



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2021/C 178/01	Euroátváltási árfolyamok — 2021. május 7. ....	1
---------------	--	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 178/02	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 .....	2
2021/C 178/03	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	10



## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2021. május 7.

(2021/C 178/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2059	CAD Kanadai dollár	1,4689
JPY Japán yen	131,76	HKD Hongkongi dollár	9,3661
DKK Dán korona	7,4361	NZD Új-zélandi dollár	1,6730
GBP Angol font	0,86810	SGD Szingapúri dollár	1,6061
SEK Svéd korona	10,1263	KRW Dél-Koreai won	1 350,52
CHF Svájci frank	1,0963	ZAR Dél-Afrikai rand	17,1863
ISK Izlandi korona	150,50	CNY Kínai renminbi	7,7809
NOK Norvég korona	10,0125	HRK Horvát kuna	7,5345
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 208,37
CZK Cseh korona	25,682	MYR Maláj ringgit	4,9587
HUF Magyar forint	358,01	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,747
PLN Lengyel zloty	4,5754	RUB Orosz rubel	89,4671
RON Román lej	4,9265	THB Thaiföldi baht	37,588
TRY Török líra	10,0019	BRL Brazil real	6,3801
AUD Ausztrál dollár	1,5523	MXN Mexikói peso	24,2006
		INR Indiai rúpia	88,6375

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

## 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 178/02)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„Conca de Barberá”****PDO-ES-A1422-AM03****Az értesítés időpontja: 2021. február 22.****A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA****1. Az érzékszervi leírásban szereplő hiba javítása****LEÍRÁS**

Az érzékszervi jellemzők a minőségi pezsgők két típusára, a fehér és rozé pezsgőkre vonatkoznak. A vörös pezsgő érzékszervi leírása tévedésből kimaradt, ezért most bekerült a szövegbe.

E módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy kisebb jelentőségű módosítás, mivel nem tartozik az 1308/2013/EU rendeletet kiegészítő, (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

**INDOKOLÁS**

A cél egy hiba kijavítása, mivel a termékleírás utal a vörös pezsgőre, de annak érzékszervi leírása kimaradt.

**2. Az alkoholtartalom módosítása****LEÍRÁS**

A „bor” kategóriában a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom maximális értékeit törölték.

A Trepát fajtából előállított vörös fajtaborok esetében mind a térfogatszázalékban kifejezett tényleges, mind a teljes alkoholtartalmat csökkentették.

Mindkét módosítás a termékleírás 2. pontját érinti. Az előbbi nem érinti az egységes dokumentumot, míg az utóbbi annak 4. pontját érinti.

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

Ezek kisebb jelentőségű módosítások, mivel nem tartoznak az 1308/2013/EU rendeletet kiegészítő, (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

#### INDOKOLÁS

Az éghajlatváltozás miatt a vegetációs időszakok egyre melegebbek és szárazabbak, emiatt a borok összes savtartalma csökken, alkoholtartalmuk pedig nő. Ez azt jelenti, hogy eltérés van a szőlőhéj és a magok fenolos érettsége között, ami a gyümölcspépben a betakarításkor nagyobb cukorkoncentrációt eredményez. Ennek következtében az előállított bor alkoholtartalma magasabb. Ezért a térfogatszázalékban kifejezett maximális tényleges alkoholtartalomra vonatkozó értékeket törölték.

Ezenkívül a Trepát szőlőfajta színanyag- és alkoholtartalma alacsony. Az elmúlt években, amikor vörösbor készítéséhez használták, nehéz volt elérni a minimális alkoholtartalmat.

Az alkoholtartalmat tehát arra való tekintettel módosították, hogy a „Conca de Barberà” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok jellegzetességeinek biztosítása érdekében igazodjanak az éghajlatváltozás hatásaihoz.

### 3. **Az ültetési sűrűségekre vonatkozó korlátozások megszüntetése**

#### LEÍRÁS

A szőlőültetvények ültetési sűrűségére vonatkozó határértékeket törölték.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontját és az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

Ez kisebb jelentőségű módosításnak minősül, mivel nem tartozik az 1308/2013/EU rendeletet kiegészítő, (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

#### INDOKOLÁS

Az éghajlatváltozás és az új művelési technikák miatt a jelenlegi ültetési sűrűséget módosítani kell. Korábban a megállapított sűrűség 2 000 és 4 500 tőke/hektár között volt.

A termékleírásban meghatározott terméshozamok azonban – kilogramm/hektárban kifejezve – elegendő korlátozásnak tekinthetők. Ezért úgy véljük, hogy az ültetési sűrűségekre vonatkozó szabályokat el kell törölni.

### 4. **A kapcsolatról szóló szakaszban szereplő hiba javítása**

#### LEÍRÁS

Az ok-okozati összefüggést az ezen OEM hatálya alá tartozó egyes borágazati termékkategóriákra vonatkozóan nem ismertették. Ezt a hibát ezért kijavították a kapcsolat leírásában.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

Ez kisebb jelentőségű módosításnak minősül, mivel a kapcsolat nem változik, a leírást egyszerűen kiegészítették. Ezért ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendeletet kiegészítő, (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

#### INDOKOLÁS

A cél egy hiba kijavítása, mivel a kapcsolatot minden egyes termékkategóriára vonatkozóan ismertetni kell.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. **Elnevezés(ek)**

Conca de Barberá

#### 2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

### 4. A bor(ok) leírása

1. *Fehérbor és rozébor*

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Kizárólag zúzott vagy nem zúzott friss szőlő, vagy szőlőmust teljes vagy részleges alkoholos erjesztésével állítják elő.

Fehérbor: zöldes halványsárgától intenzív aranysárgáig terjedő szín. Tiszta és csillogó, nem zavaros. Az elsődleges aromák vannak túlsúlyban. A fiatal bor íze könnyű és friss.

Rozébor: színe az ibolyaszínű és hagymahéjszínű árnyalatokat mutató élénkpirostól a narancssárga árnyalatokig terjed, az érlelés szintjétől függően. Illata határozott, a fiatal borok esetében intenzív virágos és/vagy gyümölcsös jegyekkel, fahordós érlelés esetén esetleg vaníliás jegyekkel.

Maximális kén-dioxid-tartalom: Literenként 200 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; literenként 250 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál magasabb.

Maximális illósvartartalom az érlelt borokban: 15 milliekvivalens/liter

\* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

#### ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

10,5

Minimális összes svartartalom

3,5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)

10

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)

–

2. *Vörösbor*

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Kizárólag zúzott vagy nem zúzott friss szőlő, vagy szőlőmust teljes vagy részleges alkoholos erjesztésével állítják elő. Színe az ibolya árnyalatú intenzív cseresznyepirostól a rubinvörösig terjedhet, okkersárga árnyalattal. Tiszta és intenzív aromákkal rendelkezik, a fiatal borok észrevehetően gyümölcsösek; a hordós érlelés esetében intenzívebbek a vanília, a pörkölés és a fűszerek jegyei.

Maximális kén-dioxid-tartalom: Literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; literenként 200 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál magasabb.

Az illósavtartalom az alkoholtartalom 11 %-ot meghaladó minden egyes foka és minden egyes érlelési év után meghaladhatja az 1 milliekvivalens/liter értéket legfeljebb 20 milliekvivalens/literig.

A Trepát fajtából előállított vörös fajtaborok esetében a tényleges és a teljes alkoholtartalomnak legalább 11 térfogatszázaléknak kell lennie.

\* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

#### ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

11,5

Minimális összes savtartalom

3,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

13,33

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)

–

### 3. *Likőrbor*

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok a színárnyalatok széles skáláját ölelik fel, amelyek a vörös- és fehérborok esetében a legátlátszatlanabbtól és legintenzívebbtől a spektrum másik végéig terjednek, az érlelés fokától függően akár borostyánsárgáig is. A borok enyhe melegség érzetét adják, és a hordóban nem érlelt borok esetében gyümölcsös aromákkal rendelkeznek. Az érlelt borok aldehidre és szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel rendelkeznek. A szájban meleg, gazdag textúrájú és tartós érzetet keltenek.

Maximális kén-dioxid-tartalom: Literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; literenként 200 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál magasabb.

\* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

#### ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

15

Minimális összes savtartalom

(milliekvivalens/liter)

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)

–

### 4. *Minőségi pezsgő*

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A színnek a fehér-, rozé- és vörösborok esetében elvártnak kell lennie, az előállításukhoz használt fajtára jellemző friss és gyümölcsös aromákkal. Ízük friss, krémes és kiegyensúlyozott.

\* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

#### ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

10,5

Minimális összes savtartalom

3,5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

10

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)

185

#### 5. Gyöngyözőbor

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A színnek meg kell felelnie a fehér- és/vagy rozéboroknál leírtaknak, de a szén-dioxid jelenléte mellett. Illata határozott, gyümölcsös és/vagy virágos. Íze kiegyensúlyozott és friss, a szén-dioxid felszabadulása miatt enyhén csípős érzetet kelt.

Maximális kén-dioxid-tartalom: Literenként 200 milligramm (fehér- és rozébor) és literenként 150 milligramm (vörösbor), ha a cukortartalom literenként kevesebb, mint 5 gramm; literenként 250 milligramm (fehér- és rozébor) és literenként 200 milligramm (vörösbor), ha a cukortartalom literenként 5 gramm vagy annál magasabb.

\* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

#### ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

10,5

Minimális összes savtartalom

(milliekvivalens/liter)

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)

–

#### 5. Borkészítési eljárások

##### 5.1. Különleges borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szőlőt nagy körültekintéssel kell szüretelni. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához csak megfelelően érett, legalább 9 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú szőlő használható fel. A hozam a leszüretelt szőlő 100 kilogrammjára vetítve nem haladhatja meg a 70 liter mustot vagy bort.

##### 5.2. Maximális hozamok

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

84 hektoliter hektáronként



## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A terület a következő településeken vagy földrajzi területeken található szőlőtermő parcellákból áll:

Barberà de la Conca

Blancafert

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Vilanova de Prades településen a 10. nyilvántartott telek 11., 16., 20., 21. és 23. nyilvántartott parcellája.

Cabra del Camp településen az 1. parcellán a 13., 15., 18., 28., 29., 34., 66. és 77. telek. A 4. parcella 35. és 51. telke.

Aiguamúrcia településen a 35. parcellán a 14. telek; a 36. parcellán az 1. telek; a 41. parcellán a 13. telek.

A Cabra del Camp és Aiguamúrcia településeken említett telkek kívül esnek a „Conca de Barberà” OEM területének határain. Történelmi szempontból azonban az Agrícola de Barberà de la Conca SCCL borászat partnereinek tulajdonában és/vagy a Bodegas Concavins, SA beszállítóinak tulajdonában voltak. Ezért felhasználhatók a „Conca de Barbera” OEM oltalma alatt álló borok előállításához, amennyiben megfelelnek a következő követelményeknek is:

- A fent említett birtokokról származó szőlőt 1989. január 1-je előtt használták fel a fent említett pincészetekben.
- Ez az engedély addig marad hatályban, amíg a jelenlegi tulajdonosok vagy azok közvetlen leszármazottai a fent említett szőlőtelek tulajdonosai. Ez egyedi engedélynek minősül, amelyet külön kell ellenőrizni.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. Bor

A mediterrán éghajlat, amelynek hatásait Tarragona tartomány partvidékének enyhe éghajlata és a Lleida körüli területek kontinentális jellege mérsékli, valamint a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség elősegíti a kivételes minőségű, finom gyümölcsös aromával és viszonylag alacsony alkoholtartalommal rendelkező könnyű fehérborok előállítását. A rozéborok viszonylag alacsony savtartalmuk miatt könnyűek, gyümölcsösek és frissek. A fiatal vörösborok simák, könnyűek és ízletesek. Az érlelt vörösborok testesebbek, nagy aromakomplexitással és hosszan tartó ízzel.

A Conca de Barberà iszapos-mészköves és agyagos-mészköves talajai testességet és struktúrát kölcsönöznek a fehérboroknak, ugyanúgy, mint a vörösboroknak és a rozéboroknak. A folyóteraszok lágyabbá teszik a fehér- és rozéborokat, míg az agyagpalában gazdag talajok több színanyagot és struktúrát kölcsönöznek a vörösboroknak.

#### 8.2. Minőségi pezsgők és gyöngyözőborok

A Conca de Barberà legjellemzőbb talajai az agyagos mészkőtalajok. Testességet és struktúrát kölcsönöznek mind a pezsgőknek, mind a gyöngyözőboroknak. A folyóteraszok viszont lágyabbá teszik őket.

#### 8.3. Likőrbor

A körzet agyagpala-talajai színt és struktúrát kölcsönöznek a likőrboroknak.

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

*Jogi keret*

A nemzeti jogszabályokban

*A további feltétel típusa*

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

*A feltétel leírása*

A csomagolást egyedileg kell azonosítani az OEM hivatalos pecsétjével és minden egyes csomagoláson egy egyedi azonosító számmal. Az azonosító számot a borászatban a csomagoláskor tételenként adják meg.

A „Conca de Barberà” jelölésére használt karakterek magassága nem haladhatja meg a 4 millimétert, illetve annak felét a „Denominación de Origen” (eredetmegjelölés) szavak esetében.

A címkén fel kell tüntetni az alábbiakat:

- A palackozóra vagy szállítóra vonatkozó tájékoztatásban a település neve.
- Az egész vagy fél térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom, amelyet a térfogatszázalék rövidítése (% vol) követ.
- Adott esetben a szulfitek palackozott termékben való jelenlétének megállapítása.
- A Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium palackozói nyilvántartásában szereplő nyilvántartási szám.
- Ha ezt kereskedelmi névvel kell feltüntetni, azt a látómezőben kell elhelyezni, és előzetesen be kell jegyezni a Spanyol Szabadalmi és Védjegy hivatalnál. Erről a nyilvántartásba vételről értesíteni kell a Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium palackozói nyilvántartását.
- A tételszámot azon a mezőn kívül is fel lehet tüntetni, amelyen a kötelező információ szerepel.
- Egy adott fajta neve, ha a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-a ebbe a fajtába tartozik.
- Legfeljebb három fajta neve, feltéve, hogy a szóban forgó bor teljes egészében e három fajtából készült; ezeket a fajtákat mindig a házasítás százalékos arányának csökkenő sorrendjében kell feltüntetni.
- Amennyiben az adott bor háromnál több fajtából készült, ezeket azon a mezőn kívül is meg lehet említeni, amelyen a kötelező információ szerepel, mindig a házasítás százalékos arányának csökkenő sorrendjében.

- A szüret éve, ha a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-át abban az évben szüretelték, amelyet a leírásban fel kell tüntetni.
- A bortermelő vagy a borbirtok nevével ellátott borok esetében a bornak az adott bortermelő által termesztett vagy a birtokon bejegyzett szőlőből kell származnia, és kizárólag a bortermelő terményeiből, illetve a birtokon kell készülnie.

**A termékleíráshoz vezető link**

<https://ja.cat/AlaP4>

---

**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 178/03)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„BEAUMES DE VENISE”**

**PDO-FR-A0724-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2021.3.9.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület**

A borkészítési gyakorlatok figyelembevétele érdekében a termékleírás I. fejezete IV. szakaszának „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 3. pontjában a közvetlen szomszédságban lévő területhez tartozó Vaucluse megyei települések felsorolása Violès településsel egészült ki. Ez a település a közvetlen szomszédságban lévő terület mellett található és nem befolyásolja a földrajzi térséggel való kapcsolat alapjait.

Ezt a módosítást az egységes dokumentum „További feltételek” című pontjába is átvezették.

**2. Szőlőfajták**

– A termékleírás I. fejezete V. szakaszának „Szőlőfajták” című 1. pontjában a „mourvèdre” szőlőfajta a harmadlagos szőlőfajták jegyzékéből a kiegészítő szőlőfajták jegyzékébe került át.

Ezt a módosítást az egységes dokumentumba is átvezették. A mourvèdre szőlőfajta a másodlagos szőlőfajták jegyzékéből a fontosabb szőlőfajták jegyzékébe került át.

– Módosult a termékleírás I. fejezete V. szakaszának „A szőlőgazdaságban természetű szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok” című 2. pontja annak érdekében, hogy a gazdaságban alkalmazott szőlőfajták legalább 25 %-ában rögzítsék a syrah és a mourvèdre szőlőfajták szőlőültetvényen belüli arányát. A gazdaságban alkalmazott szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok nem alkalmazandók a 1,5 hektárnál kisebb kisgazdaságokra, valamint a gazdaság szerkezetének nem szándékos megváltozása esetén (jogutódlás, bérlet felmondása, a társaság felszámolása, kivágás, kisajátítás, felvásárlás), amely esetben öt év áll a gazdálkodó rendelkezésére ahhoz, hogy megfeleljen a szabályoknak. A szőlőfajták arányára vonatkozó fenti szabályok nem érintik az egységes dokumentumot.

– A termékleírás I. fejezetének „Átmeneti intézkedések” című XI. szakaszában törölték a szőlőgazdaságban természetű szőlőfajták arányára vonatkozó szabályokkal kapcsolatban a 2015. évi szüretig megállapított átmeneti intézkedést, mert az lejárt. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

**3. Művelési módok**

– A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának „Művelési módok” című 1. pontjában módosult a minimális ültetési sűrűség, változtak a metszésre vonatkozó szabályok, valamint megtiltották a vegyszeres kezeléseket és a gyomirtást.

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke, a sorok közötti maximális távolság 2,20 méterről 2,50 méterre, az egy tőkére jutó minimális terület pedig 2,20 m<sup>2</sup>-ről 2,50 m<sup>2</sup>-re változott.

Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

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

A metszésre vonatkozó szabályokkal kapcsolatban a Royat-kordonművelés kialakításának időszaka 2-ről 5 évre nőtt. A rügyek maximális száma túl magas volt, így az 12-ről legfeljebb 8 rügyre csökkent. Meghatározásra került, hogy a Royat-kordonművelésű szőlőparcella ifjításának mértéke évente nem haladhatja meg a meglévő tőkék 10 %-át. Ezek a módosítások összhangban vannak a terepen alkalmazott gyakorlattal.

Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

Pontosan meghatározták a szőlőültetvényen tiltott vegyszeres kezeléseket és vegyszeres gyomirtási módszereket. Ezeket a pontosításokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

- Tilos speciális vegyszeres kezeléseket alkalmazni a botritisz ellen,
- tilos a parcella teljes vegyszeres gyomirtása,
- tilos a sorközök teljes vegyszeres gyomirtása,
- tilos az ekefordulók vegyszeres gyomirtása,
- az ekefordulókban meg kell hagyni a spontán növénytakarót,
- tilos a talajtakaró fóliák használata.

#### 4. A szőlőfajták házasítása a borokban

- A termékleírás I. fejezetének „Feldolgozás, borkészítés, érlelés és kiserelés” című IX. szakasza kiegészült a szőlőfajták borokban való házasítására vonatkozó szabályok pontosabb leírásával, valamint a borok színintenzitásának határértékével.

A borok nagyrészt a fő és a kiegészítő szőlőfajtákból származó szőlő vagy borok házasításával készülnek, amelyek között kötelezően szerepelnie kell a grenache N szőlőfajtának. A fő és a kiegészítő szőlőfajták együttes arányának legalább 60 %-ot kell kitennie az összeállításban.

Csökkent a színintenzitás határértéke. 6 helyett legalább 5-nek kell lennie.

Ezeket a pontosításokat az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontjába is átvezették.

- Az alábbi pontok pontosítása érdekében a következőkkel módosult a termékleírás I. fejezetének „Feldolgozás, borkészítés, érlelés és kiserelés” című IX. szakasza:

Minden gazdálkodónak legalább az előző szüreteléskor borra feldolgozott mennyiségnek megfelelő pincekapacitással kell rendelkeznie.

A palackozó sort és a csomagolóanyagokat kötelezően meg kell tisztítani.

Tilos agglomerált dugót használni.

A gazdálkodónak igazolnia kell, hogy megfelelő hellyel rendelkezik a kiserelt termékek tárolásához.

Ezek a tárolással és a kisereléssel kapcsolatos pontosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

#### 5. A termelők bejelentési kötelezettségei

A termékleírás II. fejezetében pontosabban meghatározták a termelők bejelentési kötelezettségeit, hogy azok összhangba kerüljenek a névhasználat-igénylési eljárásokra, a tranzakciókra és a kiserelésre vonatkozó ellenőrzési szabályokkal. Ezek a pontosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. Elnevezés(ek)

Beaumes de Venise

#### 2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

#### 4. A bor(ok) leírása

A borok több szőlőfajta házasításával készített, kis mennyiségben előállított, csendes vörösborok. A borokat kötelezően és többségében grenache N, syrah N és mourvédre szőlőfajtákból kell készíteni. A grenache, a syrah és a mourvédre szőlőfajták arányának legalább 60 %-ot kell kitennie az összeállításban.

Az élénk színű borokat elegáns, telt és kerek szerkezet, a savasság, az alkoholtartalom és a selymes tanninok közötti szép egyensúly, valamint gyümölcsös és fűszeres illatjegyek jellemzik, amelyek az érlelés után animális jegyekkel gazdagodnak.

Almasavtartalom:  $\leq 0,4$  g/l; térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom:  $> 12,5$  tf.%; módosított színintenzitás: legalább 6; összes polifenol-tartalom: legalább 45.

Erjeszhetőcukor-tartalom:  $\leq 3$  g/l, ha a természetes alkoholtartalom  $\leq 10$  tf.%, vagy 4 g/l, ha a természetes alkoholtartalom  $> 14$  tf.%.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális összes savtartalom:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	16,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

#### 5. Borkészítési eljárások

##### 5.1. Különleges borászati eljárások

##### Sűrűség

##### Művelési gyakorlat

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.
- A sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter lehet.
- Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.
- Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,10 méter között kell lennie, kivéve az egyoldalú kordonművelésű szőlők esetében, amelyeknél az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,10 méter között kell lennie.

##### Metszés

##### Művelési gyakorlat

- A szőlőt rövidmetszéssel művelik (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel), tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet;
- A Royat-kordonművelés kialakításának időszaka 5 évig tarthat. Ebben az időszakban az egyszerű vagy kettős Guyot-metszés engedélyezett, a hajtásválogatás után tőkénként legfeljebb 8 rügy meghagyásával.
- A Royat-kordonművelésű szőlőparcella ifjításának mértéke évente nem haladhatja meg a meglévő tőkék 10 %-át.

##### Szüretelés és szállítás

##### Művelési gyakorlat

A szőlőt kézzel szüretelik.

- A leszüretelt szőlőt a parcellán vagy a válogatóasztalon kötelezően át kell válogatni.
- A leszüretelt szőlőt szállító tartályok úrtartalma legfeljebb 3 000 kg lehet.

Öntözés

Művelési gyakorlat

- Az öntözés engedélyezhető.

Borászati eljárások és fizikai kezelések

Különleges borászati eljárás

- A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 14,5 %-ot.

Gyomirtás

Művelési gyakorlat

A táj alapvető elemét képező fizikai és biológiai környezet jellemzőinek megőrzése érdekében:

- tilos speciális vegyszeres kezeléseket alkalmazni a botritisz ellen,
- tilos a parcella teljes vegyszeres gyomirtása,
- tilos a sorközök teljes vegyszeres gyomirtása,
- tilos az ekefordulók vegyszeres gyomirtása,
- az ekefordulókban meg kell hagyni a spontán növénytakarót,
- tilos a talajtakaró fóliák használata.

## 5.2. Maximális hozamok

Vörösbor

42 hektoliter hektáronként.

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését, készítését és érlelését Vaucluse megye következő településeinek területén biztosítják: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric és Suzette.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

A déli fekvésű szőlővidék a Dentelles de Montmirail hegység vidékén terül el. A mediterrán éghajlatot nagyon száraz és igen napsütéses nyári időszak jellemzi. Ez az éghajlat elősegíti a szőlő érését. A vörös és száraz borokat több szőlőfajta, köztük a grenache N és a syrah N házasításával készítik. Az élénk színű borok érzékszervi profilját elegáns, telt és kerek szerkezet, a savasság, az alkoholtartalom és a selymes tanninok közötti szép egyensúly, valamint gyümölcsös és fűszeres illatjegyek jellemzik, amelyek az érlelés után animális jegyekkel gazdagodnak.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Vaucluse megye következő településeinek területét foglalja magában: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras és Violès.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Cru des Côtes du Rhône” jelöléssel megadható a nagyobb földrajzi egység.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezményben meghatározott feltételek szerint.

**A termékleíráshoz vezető link:**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---





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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU