C/2024/842

2024.1.17.

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

(C/2024/842)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Overijssel”

PGI-NL-A0968-AM06

Az értesítés időpontja: 2023. 10. 17.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A borszőlőfajták jegyzékének módosítása

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

Leírás és indokolás

Leírás:

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

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Overijssel

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A borászati termékek kategóriái**

   1. Bor

   4. Pezsgő

   5. Minőségi pezsgő

([1]) (HL L 9., 2019.1.11., 2. o).

8. Gyöngyözőbor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. 1. borkategória: bor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, viszonylag telt, hangsúlyosan zöld aromákkal és trópusi jegyekkel is kiegészülve.

A vörösborokat néhány fekete húsú gyümölcs, valamint a vörös gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

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

2. 4. borkategória: pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, viszonylag telt, hangsúlyosan zöld aromákkal és trópusi jegyekkel is kiegészülve.

A vörösborokat néhány fekete húsú gyümölcs, valamint a vörös gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

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

3. 5. borkategória: minőségi pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, viszonylag telt, hangsúlyosan zöld aromákkal és trópusi jegyekkel is kiegészülve.

A vörösborokat néhány fekete húsú gyümölcs, valamint a vörös gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

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

4. 8. borkategória: gyöngyözőbor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, viszonylag telt, hangsúlyosan zöld aromákkal és trópusi jegyekkel is kiegészülve.

A vörösborokat néhány fekete húsú gyümölcs, valamint a vörös gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

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

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

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, viszonylag telt, hangsúlyosan zöld aromákkal és trópusi jegyekkel is kiegészülve.

A vörösborokat néhány fekete húsú gyümölcs, valamint a vörös gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

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

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárás*

1.

Konkrét borászati eljárás

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

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

5.2. *Maximális hozamok*

1. fehér szőlő

   95 hektoliter hektáronként

2. vörös szőlő

   80 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A közigazgatási határok által meghatározott Overijssel tartomány.

7. **Borszőlőfajták**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bolero N

Bronner B

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

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

Cabernet Cantor N

Cabernet Carbon N

Cabernet Carol N

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc N

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin N (VB-91-26-17)

Calandro N

Calardis Blanc B

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

Pinot Grigio

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

Pinot Noir N

Pinotin N

Plantet N

Polo Muscat B

Portugiezer N

Prior N

Rayon d'Or B

Reberger

Regent N

Reichensteiner B

Riesling B

Rinot B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Saphira N

Satin Noir N (VB-91-26-29)

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

8.1. *Földrajzi terület: bemutatás és éghajlat*

A terület legnagyobb részén a talajtakaró finom (vályogos) homokból (lepelhomok) áll.

Keleten kisebb foltokban finom homok és legfeljebb 120 cm vastag kőtörmelékes agyag található.

Északkeleten és északnyugaton helyenként dagadólápok fordulnak elő.

Keleten, a német határ közelében fennmaradt néhány kisebb, idősebb kori moréna (Oldenzaal-Ootmarsum régió).

A középső területeken az utolsó jégkorszak idején felhalmozódott képződmények főként durvaszemcsés (gyakran kavicsos) és finom folyami homokból állnak („Sallandse heuvelrug").

Az IJsselt folyóvízi agyag keskeny sávja kíséri.

A földrajzi területet a következő éghajlati adottságok jellemzik:

– az átlagos csapadékmennyiség 837 mm/év;
– a napsütéses órák száma 1 547 óra/év (Twente);
– az éves középhőmérséklet 9,6 °C, a nyári átlaghőmérséklet 16,7 °C;
– a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség szeptemberben 9,5 °C.

8.2. *Ok-okozati összefüggés*

Az éghajlati adottságoknak köszönhetően lehet az említett hozamokat és azt az érettséget elérni, amely zöldes és trópusi ízjegyekkel gazdagított friss, gyümölcsös zamatot kölcsönöz a bornak, a fekete húsú és a vörös gyümölcsök aromájával a vörösbor esetében.

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

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított kivétel

A feltétel leírása:

A borkészítésbe bekapcsolódó közeli területek

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

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

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

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Overijssel_productdossier_2023.pdf