C/2024/1458

2024.2.9.

Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2024/1458)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

ÚJ BORNÉV IRÁNTI KÉRELEM

„Twente”

PDO-NL-02873

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.10.27.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Twente

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

   1. Bor

   3. Likőrbor

   5. Minőségi pezsgő

   9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

   15. Szárított szőlőből készült bor

   16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

   1. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: vörösbor, száraz, nagyon gyümölcsös

   RÖVID LEÍRÁS

   A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

   Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

   Szín: vörös

   Illat: piros/fekete bogyós gyümölcsök (feketeribizli és fekete áfonya), enyhén fűszeres

   Íz: gyümölcsös karakter, testes ízzel és lágy tanninokkal

   Cukortartalom: 0,5–6 gramm/liter

   Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	63,84 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: vörösbor, száraz, fahordókban érlelt

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

Szín: sötétpiros

Illat: az érett sötét színű gyümölcs intenzív aromái, amelyeket a bors, szegfűszeg, babér és dohány fűszeressége egészít ki

Íz: piros/fekete bogyós gyümölcs nagyon gyümölcsös aromái (feketeribizli és fekete áfonya), telt tanninstruktúra és fűszeres árnyalat

Cukortartalom: 0,0–6,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	53,26 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: fehérbor, száraz, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták (és *blanc de noir* esetében a kékszőlő-fajták)

Szín: sárga (*blanc de noir* esetében esetleg nagyon halvány piros színárnyalattal)

Illat: friss gyümölcs, alma, citrusfélék

Íz: nagyon gyümölcsös, friss, testes szerkezetű

Cukortartalom: 1,0–8,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	77,14 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: fehérbor, száraz, fahordókban érlelt

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: sárgától narancssárgáig

Illat: trópusi gyümölcs, virágos, finom fás jegyekkel

Íz: nagyon gyümölcsös, testes szerkezetű, a hordós érlelésnek köszönhetően krémes, testes utóízzel

Cukortartalom: 1,0–8,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	77,14 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: fehérbor, félédes, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: sötétsárga

Illat: nagyon gyümölcsös, virágos

Íz: gyümölcsös, testes lecsengéssel

Cukortartalom: 12–45 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: édes bor/gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: sötétsárga

Illat: nagyon gyümölcsös, virágos

Íz: gyümölcsös, testes lecsengéssel

Cukortartalom: > 45 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	5
Minimális összes savtartalom	86,54 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. 1. BORKATEGÓRIA: BOR, bortípus: rozé, száraz, nagyon gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

Szín: halvány rózsaszín

Illat: enyhén fűszeres, piros gyümölcsökre emlékeztető

Íz: gyümölcsös karakter, testes ízzel és lágy tanninokkal

Cukortartalom: 1,0–8,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	63,84 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. 3. BORKATEGÓRIA: LIKŐRBOR

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

Szín: vörös

Illat: édes piros/fekete bogyós gyümölcsök (feketeribizli és fekete áfonya), enyhén fűszeres

Íz: fűszeres íz

Cukortartalom: 50–100 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	18
Minimális összes savtartalom	63,84 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. 5. BORKATEGÓRIA: MINŐSÉGI PEZSGŐ, bortípus: fehér pezsgő, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: világossárga

Illat: friss fehér/sárga gyümölcs

Íz: gyümölcsös, friss, apró buborékokkal, testes struktúrával

Cukortartalom: 0–12 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. 5. BORKATEGÓRIA: MINŐSÉGI PEZSGŐ, bortípus: rozé pezsgő, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

Szín: halvány rózsaszín

Illat: érett piros gyümölcsökre emlékeztető

Íz: lágy hab, testes szerkezet, friss piros gyümölcs aromáival

Cukortartalom: 0–12 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. 9. BORKATEGÓRIA: SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR, bortípus: fehér gyöngyözőbor, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: halványsárga

Illat: fehér gyümölcs, virágos

Íz: átlagos hab, fehér gyümölcsökre emlékeztető íz és gyümölcsös savasság

Cukortartalom: 5,0–24,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. 9. BORKATEGÓRIA: SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR, bortípus: rozé gyöngyözőbor, gyümölcsös

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő kékszőlő-fajták

Szín: halvány rózsaszín

Illat: piros nyári gyümölcs

Íz: átlagos hab, piros nyári gyümölcsökre emlékeztető íz és friss savasság

Cukortartalom: 5,0–24,0 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

13. 15. BORKATEGÓRIA: SZÁRÍTOTT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR, bortípus: édes bor

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: aranysárga

Illat: gyümölcs, citrus

Íz: testes struktúra, selymes, édes, friss, testes jegyekkel

Cukortartalom: 100–220 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	79,8 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

14. 16. BORKATEGÓRIA: TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR, bortípus: édes bor

RÖVID LEÍRÁS

A borok készülhetnek egyetlen szőlőfajtából, vagy több szőlőfajta házasításából. Mivel a házasított borok összetétele évről évre kissé változhat, az alábbiakban leírt jellegzetes érzékszervi jellemzők (szín/illat/íz) is változhatnak.

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehérszőlő-fajták

Szín: aranysárga

Illat: gyümölcs, citrus

Íz: testes struktúra, selymes, édes, friss, testes jegyekkel

Cukortartalom: 20–80 gramm/liter

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben és a holland minisztériumi rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	73,15 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: vörösbor, száraz, nagyon gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Héjon erjesztés legalább 4 napon keresztül
– Teljes malolaktikus fermentáció

2. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: vörösbor, száraz, fahordókban érlelt

Konkrét borászati eljárás

– Héjon erjesztés legalább 4 napon keresztül
– Teljes malolaktikus fermentáció
– Fahordóban érlelés legalább 8 hónapig

3. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: fehérbor, száraz, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

4. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: fehérbor, száraz, fahordókban érlelt

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
– A mennyiség legalább 50 %-ának fahordókban történő érlelése legalább 3 hónapon keresztül

5. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: Bortípus: fehérbor, félédes/édes, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

6. 1. BORKATEGÓRIA: Bor, bortípus: Bortípus: Bortípus: rozé, száraz, nagyon gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
– A rozé színt a héjon történő hidegáztatással vagy a *saignée* módszerrel nyerik ki.

7. 3. BORKATEGÓRIA: Likőrbor

Konkrét borászati eljárás

– Héjon erjesztés legalább 4 napon keresztül
– Fahordóban érlelés legalább 2 évig
– Boralkohol hozzáadása

8. 5. BORKATEGÓRIA: Minőségi pezsgő, bortípus: fehér pezsgő, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
– A palackban történő második erjesztés, a hagyományos módszerrel

9. 5. BORKATEGÓRIA: Minőségi pezsgő, bortípus: rozé pezsgő, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

– A rozé színt a héjon történő hidegáztatással vagy a *saignée* módszerrel nyerik ki.

– A palackban történő második erjesztés, a hagyományos módszerrel

10. 9. BORKATEGÓRIA: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, bortípus: fehér gyöngyözőbor, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

– Legfeljebb 2,5 bar CO_2 a palackban

11. 9. BORKATEGÓRIA: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, bortípus: rozé gyöngyözőbor, gyümölcsös

Konkrét borászati eljárás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

– A rozé színt a héjon történő hidegáztatással vagy a *saignée* módszerrel nyerik ki.

– Legfeljebb 2,5 bar CO_2 a palackban

12. 15. BORKATEGÓRIA: Szárított szőlőből készült bor, bortípus: édes bor

Konkrét borászati eljárás

– Van egy további lépés, amely lehetővé teszi a szőlő hosszabb érlelését a cukrok és aromák koncentrálása érdekében.

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

– A bort részben (szárítással) dehidratált szőlőből nyerik. Ennek eredményeként e szőlők mustjának a minimális potenciális alkoholtartalma 16 % (vagy legalább 272 gramm cukor/liter).

13. 16. BORKATEGÓRIA: Túlérett szőlőből készült bor

Konkrét borászati eljárás

– Magas cukortartalmú késői betakarítás

– Hidegerjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bor

   60 hektoliter hektáronként

2. Likőrbor

   60 hektoliter hektáronként

3. Minőségi pezsgő

   60 hektoliter hektáronként

4. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

   60 hektoliter hektáronként

5. Szárított szőlőből készült bor

   60 hektoliter hektáronként

6. Túlérett szőlőből készült bor

   60 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Twente Hollandia keleti részén található régió, amely Overijssel tartomány keleti részét foglalja magában. Nyugaton és északon Salland régióval határos, Overijsselben is, ahol a Regge folyó határolja Nijverdalnál. Délen a Gelderland tartományban található Achterhoek régióval határos. Délkeleten a német Borken kerülettel, keleten és északon pedig Bentheim megyével határos, Németországban is, ahol a Dinkel folyó természetes határnak tekinthető.

7. **Borszőlőfajták**

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

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

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Általános rész*

A terroir – a szőlőültetvény szőlőire gyakorolt hatások összessége – jelentős hatással van a bor minőségére. Twente körülhatárolt földrajzi területén belül a terroir valamennyi aspektusa, nevezetesen az éghajlat, az elhelyezkedés, a talaj és a szőlőültetvények művelése, valamint a borkészítési folyamat hozzájárul a bor minőségéhez. Ez valamennyi borkategória esetében érvényes.

8.2. *Talaj*

Twente talajának jelentős része vályogos homokból áll, de görgeteges agyag is megtalálható a területen. A gyakoribb *plaggen* szintű talajok, *podzol* talajok és görgeteges agyagos talajok azok a talajtípusok, amelyek ezen a területen alkalmasak a szőlőtermesztésre a vályog (körülbelül 15–30 %) és a humusz (körülbelül 2 %) jelenléte miatt, amelyek hozzájárulnak a vízegyensúlyhoz.

8.3. *Éghajlat*

Az áprilistól szeptemberig tartó időszakban (szőlőszezon) az éghajlat a következő jellemzőkkel rendelkezett 2016 és 2020 között:

– Huglin-index: 1 681
– Átlaghőmérséklet: 15,7 °C
– Legalacsonyabb átlaghőmérséklet: 9,3 °C

– Legmagasabb átlaghőmérséklet: 21,5 °C

– Átlagos relatív páratartalom: 73 %

– Átlagos csapadékmennyiség: Napi 1,7 mm (kb. 51 mm/hó)

– Napsütéses órák száma: Napi 7,2 óra

– Párolgás: 28,3

A mérsékelt tengeri éghajlat elősegíti, hogy a szőlő elérje az előírt érettségi szintet, ugyanakkor lehetővé teszi friss és gyümölcsös borok előállítását (mivel a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti különbség nagyobb, az éjszakai hőmérséklet pedig valamivel alacsonyabb – körülbelül 1–1,5 °C-kal – mint Hollandia legnagyobb részén). Ez fontos tényező a bor jellegzetes friss savasságának megőrzése szempontjából.

Áprilistól szeptemberig a hőmérséklet kedvező a szőlőtermesztés számára, amint azt a Huglin-index is mutatja (1 650 felett), és a termesztett szőlőfajták számára is (kellően meleg hőmérséklet).

Ezt támasztja alá a napsütéses órák száma, amely áprilistól szeptemberig napi 7,2 óra körül van, és 23,9 %-kal nőtt 1996 óta.

A minimális átlaghőmérséklet többé-kevésbé azonos maradt, és az érés szempontjából kedvező (ami azt jelenti, hogy a szőlőben elegendő savtartalom marad a hűvös éghajlaton előállított borokhoz).

Ezek a figyelemre méltó éghajlati különbségek a Twente körül található morénáknak köszönhetők.

A csapadékmennyiség elegendő, de a tendencia azt mutatja, hogy az áprilistól júliusig tartó időszak egyre szárazabb, ami néha több figyelmet igényel. Ezt befolyásolja a párolgás magasabb szintje is, amelynek értéke korábban 24,5 körül volt, jelenleg pedig 28,3 körül van.

Gyakran éjjeli fagyok is előfordulnak, még a rügyfakadást követően is. Ez a közelmúltban 5 évből 4 évben megtörtént, és intézkedéseket tehet szükségessé a fagykárok megelőzése érdekében.

8.4. *Művelés és borkészítési eljárások*

Az emberi hozzájárulás – amely többek között a fajták kiválasztásában, az alkalmazott termesztési módszerben (a napfény maximális kihasználása, a fürtök ritkítása), a szüret irányításában (a cukorszint, a savtartalom és az aromák ellenőrzése) és a borkészítési eljárásokban (hidegerjesztés, fahordóban történő érlelés) ragadható meg – egy további olyan tényező, amely a talajjal és az éghajlattal együtt lehetővé teszi a Twente minőségi borok előállítását.

A „Twente” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához felhasznált szőlő 100 %-át a Twente származási területen kell termeszteni. Twente-ben a minőségi borok előállításához a következő termesztési módszereket alkalmazzák:

– A szőlőfajták kiválasztása. A kiválasztott szőlőfajták azzal a jellemzővel rendelkeznek, hogy a Twente területére jellemző hűvösebb északi éghajlaton jól növekednek és érnek. Számos fajta a fenntartható szőlőtermesztést is elősegíti a gombás és más megbetegedésekkel szembeni toleranciája miatt, ami lehetővé teszi a szőlő egészséges érését októberig a minőségi borok előállítása érdekében.

– A „Twente” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához használt szőlőt Twente területén a következő talajtípusok valamelyikén termesztik: *plaggen* szintű talajok, *podzol* talajok és görgeteges agyagos talajok.

– A sorok közötti növényzet és a talajszerkezet. Twente területén a homokos/agyagos talaj jó vízelvezetést és levegőzést biztosít a talajnak, ami elengedhetetlen a minőségi borok előállításához.

– Ültetési sűrűség A soroknak legalább 2 méter távolságra kell lenniük egymástól, ami lehetővé teszi, hogy a lombkorona elegendő napfényt kapjon (figyelembe véve a napsugarak beesési szögét). A kívánt ültetési sűrűséget a szőlőfajta és a gyökértörzs életképessége alapján lehet meghatározni. (A túlzott metszés elkerülése érdekében az életképesebb fajtáknak/gyökértörzseknek több helyet kell hagyni.) Hektáronként 3 000–5 000 szőlőtőke ültethető.

– Szőlőművelési módszer. A Guyot és kordonos művelési módszereket használják a legfeljebb 2,20 méteres függőleges lombozat létrehozására, biztosítva a megfelelő fotoszintézist.

– A lombozat gondozása. A megfelelő fotoszintézis biztosításához a terméskötés területe felett legalább 1 méteres lombozatot kell fenntartani. A szőlőtőkék metszését a lehető legkésőbb végzik (a felső huzal felett), hogy megakadályozzák, hogy (túl sok) oldalirányú hajtás alakuljon ki és a lombozat túl sűrűvé váljon. Nyitott és levegős lombozatot kell fenntartani annak biztosítása érdekében, hogy minden levél optimális mennyiségű napfénynek legyen kitéve, és ne maradjon túl sok nedvesség a lombozaton. A leveleket eltávolítják a terméskötés területéről, hogy a fürtök csapadékos időben gyorsan megszáradhassanak.

– Hektáronkénti maximális hozam. Alacsony hektáronkénti terméshozamot alkalmaznak, hogy minden fürt elegendő tápanyagot kapjon az optimális érés biztosításához. A terméshozam csökkentése érdekében a fürtöket szükség esetén (az érés kezdete előtt) ritkítani lehet. Az egyes szőlőfajták maximális hozamait az 5.2. pont határozza meg.

– Szüretelési időszak. A szőlő szüretelésének optimális idejét cukortartalma, savtartalma és mindenekelőtt aromái alapján határozzák meg. A szőlőtermesztő szorosan figyelemmel kíséri a szőlő érését, és a szüret ideje körül naponta megkóstolja a szőlőt annak megállapítása érdekében, hogy az aromák érettek-e. (Ezek nem mérhetők olyan módon, mint a cukor- és savtartalom.)

– Szüret. A szőlőt kézzel szüretelik, hogy azt még a szőlőültetvényen szét lehessen válogatni. A szüretelés végezhető géppel is, érzékelővel vezérelt válogatógépekkel. Ezenkívül az egészséges feldolgozás (higiénia, a baktériumok megjelenésének megelőzése) biztosítása érdekében fontos, hogy a szőlőt a betakarítást követően azonnal feldolgozzák.

A Twente bor minőségét a talaj, az éghajlat, a művelés és a borkészítés gyakorlata biztosítja.

8.5. *A borok*

Az elkészült borok fenti érzékszervi és analitikai jellemzői – például a fehérbor és a rozé jellegzetes frissessége és gyümölcsössége, valamint a vörösborok lágy tanninjai – a talaj, az éghajlat és az emberi tényezők közötti kölcsönhatás eredményéből születtek.

A szőlőből készült termékek egyéb kategóriái is készülnek a „bor” kategóriába tartozók mellett, nevezetesen likőrbor, minőségi pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, szárított szőlőből készült bor és túlérett szőlőből készült bor.

A likőrbor olyan alapborból áll, amely ugyanolyan (a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység ötvözetéből eredő) érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, mint a „bor” kategóriába tartozó termékek, de megfelel a likőrbor esetében megkívánt maradékcukor-tartalomra vonatkozó követelménynek. Ezenkívül a likőrbort legalább 2 évig hordóban érlelik (lehetővé téve a lágyabb tanninok és fás jegyek kialakulását), és boralkoholt adnak hozzá, hogy a bort likőrré alakítsák.

A minőségi pezsgő olyan alapborból készül, amely ugyanolyan érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, mint a „bor” kategória (azonos frissesség és gyümölcsösség, amely a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység kombinációjából adódik). Rendelkezik azokkal a jellemzőkkel is, amelyek az alapbornak a hagyományos módszerrel pezsgővé történő alakításából erednek, amely elegáns habzást kölcsönöz a bornak.

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor megfelelő alapborból készül, amelyet (szén-dioxid hozzáadásával) gyöngyözőborként palackoznak, így egy gyümölcsös, buborékos és friss bort kapnak, amelyben a piros gyümölcsök aromája és íze a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység együttese miatt meghatározó.

A szárított szőlőből készült bor cukor- és aromakoncentrációja azáltal alakul ki, hogy a szőlőt az érettség későbbi szakaszában szüretelik, majd legalább 2 hétig szárítják. A hidegerjesztési folyamat eredményeként létrejövő bor minimális tényleges alkoholtartalma 9 %. Az aromaanyag-koncentráció e gyümölcsös borban a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység kombinációjából fakad.

A túlérett szőlőből készült bor magas cukortartalma annak az alapvető lépésnek köszönhető, hogy a szőlőt hosszabb ideig érlelik. Az alkoholtartalom-növelés nélküli hidegerjesztési folyamat eredményeként létrejövő bor minimális tényleges alkoholtartalma 12 %. Ez a bor egy olyan növény felhasználásával végzett kiterjedt emberi beavatkozás eredménye, amelynek termesztését az éghajlat és a talaj teszi lehetővé.

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

Jogi keret:

Európai uniós jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Twente” származási terület neve kiegészíthető az „Esker-Langeveen” elnevezéssel a körülhatárolt területen belüli kisebb származási régió megjelölése céljából. Ebben az esetben a szőlő legalább 85 %-ának ebből a régióból kell származnia.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf