi ülésén részt vesz az igazgatási bizottság titkárságának egy tagja.

3. cikk

(1) A technikai bizottság elnökének tisztségét minden félévben ugyanazon tagállam teljes jogú tagja vagy más kijelölt tisztviselője tölti be, amely tagállam képviselője az igazgatási bizottságban ugyanabban az időszakban az elnöki tisztséget betölti.

(2) Ha a technikai bizottság hivatalban lévő elnöke nem tud részt venni a bizottság ülésén, az elnök szerepét a helyettese veszi át.

(3) A technikai bizottság elnöke a megtartandó ülések és a technikai bizottság által ellátandó feladatok keretein belül jogosult utasításokat adni a titkárságnak.

4. cikk

A technikai bizottság ülését a titkárság a technikai bizottság elnökével egyeztetve meghívólevél útján hívja össze, melyet legalább 10 munkanappal az ülés időpontja előtt megküld a tagoknak és az Európai Bizottság képviselőjének.

5. cikk

Jelentéseit és indoklással ellátott véleményeit a technikai bizottság szükség szerint technikai dokumentumok és tanulmányok alapján fogadja el. Ehhez minden olyan információt bekérhet a nemzeti közigazgatásoktól, amelyre megítélése szerint feladatainak megfelelő ellátásához szüksége van.

6. cikk

(1) Konkrét kérdések megvizsgálása céljából a technikai bizottság korlátozott számú tagból álló eseti munkacsoportokat állíthat fel, amelyek javaslatokat terjesztenek a technikai bizottság elé.

A technikai bizottság írásos megbízás keretében meghatározza az ilyen munkacsoportok által elvégzendő feladatokat és a feladatok időbeni ütemezését.

(2) Az eseti munkacsoport elnöki tisztségét a technikai bizottság elnöke által az Európai Bizottság képviselőjével történő egyeztetést követően kijelölt személy tölti be, vagy ennek hiányában egy, az igazgatási bizottság elnökét adó tagállam által kijelölt szakértő.

(3) Az eseti munkacsoport elnökét a technikai bizottság minden olyan ülésére meg kell hívni, amelyen az eseti munkacsoport jelentését tárgyalják.

7. cikk

A technikai bizottság üléseit az igazgatási bizottság titkárságának egy kijelölt tagja készíti elő és szervezi meg.

8. cikk

(1) A jelentéseket, az indokolással ellátott véleményeket, valamint az igazgatási bizottság által az 1. cikk (3) bekezdésével összhangban a technikai bizottságra ruházott feladatokkal kapcsolatos egyéb kérdéseket a technikai bizottság valamennyi tagjának minősített többségével kell elfogadnia, az Európai Unió Tanácsa által alkalmazott szavazási szabályokkal összhangban. Minden tagállamnak egyetlen szavazata van, amelyet a teljes jogú tag vagy a helyettese ad le. A technikai bizottság jelentéseiben, indokolással ellátott véleményeiben és bármely más kérdésben hozott határozatában szerepelnie kell, hogy elfogadásuk egyhangúlag vagy egyszerű többséggel történt-e. A kisebbségi véleményeket vagy fenntartásokat rögzíteni kell.

Amikor a technikai bizottság az 1. cikk (3) bekezdésében említett feladatokról határoz, az igazgatási bizottság végleges határozatot hozhat az ügyben, amennyiben azt a technikai bizottság határozatának az igazgatási bizottság elé terjesztésétől számított 5 munkanapon belül 5 tagállam kéri.

(2) Ha a technikai bizottság elnöki tisztségét a bizottság egy teljes jogú tagja tölti be, a tagállam nevében a helyettese szavaz.

Ha egy jelen lévő tag a határozathozatal során tartózkodik a szavazástól, az elnök felkéri tartózkodásának indokolására.

(3) Ha a jelen lévő tagok többsége tartózkodik a szavazástól, akkor a szavazásra bocsátott javaslatot úgy kell tekinteni, mintha nem bocsátották volna szavazásra.

(4) A technikai bizottság dönthet úgy, hogy bizonyos jelentéseket és indokolással ellátott véleményeket írásbeli eljárással fogad el, ha ennek lehetőségét a technikai bizottság egy korábbi ülésén jóváhagyták.

E célból az elnök tájékoztatja a technikai bizottság tagjait az elfogandó szövegről. A tagok számára egy legalább tíz munkanapos határidőt kell biztosítani, amelyen belül jelezhetik, hogy elutasítják a javasolt szöveget vagy tartózkodnak a szavazástól. Ha a megadott határidőn belül egy tag nem küld választ, azt támogató szavazatként kell értékelni.

Az elnök akkor is dönthet írásbeli eljárás indításáról, ha a technikai bizottság ülésén erről nem született előzetes megállapodás. Ilyen esetben kizárólag a javasolt szöveghez adott írásbeli beleegyezés tekinthető támogató szavazatnak, és a válaszadásra legalább 15 munkanapos határidőt kell biztosítani.

Az elnök a kitűzött határidő lejártát követően értesíti a tagokat a szavazás eredményéről. A megfelelő számú támogató szavazatot szerző döntés a tagok visszajelzésének határidejeként kiszabott utolsó napon tekintendő elfogadottnak.

5. Amennyiben az írásbeli eljárás során a technikai bizottság valamely tagja a szöveg módosítását javasolja, az elnök:

- a) újrakezdi az írásbeli eljárást, és a tagokat a (4) bekezdésben szereplő eljárás szerint tájékoztatja a javasolt módosításról; a módosítás jellegétől függően a (4) bekezdésben említett határidő 5 munkanapra csökkenthető; vagy
- b) megszünteti az írásbeli eljárást, és az ügyet a következő ülésen tárgyalják meg, attól függően, hogy az elnök melyik eljárást tartja megfelelőnek a szóban forgó ügy esetében.

9. cikk

(1) A technikai bizottság üléseinek napirendtervezetét a titkárság a technikai bizottság elnökével egyeztetve állítja össze.

Az egyes napirendi pontok felvétele előtt a titkárság szükség szerint írásban kikérheti az érintett delegációk véleményét.

A napirendtervezetnek főszabályként olyan napirendi pontokat kell tartalmaznia, amelyek felvételét valamely tag vagy az Európai Bizottság képviselője kérte.

(2) A napirendtervezetet az ülés előtt legalább 15 munkanappal meg kell küldeni a technikai bizottság valamennyi tagjának és a fenti 2. cikk (6) bekezdésében említett személyeknek. Az ülés előtti 5. munkanapig mód van módosított napirendtervezet küldésére.

Az ülésen döntésre bocsátandó vagy véleményezendő napirendi pontokhoz kapcsolódó dokumentumokat a tagok rendelkezésére kell bocsátani, főszabályként legkésőbb az ülés előtti 10. munkanapig. Ez a kikötés nem vonatkozik a jóváhagyást nem igénylő, általános tájékoztató dokumentumokra, a különleges körülményekre és a technikai bizottság által a lenti 14. cikk szerint elfogadható egyéb esetekre.

(3) Az ülések elején a technikai bizottság elfogadja a napirendet.

Egy új, a napirendtervezetben nem szereplő pontot a technikai bizottság csak egyhangú szavazással vehet fel a napirendre.

10. cikk

(1) Az igazgatási bizottság titkársága jegyzőkönyvet készít a technikai bizottság üléseiről. A technikai bizottság a jegyzőkönyvet angol nyelvű változatban fogadja el.

(2) A jegyzőkönyv angol nyelvű változatát észrevételezés céljából legkésőbb egy hónappal a technikai bizottság következő ülése előtt meg kell küldeni a delegációknak.

11. cikk

(1) Tevékenységről és az elért eredményekről a technikai bizottság minden ülés után írásbeli jelentést készít az igazgatási bizottság számára.

(2) A technikai bizottság elnöke az igazgatási bizottság ülésein beszámol a technikai bizottság tevékenységről, amennyiben az igazgatási bizottság elnöke erre felkéri.

12. cikk

A technikai bizottság által javasolt minden olyan intézkedés esetében, amely az Európai Bizottságra költségeket ró, szükség van az Európai Bizottság képviselőjének jóváhagyására.

13. cikk

A jelentések, az indokolással ellátott vélemények, a napirendek és a technikai bizottság tevékenységét támogató minden más dokumentum nyelve az angol.

14. cikk

Szükség esetén a technikai bizottság egyhangú döntéssel tovább pontosíthatja és részletezheti a jelenlegi eljárási szabályokat.

15. cikk

Ezt a határozatot az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki kell hirdetni. Ezt a határozatot kihirdetése napjától kell alkalmazni.

16. cikk

Ez a határozat felváltja a 2015. december 17-i – 2016. március 9-én kisebb technikai pontosításokkal frissített – H8. sz. határozatot.

az igazgatási bizottság elnöke
Maira KETTNER

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2021/C 89/07)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„MARSANNAY”

PDO-FR-A0175-AM01

Az értesítés időpontja: 2020. december 14.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület

Az I. fejezet IV. részének 1. pontjában a szöveg a „terület” szövegrész után „a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján” szövegrésszel egészül ki.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2019-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A földrajzi terület kiterjedése továbbra is pontosan ugyanakkora.

A szöveg továbbá kiegészül egy olyan mondattal, amely arról tájékoztatja a gazdasági szereplőket, hogy a földrajzi területre vonatkozó kartográfiai dokumentumok megtalálhatók az INAO honlapján.

Ezek a módosítások az egységes dokumentumot nem érintik.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A 2. pont helyébe a következő rendelkezések lépnek: „A borokat az *Institut national de l'origine et de la qualité* által az illetékes nemzeti bizottság 2019. június 19-i ülésén jóváhagyott, parcellákra osztott termelési területen található parcellákról származó szőlőből kell készíteni.”

E módosítás célja, hogy a termékleírásban szerepeljen a termelés földrajzi területén belül található, parcellákra osztott, új körülhatárolt terület illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítására.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás megszünteti a termékleírásban a különböző borszínnek szerinti különbségtételt is, mivel ez a különbségtétel már szerepelt a körülhatárolásban. A módosítás lehetővé teszi a termékleírás megfogalmazásának egyszerűsítését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Az I. fejezet IV. részének 3. pontjában a szöveg a „terület” szövegrész után az „a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján” szövegrésszel egészül ki.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2019-ben hatályos változatának.

A terület kiterjedése továbbra is pontosan ugyanakkora.

E hivatkozás beillesztésével jogilag biztosítható a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület meghatározása annak érdekében, hogy azt később ne érintsék a települések vagy településrészek egyesülései vagy szétválásai, illetve a névváltoztatások.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet alkotó települések jegyzékét is aktualizálták, ugyanakkor a 2019 előtti közigazgatási változások figyelembevétele érdekében annak kiterjedését nem módosították.

Az egységes dokumentum „További feltételek” című rovata ennek megfelelően módosul.

4. Az ellenőrző szerv nevének módosítása

A „Marsannay” ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírása III. fejezetének „Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok” című II. pontját aktualizálták.

Az egységes dokumentum „Egyéb információk” című rovata ennek megfelelően módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

„Marsannay”

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Analitikai leírás

A borok csendes, száraz fehérborok, vörösborok vagy rozék.

A fehérborok minimális természetes alkoholtartalma 11 térfogatszázalék.

A vörösborok és rozék minimális természetes alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék.

A rozé borok minimális összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot.

A fehér- és vörösborok összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 térfogatszázalékot.

A kiserelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A forgalomba hozatalra kész borok maximális erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma):

a fehérborok esetében:

– 3 gramm/liter;

- vagy 4 gramm/liter, ha az összes savtartalom legalább 55,10 milliekvivalens/liter, azaz borkősavban kifejezve 4,13 gramm/liter (vagy kénsavban kifejezve 2,7 gramm/liter);

a rozék esetében:

- 3 gramm/liter;

a vörösborok esetében:

- 2 gramm/liter.

A maximális összes alkoholtartalom, a minimális tényleges alkoholtartalom, a minimális összes savtartalom, a maximális illósavtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom tekintetében a közösségi jogszabályokban megállapított előírások alkalmazandók.

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

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvények ültetési sűrűsége hektáronként legalább 9 000 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 1,25 méter, az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság pedig legalább 0,50 méter.

A szőlőtőkék sűrűn is ültethetők, amennyiben betartják a minimális ültetési sűrűséget, és a szőlőtőkék közötti távolság meghaladja a 0,50 métert.

A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlő metszése az alábbi rendelkezések szerint történik:

- Általános rendelkezések

Fehérborok

- rövidcsapos metszéssel (Royat-kordonművelésű és kettős kordonművelésű szőlő), tőkénként legfeljebb 10 rügy meghagyásával; vagy
- hosszúcsapos metszéssel (egyszerű Guyot-metszéssel), tőkénként legfeljebb 8 rügy meghagyásával; vagy
- ún. „Chablis-metszéssel”, kizárólag a chardonnay B szőlőfajta esetében, tőkénként legfeljebb 8 rügy meghagyásával.

Vörösborok és rozék:

a szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 8 rügyet hagynak meg:

- rövidcsapos metszéssel (Royat-kordonművelésű, kettős kordonművelésű, bakművelésű és legyezőművelésű szőlő);
- hosszúcsapos, egyszerű Guyot-metszéssel.

Egyedi rendelkezések

A kordonművelés kialakításának időszaka legfeljebb két évig tarthat. Ebben az időszakban engedélyezett a kettős Guyot-metszés, minden egyes félszálvesszőn legfeljebb 5 rügy meghagyásával.

Az egyszerű Guyot-metszés a következőképpen igazítható ki:

- a szálvessző évről évre történő váltogatását lehetővé tevő második csappal;
- legfeljebb háromrügyesre rövidített szálvesszővel és legfeljebb kétrügyes csappal.

A metszésmódtól függetlenül a szőlő további rügyek meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak tőkénkénti száma nem haladja meg a metszésre vonatkozó szabályokban előírt rügyszámot.

Borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák (*techniques soustractives d'enrichissement*, TSE) alkalmazása a vörösborok esetében 10 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.

A rozék készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Fadarabok használata tilos.

Az alkoholtartalom-növelést követően a borok összes alkoholtartalma a vörös- és fehérborok esetében nem haladhatja meg a 13,5 térfogatszázalékot, a rozék esetében pedig a 13 térfogatszázalékot.

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 törvényben meghatározott kötelezettségeknek.

b) Maximális hozamok

Vörösborok

hektáronként 58 hektoliter

Fehérborok

hektáronként 64 hektoliter

Rozék

hektáronként 65 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére, készítésére és érlelésére Côte-d'Or megye következő településeinek területén kerül sor: Chenôve, Couchey és Marsannay-la-Côte.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. A kapcsolat(ok) leírása

„A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása”

A földrajzi terület a „Côte de Nuits” szőlőültetvényének északi peremén található, amely a domborzatát tekintve általában észak/déli tájolású, mintegy 25 km hosszú sík terület. Ez a tektonikus eredetű domborzat a nyugatra fekvő, 400–500 méter tengerszint feletti magasságú „Hautes Côtes” mészkőfennsíkjaival, valamint a keletre fekvő, a „Côte”-től jobbra található, harmadkori lesüllyedt árokban képződött Bresse-i síkságot választja el, amelynek tengerszint feletti magassága közel 250 méter.

Az éghajlat alapvetően hűvös, óceáni éghajlat, amelyet a Rhône-Saône tengely mentén érvényesülő kontinentális vagy déli hatások zavarhatnak meg. A regionális óceáni jelleg mérsékelt és rendszeres csapadékmennyiségben nyilvánul meg (évente megközelítőleg 750 milliméter), jelentős nyári szárazság nem fordul elő. A hőmérséklet az éghajlat hűvösségéről tanúskodik, az éves átlaghőmérséklet 10,5 °C.

A Morvan-hegységtől és a Burgundiai-fennsíktól keletre fekvő „Côte” időjárási hatásoktól védett, ami a régió melegebb mezoklimájában és jelentős csapadékhányában nyilvánul meg.

A földrajzi terület Marsannay-la-Côte, Couchey és Chenôve településekre korlátozódik, Dijon városától délre, a burgundiai Côte-d'Or megyében található.

A „Côte” meredek lejtője, amelyet kb. 150 méter szintkülönbség jellemez, viszonylag szabályos felszínű. A hátvidékről a csapadékot elvezető két völgytekno metszéspontjában található nagy, száraz völgy szakítja meg. További völgytekno mentén kis hordalékkúpok is húzódnak.

A völgy déli részén a domboldalak jura kori mészkőből és márgából (agyagos mészkőből) álló kőzetsoron képződtek, melyek közül a különösen tömör „comblanchieni mészkő” alkotja az alapréteget. A domborzat erőteljes, párhuzamos repedése hosszú sávokat hasított ki, ahol változatos rétegek jutnak a felszínre. Így megjelenik a liász (alsó jura) kori márga, a bajoci (középső jura) kori tengeri liliomkövületes mészkő és márga, a batóniai (középső jura) kori kvarckavicsos mészkő, oolitos mészkő vagy „comblanchieni mészkő”.

Északon a repedés kisebb mértékű, és a kőzetsorról felszínre juthat batóniai korból származó mészkő.

A lejtők és a hegylábánál elterülő terület mészkőszubsztrátumát az altalaj és a fölötté emelkedő domborzati elemek elváltozása nyomán keletkezett agyagos-iszapos omladékrétegek takarják. Az omladékrétegek jellege a lejtőn való elhelyezkedésüktől függ. Ezek a rétegek a lejtőn rendkívül kövesek és vékonyak, a hegylábánál elterülő területen finom részecskékben gazdagabbak és vastagabbak (vastagságuk néhány decimétertől 1 méterig terjed).

A völgy kijáratánál egy nagy hordalékkúp húzódik a síkság felé. Ez a kúp kavicsos, meszes és jó vízelvezető képességű alluvialis képződményekből áll.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt parcellák a „Côte” meredek lejtőjének alsó részén, valamint a kavicsos talajú hordalékkúpokon helyezkednek el.

A talajok kevésbé eldolgozottak, általában karbonátosak és vékony rétegűek, jó vízelvezető képességűek. Mindemellett magas agyagtartalmúak, különösen a dombok lábánál elterülő területen és a márgás rétegeken. A nagy hordalékkúp talajai kiváló vízáteresztő képességűek, kevésbé agyagosak és meszes kavicsokban gazdagok.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A földrajzi területen a szőlőtermesztés első kézzelfogható jelei nagyjából az 530-as évig nyúlnak vissza, erről Grégoire de Tours számol be, aki az „Histoire des Francs” (A frankok története) című művében Dijon városa kapcsán megjegyzi, hogy „nyugaton rendkívül termékeny, szőlővel borított hegyek találhatók, amelyek olyan nemes falernumi borral látják el a város lakóit, hogy azok megvetik az ascaloni bort”.

A VII. századtól kezdve számos irat tanúsítja a marsannay-i szőlőültetvény létezését, például a bèze-i apátság 658-as adománylevele, a dijoni Saint-Etienne templom 882-ben keletkezett adománylevele és az epouisses-i rendház 1189-es adománylevele.

A burgundiai hercegeknek a XI. századtól van egy birtokuk Chenôve-ban, ahová 1238-ban két szőlőpréssel ellátott borospincét építenek. A francia király tulajdonába került birtok a „Clos du roi” (a király szőlőskertje) nevet kapja.

A „finom szőlőfajtákkal” – „pinot” fajtákkal – beültetett szőlőültetvényen a XIX. századig jó hírnévnek örvendő borokat állítanak elő. A szerzők megjegyzik, hogy az 1850-es évektől a bortermelés az elsősorban a „gamay” fajtából előállított hétköznapi borokra irányul. Ekkoriban ugyanis Dijon városának lakossága megkétszereződik, és ezzel arányosan növekszik a „hétköznapi borok” iránti igény. A Dijon közvetlen közelében található Chenôve, Marsannay és Couchey települések természetesen állnak át ezeknek a boroknak az előállítására a „finom borok” rovására. A termelők e virágzó gazdasági ágazat köré szerveződnek, Marsannay-ban 1850-ben, Couchey-ban 1855-ben hoznak létre kölcsönös segítségnyújtási társaságot, 1891-ben pedig létrejön a „Syndicat viticole de la Côte dijonnaise” elnevezésű borászati szindikátus. A XIX. század vége, valamint az akkori egészségügyi és gazdasági válság a szőlőültetvények hanyatlását idézi elő.

Az 1930-as évektől lassan indul meg a helyreállítás, amelynek során a „finom borok” előállítására helyeződik a hangsúly. Az 1960-as években a „gamay” fajta gyakorlatilag eltűnt, átadva a helyet a „pinot noir N” fajtával beültetett szőlőültetvénynek, amely a rozé borok előállításával válik ismertté. Ezeket a borokat 1937 óta a „Bourgogne” ellenőrzött eredetmegjelöléssel értékesítik. A marsannay-i és a couchey-i borászati szindikátusok ezt követően az újjáéledő szőlőültetvény fejlesztésével foglalkozkodnak. A borok hírnevének növekedésével 1961-ben lehetővé válik, hogy a „Bourgogne” ellenőrzött eredetmegjelölés mellett feltüntessék a „Marsannay” elnevezést, a rozék esetében pedig a „Rosé de Marsannay” elnevezést.

Végül 1987-ben egy rendelet elismeri a „Marsannay” ellenőrzött eredetmegjelölést. Ez a fehérborok, a rozék és vörösborok számára van fenntartva.

A szőlőművelés a „Côte de Nuits” borvidék egészén elterjedt szokásoknak megfelelően történik: az ültetési sűrűség hektáronként több mint 9 000 tőke, a szőlőfajta-összeállítás pedig a chardonnay B és a pinot noir N fajtán alapul. A talajtani örökség értékével tisztában lévő termelők különös gondot fordítanak a talajok épségének megőrzésére.

A borokat szokásosan több hónapig érlelik.

A szőlőültetvény területe 2008-ban kb. 230 hektár, amelyen évente átlagosan 17 000 hektoliter bort – alapvetően vörösbort – állítanak elő. A termelés 15–15 %-át a vörösborok és rozék teszik ki.

Ok-okozati kapcsolat

A hűvös óceáni éghajlat, a „Côte” végighúzódnó völgytektonikkal és völgyekkel jellemzett domborzata, valamint a jura korból származó márgás és meszes talajok együttesen járulnak hozzá az őshonos burgundiai fajtának minősülő pinot noir N és chardonnay B fajták optimális kibontakozásához.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt parcellák a fő domborzati elem lábánál húzódnak, ha a felszíni képződmények kellően kialakultak ahhoz, hogy lehetővé tegyék egyrészt a legyökerezést, másrészt a megfelelő vízelvezetést, vagy pedig a kavicsos talajú, széles völgybe nyúlnak be.

E változatos topográfiai adottságok mellett jellemző a szubsztrátumok változatossága is: márgás vagy meszes altalajok, kavicsos vagy agyagos lerakódások figyelhetők meg, amelyek a borok gazdagságát és sokféleségét biztosító változatos környezetet biztosítanak.

A hordalékkúp kavicsos és jó vízáteresztő képességű talajain található parcellákról származó borok gyakran gyümölcsösek, elegáns és rugalmas szerkezetűek, és gyorsan kibontakoztatják aromáikat. Az agyagban és vas-oxidokban gazdag felszíni talajokkal rendelkező fő domboldalon található parcellákról származó borok erőteljesek, színesek, hosszabb ideig eltarthatóak.

A szokásoknak megfelelően ezt a gazdagságot és sokszínűséget emeli ki a címkén a szőlő származási „éghajlatának” feltüntetése. A borok érlelése – amellet, hogy elősegíti a palackban történő tárolásra való alkalmasságot – hozzájárul a kóstoláskor is érezhető sokféleség kifejeződéséhez.

Dijon felől érkezve a „Côte d’Or” szőlőültetvénye a „Marsannay” szőlőültetvényével együtt mutatja meg teljes kiterjedését. A város átadja a helyét a hosszú szőlősoroknak, amelyek csak a több mint 50 kilométerre délre található „Maranges” szőlőültetvénye közelében szakadnak meg.

A „Marsannay” szőlőültetvénye – az egykor a kiváló borairól híres és napjainkban nagyrészt a dijoni agglomerációba beépült – történelmi „Côte dijonnaise” szőlőültetvényének legrégebbi része.

A „Marsannay” szőlőültetvényének története szerteágazó és összetett. Több évszázados múltról tanúskodik, a környező területek eseményei és fejlődése is meghatározták. Dijon városának közelsége törekény és egyben szimbolikus szőlőültetvénné teszi ezt az ültetvényt. A burgundiai hercegek által a középkorban felfedezett és a dijoni polgársághoz tartozó tulajdonosok által karbantartott szőlőültetvény alkalmazkodott a városiasodás fejlődéséhez, annak ellenére, hogy a régi presztízsét kockáztatta. Sikeres újjáéledését követően jelenleg a „Côte de Nuits” borvidék „aranykapuja”.

A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A vörösborok élénk színűek. Erőteljes tanninszerkezet mellett megfelelő rugalmassággal rendelkeznek. A fekete húsú bogyós gyümölcsök aromái gyakran aszalt szilva és pézsmá aromájaival keverednek bennük. A kavicsos talajú parcellákról származó borokban több elegancia és testesség, mint erőteljesség fejeződik ki.

A rozé borok lágyak és gyümölcsösek, gyakran őszibarack vagy vörös húsú gyümölcsök aromájaival érződnek bennük, amelyeket kellemes üdesség támaszt alá.

A fehérborok teltek és testesek, és időnként egzotikus gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyek, illetve időnként mentolra vagy citromfűre emlékeztető jegyek fejeződnek ki bennük.

Néhány évig tartó tárolás e borok teljes aromavilágát kibontakoztatja.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület – a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

- Côte-d'Or megye: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevront, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meulley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée és Vougeot;
- Rhône megye: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux és Villié-Morgon;
- Saône-et-Loire megye: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièr, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère pour le seul territoire de l'ancienne commune de La Loyère, Fuissé,

Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serisy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars és La Vineuse kizárólag Donzy-le-National, La Vineuse és Massy, Vinzelles és Viré egykori települések területe tekintetében;

- Yonne megye: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon pour le seul territoire des communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers és Yrouerre.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A 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 terület nevéből van szó;
 - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.

A kataszteri terület nevét akkora karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

- b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Bordeaux” vagy „Vin de Bourgogne” vagy „Grand vin de Bourgogne” jelöléssel megadható a nagyobb földrajzi egység.
- c) Amennyiben a címkén fel van tüntetve a szőlőfajta megjelölése, az nem szerepelhet ugyanabban a látómezőben, mint a kötelező megjelölések, és azt legfeljebb 2 milliméter méretű karakterekkel kell feltüntetni.

A termékleíráshoz vezető link

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

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

(2021/C 89/08)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”

EU-szám: PDO-FR-0130-AM01 – 2020.9.3.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt teljes, nyers tehéntejből készített, préselt, nem hevített tésztájú, lapos – körülbelül 14 centiméter átmérőjű és körülbelül 3,5 centiméter magas, kissé legömbölyített élű – henger alakú, 450–550 gramm tömegű sajt.

Teljes kiszáritást követően a sajt 100 grammja legalább 45 gramm zsírt tartalmaz, és 100 gramm sajt szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb 45 grammnál.

Kéreg – amelyet az érlelés során megmosnak – vékony, szabályos és egyenletes. A kéreg színe a sárgától a narancssárgáig terjed, felszínének egészét vagy egy részét vékony, finom fehérpenészréteg borítja.

Alig szilárd állagú tésztája homogén, rugalmas és omlós. Színe a krémszíntől a sárgás elefántcsontszínig terjed, íze enyhén sós, belsejében kisebb lyukak lehetnek.

Az azonos érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező kis méretű – mintegy 9 centiméter átmérőjű, körülbelül 3 centiméter magas, 230–280 gramm tömegű – sajt szintén az OEM alá tartozik.

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” egészben vagy kisebb adagokban kerülhet forgalomba.

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

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt előállításához felhasznált tej kizárólag az Abondance, a Montbéliarde és a Tarentaise (más néven Tarine) fajtákhoz tartozó tehenekből álló tejelő állományokból származhat.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

A termelővidékkel való kapcsolat biztosítása érdekében az állományt elsősorban az eredetmegjelölés szerinti földrajzi területről származó takarmánnyal kell etetni. Az alaptakarmányt a következő összetevők alkotják:

- legalább 50 %-ban: a nyári időszakban legelt fű, a téli időszakban pedig naponta adagolt széna;
- zöldtakarmány: nyers kukorica, zölden az állatok elé adott fű, takarmányrépa. Szalmát csak az üszők alaptakarmánya tartalmazhat.

A nyári legeltetési időszak legalább 150 nap.

A tejelő tehénállomány alaptakarmányát – szárazanyagban kifejezve – 100 %-ban a földrajzi területről származó takarmánynak kell alkotnia. A 600 méternél magasabban fekvő gazdaságokban, illetve a hegyvidéki legeltetést folytató azon gazdaságokban, ahol a tejelő tehénállomány 600 méter feletti területeken legel, az állatok alaptakarmányát – szárazanyagban kifejezve – legalább 75 %-ban a földrajzi területről származó takarmánynak kell alkotnia. Az eredetmegjelölés szerinti területen kívül vásárolt takarmány csak széna lehet.

Az alaptakarmányon kívül kiegészítő takarmány adható az állatoknak: a koncentrátumok és szárított zöldtakarmányok mennyisége tejelő tehenenként és évente összesen legfeljebb 1 800 kg, az üszők esetében állatonként évente összesen 500 kg lehet.

Az átlagos termelést tekintve a térség tehenei összesen 6-7 000 kilogramm szárazanyagot fogyasztanak. Az 1 800 kg mennyiségű, kb. 89 %-os szárazanyag-tartalmú koncentrátummal a földrajzi területen előállított száraz élelemadag legalább 50 %-át a földrajzi területen termesztett fű, zöldtakarmány és száraztakarmány biztosítja. A 600 méternél magasabban fekvő területeken ez a minimális százalékarány meghaladja a 70 %-ot.

A tejelő állomány takarmányozásához tilos silózott termékeket, erjesztett táplálékokat, bálázott takarmányt, valamint olyan táplálékokat felhasználni, amelyek kedvezőtlenül befolyásolhatják a tej vagy a sajt illatát és ízét, vagy amelyek baktériumfertőzés kockázatát hordozzák.

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

A tejtermelést, a fejést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a földrajzi területen kell végezni.

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

A sajt első csomagolására a földrajzi területen kerül sor, még mielőtt a termék elhagyná az érlelőüzemet, ahol a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt előállításának utolsó szakaszát végzik. Ez lehetővé teszi a sajtkegység minőségének megőrzését és megakadályozza a sajtkegység kiszáradását és nemkívánatos penészgombák kialakulását. A termék az első csomagolást követően más üzemben később újracsomagolható.

A sajtot megfelelő csomagolóanyagba csomagolják, ezenkívül a teljes vagy félbevágott sajt legalább egyik oldalára lucfenyőből készült vékony alátétkorongot helyeznek. A kisebb adagokra szeletelt sajt három oldalát kéregnek kell fednie.

Az élelmiszer-ipari célra szánt sajtokat nem kell egyenként becsomagolni, de a termékeknek megfelelő nagyobb kiserelésben kell elhagyniuk a földrajzi területet.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A sajtok címkéin – a címkén szereplő legnagyobb karakter méretének legalább kétharmadával megegyező nagyságú karakterrel – fel kell tüntetni a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. Ezenkívül a 3.2. pontban meghatározott kis méretű sajtok esetében a címkén az eredetmegjelölés mellett fel lehet tüntetni a „petit” szót.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon és a fent említett kifejezésen túl az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve egyes márkaneveket vagy védjegyeket.

A címkén a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” eredetmegjelölés nevével azonos látómezőben kell feltüntetni az Európai Unió OEM szimbólumát. Emellett szerepelhet rajta az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) jelzés.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Haute-Savoie megye kétharmadát (az Annecy-től keletre fekvő, 500 méter feletti területek egészét), valamint Savoie megye néhány települését és településrészét foglalja magában.

Haute-Savoie megye:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy, kizárólag az egykori Annecy-le-Vieux település területe tekintetében, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Ésery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Taninges, Thônes, Thyez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Villen-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Savoie megye:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (G1 és G2 községrész), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (A1, A2 és A3 községrész), Saint-Nicolas-la-Chapelle, Ugine.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajtot a hegyvidéki környezethez alkalmazkodó helyi fajtáktól származó teljes nyers tehéntejből készítik. Kis mérete, valamint omlós és rugalmas textúrája többek között az előállítás terén szerzett, máig fennmaradt szakértelem eredménye, amely eredetileg azon alapult, hogy kis mennyiségű, zsírban gazdag tejet dolgoztak fel.

A földrajzi terület az Északi-Alpokban található, és a Genfi-tó és a Mont Blanc-hegység közötti hegyvidéki térséget foglalja magában. A rendkívül határozott domborzatot nyugatról kelet felé haladva egyre magasabb hegyek tagolják (az 1 000 méteres nyugati előhegységet a mészkőhegység 2 000 méter feletti csúcsai, majd a Mont Blanc-hegység 4 000 méternél magasabb hegyei követik), amelyek között 500 méter felett fekvő, nagy völgyek húzódnak. Az éghajlat hegyi jellegű, amit tovább erősít a nyugat felől fújó szelek közvetlen hatása. Bőséges csapadék jellemzi.

A mezőgazdasági terület legnagyobb részét legelőként hasznosítják. A régiót a magasan fekvő, állandó alpesi legelők rendkívül nagy kiterjedése jellemzi. A legelők növényzete a környezeti feltételek (talaj, vízrajz, fekvés, magasság stb.) és a felhasználás (legeltetési gyakorlatok) változatossága folytán nagy sokszínűséget mutat. A fűvel borított terület 90 %-a állandó legelő, amelyeken túlnyomórészt a nagyon jó takarmányfűnek tartott csomós ebír, valamint fehér here és réti here nő. Ezenkívül találhatók itt kövér kaszálók, közepesen kövér legelők és kaszálók, illetve sovány vagy száraz legelők és kaszálók.

A földrajzi terület tejtermelő gazdaságainak egyik jellemzője az alpesi legelők nyári használata. Az állomány életét nagyban befolyásolja az évszakok váltakozása:

A tejtermelők hegyvidékről származó, a környezet fizikai és éghajlati viszonyaihoz alkalmazkodott tehénfajtákat tartanak (a meredek lejtőkön való legelésre alkalmas testalkat, hidegtűrő, a nyári időszakban a legelt takarmány, télen pedig a száraztakarmány hasznosításának képessége), amelyek képesek rendszeresen jó minőségű tejet adni.

A tejelő tehenek takarmányát nyáron elsősorban a legelt fűfélék, télen pedig a száraztakarmány alkotja. A kevésbé intenzív állattartási mód megőrzése érdekében a kiegészítő takarmány mennyiségét korlátozzák.

A „Reblochon de Savoie” név a „reblâche” szóból ered, amelynek jelentése „második fejés”. Ez a gyakorlat a XIII. század óta elterjedt volt: az alpesi legelőt bérlo gazda köteles volt jutalékot adni a tulajdonosnak. A kiméréskor nem teljesen lefejt állat a második fejés alkalmával kevesebb, de igen krémes tejet adott, mivel a fejés végén zsírban gazdag tej távozik. A kis mennyiségű, ám zsírban gazdag tejjel rendelkező sajtkészítők ily módon krémes, kis méretű sajtokat állítottak elő.

A sajtkészítők ősi szaktudáson alapuló munkája fontos szerepet játszik abban, hogy a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt gazdag aromái megmutatkozhassanak. Ezt a legjobban a nyers tej előzetes kezelés nélküli, mérsékelt hőmérsékleten való feldolgozása segíti elő. A napi kétszeri fejés megköveteli a tej gyors és pontos felhasználását. A nyers teljes tej feldolgozása azzal jár, hogy a sajt nyitott kádakban készül, így a sajtkészítő figyelemmel tudja kísérni a tej esetleges változását és be tud avatkozni.

Az érlelést kezdetben az alpesi legelőkön lévő tanyákon végezték. Később ez a tevékenység a könnyen megközelíthető völgyekbe helyeződött át, ami elősegítette a sajterlelő mesterség kialakulását. Az érlelő több feladatot végez, többek között ügyel a páratartalomra és az érlelési hőmérsékletre, amely jelentős hatással van a kéreg jellegzetes külsejéért felelős gombaflórára.

A „Reblochon” sajt kereskedelme a XIX. században jelentősen bővül és különleges kereskedési tevékenységgé válik, amit a közlekedési útvonalak fejlődése is elősegít.

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” teljes, nyers, előzetesen nem kezelt tehéntejből készített, préselt, nem hevített téstájú sajt.

A szokásosnál kisebb méretben is előállítható. Alakja lapos, kissé legömbölyített élű hengert formáz.

Tésztája omlós és rugalmas, színe a krémszíntől az elefántcsontszínig terjed, íze enyhén sós. Vékony, mosott, sáfrányszínű kergét vékony, sárgától narancssárgáig terjedő színű penészréteg borítja.

A földrajzi terület egészét kitevő, csapadékban gazdag hegyvidék tavasszal és nyáron bőséges fűterméssel szolgál. A környezeti feltételek sokszínűségének – így az alpesi legelők különböző tengerszint feletti magasságának és fekvésének, a kőzetek eltérő jellegének – köszönhetően a legelők bővelkednek a különféle növényekben, és az egyes területeket sajátos növénytakaró borítja.

Az e flórák részét képező számos növényfajta erőteljes aromajegyekkel rendelkezik, amelyek hozzájárulnak a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt jellegzetességéhez.

E zord környezet szigorú korlátok közé szorítja az állomány életét, és csupán a hegyi fajták alkalmasak arra, hogy elviseljék azt az életmódot, amelyben a völgyekben lévő istállóknál tétlenül töltött téli időszakok és az alpesi legelőkön naponta megtett hosszú nyári vándorlások váltakoznak.

Ezek a fajták ilyen körülmények mellett is fehérjében gazdag és sajtkészítéshez kiválóan alkalmas tejet adnak: a tejtöltő hozzáadása után szilárd sajtmassza keletkezik, ami magas sajthozamot biztosít.

A „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt, amelyet eredetileg kis mennyiségű, zsírban gazdag tejből állítottak elő, egy egyszerű, rövid érlelési idővel járó technológia bevezetésének eredménye (mérsékelt hevítés, gyors beoltás, a kádban történő kiszáritás nélkül). Érleléskor a sajt felszínén többfajta mikrobacsoport tenyészik egyszerre, illetve egymást követően. A különböző mikrobák váltakozása mindenképp a kéreg pH-jának és sótartalmának a változásával magyarázható. Ez a mikroflóra, pontosabban a *Geotrichum candidum* biztosítja a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajtra jellemző, finom fehér penészréteg kialakulását, ugyanakkor a sajttészta textúrájának és ízének kialakulásában is fontos szerepet játszik.

Így tehát a „Reblochon” vagy „Reblochon de Savoie” sajt érzékszervi tulajdonságai a tejelő teheneknek a különleges éghajlati viszonyokhoz alkalmazkodott flórán alapuló takarmányozásával (legeltetés, téli takarmányok), valamint a sajtkészítők és -érlelők szaktudásának megőrzésével függnek össze.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

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

(2021/C 89/09)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MIEL DE GALICIA”/„MEL DE GALICIA”

EU-szám: PGI-ES-0278-AM01 – 2020.9.16.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Miel de Galicia”/„Mel de Galicia”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

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

3.1. *A termék típusa*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek

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

A „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) védett termék azt a mézet jelenti, amely megfelel az ebben a termékleírásban meghatározott feltételeknek, továbbá a minőségbiztosítási kézikönyvben és a hatályos jogszabályokban előírt összes követelmény betartásával került előállításra, feldolgozásra és csomagolásra. Ezt a mézet hordozható keretes kaptárokban, csurgatással vagy pergetéssel állítják elő. Allaga lehet folyékony, kristályos vagy krémszerű. Lépesmézként is forgalomba hozható.

– Növényteni eredete szerint a galíciai méz a következőképpen osztályozható:

- vegyes virágméz,
- eukaliptusz-virágméz,
- gesztenyevirágméz,
- szedervirágméz,
- hangavirágméz,
- mézharmatméz.

Fizikai és kémiai jellemzők:

- maximális nedvességtartalom: 18,5 %,
- diasztázaktivitás: legalább 9 a Schade-skála szerint. Az alacsony enzimetartalmú mézek esetében az említett skála szerint legalább 4, feltéve, hogy a hidroximetil-furfurol-tartalom nem haladja meg a 10 mg/kg-ot,
- hidroximetil-furfurol-tartalom legfeljebb: 28 mg/kg.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

Virágpor-analízis:

A virágpor-összetételnek egészében véve meg kell felelnie a galíciai mézekre jellemző összetételnek.

A *Helianthus annuus* – *Olea europaea* – *Cistus ladanifer* virágpor-kombináció semmiképpen sem haladja meg a teljes virágportartalom 5 %-át.

Ezenkívül az említett mézfajtáknak az őket alkotó virágok eredete szerinti virágpor-összetétele meg kell feleljen az alábbi követelményeknek:

- a) vegyes virágméz: virágpora túlnyomórészt az alábbi növényekből származik: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. és *Brassica* sp.
- b) virágmézek:
 - eukaliptusz-virágméz: az eukaliptusz (*Eucalyptus* sp.) virágpor minimális százalékaránya 70 %,
 - gesztenyevirágméz: a gesztenye (*Castanea* sp.) virágpor minimális aránya 70 %,
 - szedervirágméz: a szeder (*Rubus* sp.) virágpor minimális aránya 45 %,
 - hangavirágméz: a hanga (*Erica* sp.) virágpor minimális aránya 30 %.
- c) mézharmatméz: a virágpor-összetételnek meg kell felelnie a galíciai vegetáció jellegzetes növényeinek, ezen belül is többek között a *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*/*Genista* és *Erica* taxonoknak.

Érzékszervi jellemzők:

A mézeknek a szín, az illat és az íz tekintetében általában a virágeredetnek megfelelő organoleptikus jellemzőkkel kell rendelkezniük. A növényi eredet szerint a legfontosabb érzékszervi tulajdonságok a következők:

- Vegyes virágméz: színe a világos borostyánsárgától a sötét vagy egészen sötét borostyánszín között változhat. Illata virágos vagy növényre emlékeztető. Édes ízében az uralkodó virágtól függően különböző ízjegyek mutakozhatnak meg. Ízébe fanyarság is vegyülhet.
- Eukaliptusz-virágméz: világos borostyán vagy borostyánszínű, virágos illatú, általában viaszos méz. Uralkodó íze az édes, amit egy leheletnyi savanykás íz egészít ki, és egy csipetnyi sós íz is érezhető lehet.
- Gesztenyevirágméz: borostyánsárga vagy sötét borostyánszínű, néha vöröses. Illata leginkább növényre emlékeztető. Uralkodó íze az édes, amit általában egy csipetnyi sós íz egészít ki. Kesernyész és/vagy savanykás ízeket is érezni lehet. Ízüke fanyarság is vegyülhet.
- Szedervirágméz: világos borostyánsárga vagy sötét borostyánszínű. Virágos és/vagy gyümölcsös illatú méz. Alapvető édes ízű, bár savanykás, sós és/vagy kesernyész ízek is érzékelhetők lehetnek.
- Hangavirágméz: színe a vöröses árnyalatú borostyánsárga, a sötét borostyánsárga vagy a sötét szín között változik. Illata növényre emlékeztető, de virágos is lehet. Uralkodó íze az édes, amit általában egy leheletnyi keserű íz egészít ki. Sós és/vagy savanykás ízek is megmutakozhatnak.
- Mézharmatméz: sötét borostyán vagy sötét színű, és gyakran növényi illatú. Íze édes, egy csipetnyi érezhető sós és/vagy keserű ízzel.

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

—

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

Az előállítás, illetve a későbbi kinyerési, tárolási és csomagolási műveletek is a körülhatárolt földrajzi területen történnek.

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

A méz csomagolása a szabályozó tanács megfelelő nyilvántartásába bejegyzett létesítményekben történik. A közvetlen fogyasztásra szánt mézek általában 500 és 1 000 g-os csomagban kerülnek forgalomba.

Az edényt úgy kell lezárni, hogy megőrizhető legyen a méz természetes aromája, megakadályozza más szagok átvételét vagy a környezeti nedvesség behatolását, ami ronthatja a termék minőségét. A csomagolásnak átlátszó és színtelen üvegből kell készülnie, de más anyagok is engedélyezhetők, ha megfelelnek az élelmiszerek csomagolására vonatkozó előírásoknak. A boltok polcaira kerülő mézet engedélyezett anyagból készült csomagolásba kell csomagolni.

Ezenfelül a kiszerelésre csak olyan csomagolóüzemekben kerülhet sor, amelyekbe az oltalom alatt álló földrajzi jelzés nyilvántartásába bejegyzett gazdaságokból szállítják a mézet, és amelyekben a címkézés és hátcímkézés az ellenőrző szerv felügyelete mellett történik. Mindez a minőségmegőrzést és a termék nyomonkövethetőségét hivatott biztosítani.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Miel de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt forgalomba hozott mézeket, miután a minőségi tanúsítványt megkapták, az egyes csomagolóüzemek saját márkájuknak megfelelően a csak az oltalom alá tartozó mézeken alkalmazható címkével, valamint a szabályozó tanács által jóváhagyott és kiadott, sorszámozott, alfa-numerikus kóddal jelölt ellenőrző címkével látják el, amelyen szerepel a földrajzi jelzés hivatalos logója.

Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölést és a kétféle megnevezés egyikét, vagyis a „Miel de Galicia” vagy a „Mel de Galicia” megnevezést mind a kereskedelmi címkén, mind a hátcímkén kötelezően fel kell tüntetni.

A mézharmatmézek címkéjén feltüntethető a „Miel de forêt” (erdei méz) felirat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező mézek előállítása, feldolgozása és csomagolása teljes egészében Galícia Autonóm Közösség területén történik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

E földrajzi jelzést a hírneve, valamint a természetes előállítási környezettel összefüggő bizonyos egyedi jellemzők megléte alapján jegyezték be.

Hírnév

Galíciában a méhészet a cukor megjelenése előtt élte fénykorát, mivel a bizonyítottan gyógyító tulajdonságokkal bíró méz édesítő hatása miatt keresett élelmiszernek számított. 1752–1753-ban az Ensenada telekkönyvben összesen 366 339 hagyományos kaptár (trobo vagy cortizo) volt feltüntetve, ezek sok helyen a mai napig megtalálhatók. Ez az adat egyértelműen bizonyítja, hogy régóta mennyire fontos a méhészet Galíciában, amit a galíciai helységnevek is tükröznek.

A „cortín, albar, abellariza, albiza vagy albariza” szabadtéri, ovális, kerek vagy ritkábban négyszögletes falusi építmény, amelynek magas falai a kaptárok védelmét és az állatok (főleg medvék) távoltartását szolgálják. Ezek az adott korra jellemző építmények még mindig láthatók és néhány esetben a mai napig is használatosak sok hegyi térségben, főként Ancares és Caurel nyugati hegyláncában, valamint a Suido hegységben.

1880-ban Argozón (Chantada, Lugo) plébánosa, Don Benigno Ledo telepíti az első hordozható kaptárat, majd néhány évvel később megépíti az első szaporító kaptárat, ahol a méhek királynőt nevelhetnek. Ezt „tenyésztető kaptárnak” nevezi el. Roma Fábrega a méhészetéről írt könyvében a galíciai Don Benigno Ledót, az első, hordozható kaptárakkal rendelkező spanyolt a „méhek plébánosaként” említi, ebből is látható, hogy mekkora volt a jelentősége mind a galíciai, mind a spanyol méhészet számára.

Galíciában az első méhészeti kiadványt ismereteink szerint Ramón Pimentel Méndez jelentette meg 1893-ban, műve kifejezetten a galíciai méhészek számára írott kézikönyv volt.

A galíciai méz szerepel a spanyol mezőgazdasági, halászati és élelmiszer-ipari minisztérium által 1996-ban összeállított, a spanyolországi hagyományos termékeket tartalmazó jegyzékben (*Inventario español de productos tradicionales*, 174. és 175. oldal). Az őszi vásárokon ez az egyik legkeresettebb termék.

1998-ban a mezőgazdasági és halászati minisztérium tanulmányt készített a méz forgalmazásáról Spanyolországban. Ez a tanulmány egyértelműen rámutat, hogy az ország északnyugati részén (Galíciában) több mézet fogyasztanak, mint a többi országrészben, a méz ára pedig itt a legmagasabb. A fogyasztók az ókori idők óta nagy becsben tartják a Galíciában előállított mézet, ez növeli meg piaci értékét, ami a többi szomszédos autonóm közösségről nem mondható el.

A természeti környezethez kapcsolódó egyedi jellemzők

Az Ibériai-félsziget északnyugati csücskében fekvő Galícia Spanyolország egyik legrégebbi területi egysége. A római kor óta szinte változatlanul őrzi nevét (a rómaiak „Gallaecia”-ként ismerték), határai gyakorlatilag nyolcszáz éve ugyanazok. A közigazgatási határ e régió esetében egybeesik azokkal a földrajzi határokkal, amelyek északról délre és keletről nyugatra elhatárolják a szomszédos régióktól; saját nyelvét is ennek köszönhetően tudta megőrizni.

Ez a földrajzi elhatároltság meghatározza Galícia éghajlatát is. A délnyugati és északkeleti irányú folyótorkolatok és folyóvölgyek jelenlétének köszönhetően az óceáni hatás a szárazföld belsejébe is elér (ez a jellemző Spanyolország partjain sehol máshol nem található meg), a hegyláncok pedig megakadályozzák a különböző frontok behatolását, ami különleges hőmérsékleti és csapadékviszonyokat teremt a régióban.

Ezen túlmenően a galíciai területek nagy része geomorfológiai, kőzettani és talajtani szempontból is különbözik a többi hagyományos mediterrán méztermelő régiótól. Túlnyomórészt savanyú talajok fordulnak itt elő, ami meghatározza a növényzet összetételét, és ezáltal a nektár és a mézek jellemzőit.

Tehát az Ibériai-félsziget többi részétől különböző természeti régió jött létre. A különbség, geomorfológiai, éghajlati, biológiai és talajtani tényezőkből adódik, a növényzet az ezek által teremtett természetes feltételekhez alkalmazkodott.

A méz termeléséhez nektárt biztosító növények szempontjából a galíciai terület meglehetősen homogén. A méz előállítását meghatározó legfontosabb tényezőt a méhészeti szempontból értékes legfontosabb növények gyakorisága jelenti. A Galíciában előállított mézek összetételében az esetek többségében öt fő taxon található meg: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* és *Eucalyptus*. A tengerpart közelében jelentős eukaliptuszerdők találhatók. A tengertől távolabb fekvő részekben a méztermelést az alábbi három növény gyakorisága határozza meg: *Castanea Sativa*, *Erica* és *Rubus*.

Kétségtelenül Galícia földrajzi helyzetének és sajátosságainak köszönhető, hogy egyedi tulajdonságokkal rendelkező mézek készülnek itt, amelyek ennek következtében eltérnek a más területeken előállított mézeketől.

A virágpor-analízis az egyik leghasznosabb módszer a mézek földrajzi egyedülállóságának kimutatására. A virágpor-analízis tanúsága szerint a galíciai mézeket a következő jellemzők különböztetik meg a más földrajzi eredetű mézeketől:

- olyan virágpor-összetétel, amely tipikusan és kizárólag ezekre a mézekre jellemző, és megkülönbözteti azokat a szomszédos régiók mézétől,
- az ajakosvirágú növények, többek között a *leventula*, a *rozmarin*, a *menta* és a *kakukkfű* pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Helianthus annuus*, *Citrus* vagy *Olea europaea* pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Cistus ladanifer* pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* és *Diploaxis erucoides* teljes hiánya.

Vagyis a galíciai méz számos olyan jellemzővel rendelkezik, amely a természeti környezetre vezethető vissza.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

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