C/2024/5342

2024.9.2.

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/2024/5342)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

Saale-Unstrut

PDO-DE-A1275-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.6.3.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) A bor/borászati termékek leírása (eddig a termékleírás 2.1. pontja, a jövőben a termékleírás 3.1. pontja) és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők (eddig a termékleírás 2.2. pontja, a jövőben a termékleírás 3.3. pontja)

A Saale-Unstrut OEM minimális természetes alkoholtartalmát egy külön pontban adták meg: a 3.2. pontba került. Az Oechsle-fokot törölték. Tartalmi módosításra nem került sor.

KIEGÉSZÍTÉS

A különböző termékeket név szerint megnevezik, és konkrétan ismertetik az érzékszervi jellemzőiket és a lehetséges előállítási formáikat.

KIEGÉSZÍTÉS

„Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.”

b) A földrajzi terület meghatározása (eddig a termékleírás 3. pontjában szerepelt, ezután a 4. pontba kerül).

A Saale-Unstrut OEM földrajzi területét újra meghatározzák.

A szöveg felsorolja az egyes településeket, a kataszteri területekkel együtt.

Szászország-Anhalt tartományban a felsorolás kiegészül Kirchscheidungen, Weißenfels és Wallhausen (Helme) körzetekkel. Türingiában a felsorolás kiegészül Bergsulza, Schmiedehausen, Sonnendorf, Weichau (Weimarer Land járás), Löberschütz, Tümpling (Saale-Holzland-Kreis járás) és Uhlstädt (Saalfeld-Rudolstadt járás) körzetekkel.

KIEGÉSZÍTÉS

A pontos körülhatárolás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A Saale-Unstrut OEM termékeinek előállítási lehetőségeire vonatkozó rendelkezést átfogalmazzák. Az eredeti rendelkezés szövege:

„A Saale-Unstrut oltalom alatt álló megnevezéssel ellátott minőségi bort, különleges minőségű bort, meghatározott termőhelyről származó pezsgőt és meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbort a termőterületen, a termőterülethez tartozó egyik tartományban vagy egy szomszédos tartományban kell előállítani.”

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

A rendelkezés szövege a továbbiakban a következő:

„Minden Saale-Unstrut oltalom alatt álló megnevezéssel ellátott terméket a Saale-Unstrut termőterületen, illetve Szászország-Anhalt, Türingia, Brandenburg, Szászország, Bajorország, Hessen vagy Berlin tartományok valamelyikében kell előállítani.”

c) Borszőlőfajták

A termékleírás 7. pontjában (a jövőbeli 8. pontban) eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérborfajták

Auxerrois, Bacchus, fehér burgundi, Cabernet blanc, Chardonnay, vörös elbling, fehér elbling, Faberrebe, vörös saszla, fehér saszla, Helios, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio muskotály, Ottonel muskotály, rizlingszilváni, Muscaris, sárga muskotály, vörös muskotály, Ortega, Phoenix, rizlingszilváni, vörös rizling, fehér rizling, rulandi, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, kékszilváni, zöldszilváni, Solaris, vörös tramini, zöld veltelini, Villaris.

Vörösborfajták

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, korai kékburgundi, kékfrankos, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, kékoportó, Regent, Rondo, Saint Laurent, kései kékburgundi, kék trollinger, kék zweigelt.

MÓDOSÍTÁS

A jövőben „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták” megnevezés szerepel a „fehérborfajták” és a „vörösbor- és rozéfajták” helyett.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták

Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Irsay Olivér, Riesel, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris.

Vörös szőlőfajták

Cabaret Noir, Satin Noir

d) Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények/az OEM-t/OFJ-t kezelő szervezet követelményei

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények:

A termékleírás 9. pontja (a jövőben a 10. pont) felsorolja a címkézésre vonatkozó további követelményeket.

KIEGÉSZÍTÉSEK

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

A minőségi bor, különleges minőségű bor, meghatározott termőhelyről származó pezsgő, meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor és a Winzersekt pezsgő hagyományos fogalmai az eredetmegjelöléshez kapcsolódnak, és helyettesíthetik az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” fogalmat.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. Szászország-Anhalt tartományban a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal vezeti a szőlőkatasztert. Türingia tartományban szintén a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal vezeti a szőlőkatasztert. Brandenburg tartományban a Mezőgazdasági, Környezetvédelmi és Klímavédelmi Minisztérium végzi el ezt a feladatot. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapja:

— a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése;

— a borrendelet 29. §-a

— a borászati jog végrehajtásáról szóló, 2011. december 13-i rendelet (WeinR-DVO-LSA)

— 10. §. A szőlőkataszter létrehozása és vezetése

— Brandenburg tartományban a borászati jog végrehajtásáról szóló, 2016. szeptember 30-i rendelet (WeinRDV-Brandenburg)

— 8. §. A földrajzi megnevezések bejegyzése a szőlőkataszterbe

— A borászati jog végrehajtásáról és a borászati jog területén a felhatalmazások átruházásáról szóló, 2012. április 17-i türingiai rendelet

— 10. §. A szőlőkataszter létrehozása és vezetése

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak.

e) Ellenőrző hatóság

A 11.1. pontban aktualizálták az ellenőrző hatóságok kapcsolattartási adatait (eddig a termékleírás 10. pontjában szerepeltek, most már a 11. pontban).

MÓDOSÍTÁSOK

Szászország-Anhalt ellenőrző hatóságai esetében a rendelkezésre álló adatok alapján a következő módosításokra került sor:

— a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal e-mail-címe;

— Burgenlandkreis járás Állategészségügyi és Élelmiszer-felügyeleti Hivatalának telefonszáma és címe;

— az Állategészségügyi és Élelmiszer-felügyeleti Hivatal címe és kapcsolattartási adatai;

— az Állategészségügyi és Élelmiszer-felügyeleti Hivatal címe és kapcsolattartási adatai;

— Saalekreis járás Állategészségügyi és Élelmiszer-felügyeleti Hivatalának telefonszáma;

— Salzlandkreis járás Állategészségügyi és Egészségügyi Fogyasztóvédelmi Szakszolgálati Hatóságának neve;

— Szászország-Anhalt Tartományi Fogyasztóvédelmi Hivatalának e-mail-címe.

MÓDOSÍTÁSOK

Türingia ellenőrző hatóságai esetében a rendelkezésre álló adatok alapján a következő módosításokra került sor:

— az Erfurti Kertészeti Tanintézet és Kísérleti Intézet neve és kapcsolattartási adatai;

— a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal e-mail-címe;

— Türingia Tartományi Fogyasztóvédelmi Hivatalának telefonszáma, e-mail-címe és neve;

— Jena–Saale–Holzland Állategészségügyi és Élelmiszer-felügyeleti Különleges Célú Társulás e-mail-címe.

MÓDOSÍTÁSOK

Brandenburg ellenőrző hatóságai esetében a rendelkezésre álló adatok alapján a következő módosításokra került sor:

— a Mezőgazdasági, Környezetvédelmi és Klímavédelmi Minisztérium e-mail-címe, fax- és telefonszáma, levelezési címe és neve;

— a Szociális, Egészségügyi, Integrációs és Fogyasztóvédelmi Minisztérium e-mail-címe, fax- és telefonszáma, levelezési címe és neve;

— Potsdam-Mittelmark járás kapcsolattartási adatai;

— a Tartományi Munkavédelmi, Fogyasztóvédelmi és Egészségügyi Hivatal (LAVG) ismételt felvétele a felsorolásba.

Az ellenőrző hatóságok feladatait illetően (eddig a termékleírás 10.2. pontja, ezután a 11.2. pont) módosítják a hatóságok új ültetvények telepítési engedélyeivel kapcsolatos illetékességét. E tekintetben most már a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmezési Minisztérium az illetékes.

A „Minőség-ellenőrzés" című 11.2.2. és 13.2.2. pontban törlik a következő mondatot: „Minden minőségi bort, m. t. pezsgőt és m. t. minőségi gyöngyözőbort kötelező vizsgálatnak kell alávetni."

f) Egyéb

KIEGÉSZÍTÉS

A 2. pont beillesztése – A bortermékek kategóriái

— Bor

— Minőségi pezsgő

— Gyöngyözőbor

Emellett szövegezési változtatásokra kerül sor az uniós előírásoknak megfelelően. Idetartozik az összes olyan változtatás, amely a hatályos jogszabályokat tükrözi. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

A „Kapcsolat a régióval" bekezdésben a „gyöngyözőbor" és a „minőségi pezsgőbor" kategóriák leírása pontosításra és átfogalmazásra kerül. A „Kapcsolat a régióval" című bekezdésben a termékleírás új 9. pontjában a 9.1.1. pont kiegészül a „Táj és morfológia" című bekezdéssel.

KIEGÉSZÍTÉS

„A szőlőültetvények az Ilm mentén terülnek el Weimar térségétől Bad Sulzáig."

PONTOSÍTÁS

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „gyöngyözőbor" kategória szövegét átfogalmazzák. A módosítandó mondat: „A bort erjesztéssel vagy endogén szénsav hozzáadásával állítják elő." A mondatot a következőképpen fogalmazzák át: „A bort erjesztéssel állítják elő, amely során endogén szénsav képződik."

PONTOSÍTÁS

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „Minőségi pezsgő" kategória kiegészül az első erjesztéssel. A leírás szerinti minőségi pezsgő előállítása eddig csak a pezsgő alapborának második erjesztésével volt lehetséges. A módosításnak köszönhetően a minőségi gyöngyözőbor az első erjesztés során is előállítható.

A „Classic" hagyományos fogalom kiegészítésre kerül.

2. **A módosítások indoklása**

a) A bor(ok) leírása

A termékleírás áttekinthetőbbé tétele érdekében külön pont határozza meg a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmat.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit a termőterület sajátosságainak jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok a leírást kiegészítették az összes alkoholtartalommal, és ezzel az uniós rendelet nyitó rendelkezését alkalmazzák.

b) A terület meghatározása

A Saale-Unstrut OEM újonnan meghatározott területe, beleértve az újonnan felvett körzeteket is, megfelel a területi kapcsolat követelményeinek, valamint a Saale-Unstrut OEM védegylet vizsgálat szempontjából releváns egyéb követelményeinek. Emellett átestek az eljárási szabályzatban meghatározott eljáráson. A területmeghatározásról hozott döntés alapjául a szőlőültetvények értékelőlapja szolgál, amely letölthető a Saale-Unstrut OEM védegylet honlapjáról. Az értékelőlap tartalmazza azokat a mérési paramétereket, amelyekkel értékelik a bortermelésre való alkalmasságot, a földrajzi fekvést és az adott terület borkészítési múltját.

A parcellánkénti meghatározás pontosítása és bemutatása megfelel az alkalmazandó jognak.

Annak érdekében, hogy a szöveg megfeleljen az alkalmazandó jognak, konkretizálják és pontosítják a Saale-Unstrut OEM termékek előállítási helyére vonatkozó követelményeket.

c) Borszőlőfajták

Az újonnan felvett szőlőfajtákat már több éve termesztik a térségben, és bebizonyosodott, hogy alkalmasak a bortermelésre, a belőlük készült borok pedig megfelelőek.

d) Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények/az OEM-t/OFJ-t kezelő szervezet követelményei

Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények:

A címkézésre vonatkozó rendelkezéseket ki kell egészíteni a szűkebb földrajzi megnevezéssel, hogy azok megfeleljenek a hatályos jognak.

Az elnevezésre vonatkozóan beillesztett jogi szabályozás pontosítja a nemzeti jog azon elnevezésjogi fogalmait, amelyek nincsenek levédve az e-Ambrosia adatbázisban.

e) Ellenőrző hatóságok

Az illetékes ellenőrző hatóságok kapcsolattartási adatainak módosítása miatt a helyes tényállás biztosítása érdekében kiigazítás vált szükségessé.

Az új engedélyekre vonatkozó javítást a hatályos jogszabályokkal való összhang indokolta. Az ismétlések elkerülése érdekében ezt a mondatot törölték.

f) Egyéb

A módosítások kiigazítják a megfelelő felelősségi köröket és a szükséges formális jogi keretet.

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra van szükség.

A Weimar térségében az Ilm mentén folyó bortermelésre vonatkozó kiegészítés megfelel a jelenlegi állapotnak.

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „gyöngyözőbor” kategóriát azért fogalmazták át, hogy a szöveg tükrözze a gyöngyözőbor készítése során végrehajtott tényleges folyamatokat.

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „Minőségi pezsgő” kategória kiegészült az első erjesztéssel, mivel a „Minőségi pezsgő” kategória eddigi leírása szerint ilyen pezsgők csak a második erjesztéssel készülhettek. Ez már nem felel meg a jelenlegi gyakorlatnak, amely szerint immár lehetőség van arra is, hogy első erjesztéssel is előállítsanak „minőségi pezsgőt”.

A „Kapcsolat a régióval” bekezdés módosításakor nincs szükség uniós módosítás benyújtására, mivel a módosítások nem szüntetik meg a kapcsolatot a földrajzi területtel (vö. az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkével).

A szövegbe beillesztik a „Classic” hagyományos fogalmat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Név (nevek)**

Saale-Unstrut

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód:*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

— 2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborokat általában elegáns gyümölcsösség vagy testesség, gyümölcsös vagy fűszeres zamat, és rendszerint a világoszöldtől az aranysárgáig terjedő színvilág jellemzi. Ezt követően részben tradicionális hordós érlelést végeznek fa- vagy barik hordókban, ami a borkészítési eljárással összhangban lévő jellegzetes érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz a bornak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

2. Minőségi rozébor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok könnyű, egyszerű borok, színük a halványvöröstől a lazacszínűig terjed. Főként félszáraz borok készülnek, amelyekben elsősorban az előállításhoz felhasznált vörösborfajták gyümölcsös aromái köszönnek vissza.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

3. Minőségi bor, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Blanc de Noir minőségi borban intenzíven tükröződnek az előállításhoz felhasznált vörös szőlőfajták gyümölcsös elemei. Színe és íze a fehérboréhoz hasonlít.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling optikailag egy rozébornak felel meg, íze azonban a borkészítési eljárás során felhasznált házasítások aromáit kombinálja. A Rotling borok az alkalmazandó jognak megfelelően készülnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

5. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösbor lehet könnyű és testes, színe pedig általában a kárminvöröstől a mély sötét rubinvörösig terjed. A borokat az elérni kívánt érzékszervi jellegtől függően vagy hevítik, vagy pedig hagyományos módon érlelik a cefrét. Ezt követően a bor rozsdamentes acél tartályokba, fahordóba vagy barik hordókba kerül, és a választott borkészítési eljárásnak megfelelő érzékszervi jellemzőket veszi fel. Így megfelelő tanninszerkezetű borok jönnek létre a lágytól a testesig.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

6. „Kabinett” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Kabinett” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint a minőségi bor, azonban jóval intenzívebb. A „Kabinett” különleges minőségű bor mérsékelt alkoholtartalmú, és a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait vonultatja fel. Élénk, friss savakkal és markáns borzamattal rendelkezik.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

7. „Spätlese” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Spätlese” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint a „Kabinett” különleges minőségű bor. E jellemzők azonban a teljesen érett szőlő felhasználásának köszönhetően lényegesen intenzívebbek. A „Spätlese” különleges minőségű bor jóval komplexebb, mint a hasonló „Kabinett” különleges minőségű bor, és erőteljesebben tükrözi a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

8. „Auslese” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Auslese” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint a „Spätlese” különleges minőségű bor. Ezek a jellemzők azonban a teljesen érett vagy akár túlérett, de egészséges szőlő felhasználásának köszönhetően lényegesen intenzívebbek. Az „Auslese” különleges minőségű bor jóval komplexebb, mint a hasonló „Spätlese” különleges minőségű bor, és erőteljesebben tükrözi a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

9. „Beerenauslese” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Beerenauslese” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint az „Auslese” különleges minőségű bor. Ezek a jellemzők azonban a túlérett, töppedt és aszúsodott szőlőszemek felhasználásának köszönhetően lényegesen intenzívebbek. A „Beerenauslese” különleges minőségű bor jóval komplexebb, mint a hasonló „Auslese” különleges minőségű bor, és erőteljesebben tükrözi a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

10. „Trockenbeerenauslese” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Trockenbeerenauslese” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint a „Beerenauslese” különleges minőségű bor. Ezek a jellemzők azonban a töppedt és aszúsodott szőlőszemek felhasználásának köszönhetően lényegesen intenzívebbek. A „Trockenbeerenauslese” különleges minőségű bor jóval komplexebb, mint a hasonló „Beerenauslese” különleges minőségű bor, és erőteljesebben tükrözi a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

11. „Eiswein” különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Eiswein” különleges minőségű bor alapvetően ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint az „Auslese” különleges minőségű bor. Ezek a jellemzők azonban az alkalmazandó jognak megfelelően fagyasztott állapotban feldolgozott egészséges szőlőszemeknek köszönhetően lényegesen intenzívebbek. Az „Eiswein” különleges minőségű bor jóval komplexebb, mint a hasonló „Auslese” különleges minőségű bor, és erőteljesebben tükrözi a címkén jelzett szőlőfajták fajtaspecifikus tulajdonságait.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

12. Meghatározott termőhelyről származó pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A meghatározott termőhelyről származó pezsgő érzékszervi jellemzőit a gyöngyözőbor előállításához felhasznált fajtaborok határozzák meg. A pezsgő a szőlőfajtára jellemző zamat mellett az élesztőréteg hatására kialakult érett ízvilággal és élénk, finom gyöngyöző habzással rendelkezik. A meghatározott termőhelyről származó pezsgő valamennyi törvényileg engedélyezett eljárással előállítható, és a választott borkészítési eljárásnak megfelelő érzékszervi jellemzőket vonultatja fel. Az ismertetett érzékszervi jellemzők ugyanígy érvényesek a Winzersekt pezsgőre is.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

13. Meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőborok finomtól az erőteljesig terjedő habzásúak, és gyümölcsös frissesség jellemzi őket. Az aromák érzékszervi jellemzőit a gyöngyözőbor előállításához felhasznált fajtaborok határozzák meg.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15,0 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

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

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Minden termék

   Konkrét borászati eljárás

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

   A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

   Művelési gyakorlat

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

90 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Szászország-Anhalt tartományban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő körzetek szőlőültetvényeire terjed ki: Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißmitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld és Zscheiplitz Burgenlandkreis járásban, Quedlinburg és Westerhausen Harz járásban, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf és Wallhausen (Helme) Mansfeld-Südharz járásban, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg és Zappendorf Saalekreis járásban, valamint Gröna és Könnern Salzlandkreis járásban.

Türingia tartományban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő körzetek szőlőültetvényeire terjed ki: Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau Weimarer Land járásban, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümplingund Wichmar Saale-Holzland-Kreis járásban, Bad Blankenburg és Uhlstädt Saalfeld-Rudolstadt járásban, Rastenberg Sömmerda járásban, Großvargula Unstrut-Hainich-Kreis járásban, Weimar/Schöndorf településrész, Weimar/Tiefurt településrész, und Jena és Erfurt járási jogú városok.

Emellett Brandenburg tartományban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő körzetek szőlőültetvényeire terjed ki: Werder (Havel), Werder (Havel) város Phöben, Plessow és Neu Töplitz településrészei Potsdam-Mittelmark járásban.

A pontos körülhatárolás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A Saale-Unstrut oltalom alatt álló megnevezéssel ellátott termékeket a Saale-Unstrut termőterületen, illetve Szászország-Anhalt, Türingia, Brandenburg, Szászország, Bajorország, Hessen vagy Berlin tartományok valamelyikében kell előállítani.

7. **Borszőlőfajták**

Acolon

André

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Kékfrankos – Lemberger, Blauer Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Kék trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék zweigelt – zweigelt, Rotburger

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabertin

Chardonnay

Domina

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe

Sárga muskotály

Zöldszilváni – szilváni

Zöld veltelini – veltelini

Helios

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Irsay Olivér

Johanniter

Kerner

Kernling

Merlot

Merzling

Morio muskotály

Muscaris

Ottonel muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Ortega

Phoenix – Phönix

Pinotin

Regent

Riesel

Rizlingszilváni

Rondo

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Vörös elbling – Elbling Rouge

Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato

Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pinot Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc

Sauvitage

Scheurebe

Schönburger

Solaris

Souvignier Gris

Villaris

Fehér burgundi – Pinot Bianco, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1.

Földrajzi adottságok

Táj és morfológia

A Saale-Unstrut borvidék három szövetségi tartományt ölel fel: Szász-Anhalt, Türingia és Brandenburg tartományt. Az Unstrut folyó mentén Memlebentől kiindulva Burgscheidung, Laucha és Freyburg településeken át egészen a Saale Großjena közelében található torkolatáig szőlőhegyek terülnek el. A Saale mentén Bad Kösen és Naumburg településektől északon Weißenfelsig, délen pedig a türingiai Jénáig húzódnak szőlőültetvények. Az Ilm mentén Weimar környékétől Bad Sulzáig találunk szőlőtermő területeket. A Halle térségében található Höhnstedt körül Zappendorf és Unterrissdorf között magasodnak a szőlőhegyek. A Weiße Elster folyó mentén is szőlő terem, mégpedig a Zeitzben lévő Posa kolostor és Wetterzeube közötti területen. Brandenburg tartományban a Werder (Havel) körüli szőlőültetvények tartoznak a Saale-Unstrut termőterületéhez. A szőlőültetvények többnyire védett helyen, a folyóvölgyekben és az azokkal határos sík vagy lejtős területeken helyezkednek el, 100 és 350 méter közötti tengerszint feletti magasságban. A lejtős termőterületek nagyrészt déli fekvésűek. Az ültetvények 77 %-ának lejtése 10–30 %. Az ültetvények 18 %-ának lejtése meghaladja a 30 %-ot.

Földtan

Freyburg, Klosterhäseler, továbbá részben Bad Kösen és Türingia (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena és Camburg között, Golmsdorf, Weimar) szőlőültetvényeit a laza kagylós mészkő talaj jellemzi. A löszréteg vastagságától függően a talaj száraz, illetve mérsékelt nedvességtartalmú, magas mésztartalmú, helyenként nagyon köves. Megtalálható azonban a vörös homokkő (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, részben Bad Kösen), a löszagyag és a rézpala is.

Természeti tényezők

A térséget a kontinentális hatású éghajlat jellemzi. Az éves átlaghőmérséklet 9,6 °C körül van. A Harz-hegység esőszegény hegyoldalán viszonylag kevés a csapadék, évente 500 mm körül alakul. A napsütéses órák száma magas, évente 1686 óra. A folyóvölgyek kis hőszigeteket képeznek, amely rendkívül enyhe mikroklímát biztosítanak.

Emberi tényezők

A szőlőt gépi műveléssel, valamint lejtős és teraszos ültetvényeken termesztik. A szőlőtőkéket jórészt felfuttatják. A teraszokon és lejtőkön elterülő kis méretű ültetvények korlátozzák a szőlőültetvények gépesítését. A teraszokon részben csak kézi erővel lehet művelni a szőlőt, ami így rendkívül munkaerő-intenzív. A kiegyensúlyozott éghajlatnak, a talajtípusnak, a célzott hozamszabályozásnak és a borászok szakértelmének köszönhetően kivételes minőségű borok készülnek, amelyek összetéveszthetetlen friss, lendületes jelleggel rendelkeznek.

Ok-okozati kapcsolat:

A Saale-Unstrut borvidék három szövetségi tartományt ölel fel: Szász-Anhalt, Türingia és Brandenburg tartományt. A szőlőültetvények többnyire védett helyen, a folyóvölgyekben és az azokkal határos sík vagy lejtős területeken helyezkednek el, 100 és 250 méter közötti magasságban. A szőlőültetvények többsége 10–30 %-os lejtésű. Kb. 18 %-uk lejtőkön és teraszokon terül el. A termőterület időjárását a kontinentális hatások határozzák meg. A folyóvölgyek kis hőszigeteket képeznek, amely rendkívül enyhe klímát biztosítanak. A talajt az ültetvény fekvésétől függően a kagylós mészkő, a vörös homokkő, a löszagyag és a rézpala dominálja. A Saale-Unstrut borvidék borainak jellegét ezek a természeti adottságok és a borászok régi tradíciókon alapuló munkája határozzák meg.

Termékkategóriák

A termékleírás 9. pontjában eddig kifejtett összefüggések a szőlő mint nyersanyag előállítására vonatkoznak, amely az eltérő talajviszonyok és művelés miatt eltérő karakterű lesz. A szüret után a bortermelés megfelelő minőségi szintjei szerint kerül sor az osztályozásra.

8.2. *„Bor” kategória*

A boroknak meg kell felelniük a termékleírás 3. pontjában szőlőfajta-kategóriánként meghatározott minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető.

A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető. A különleges minőségű borok készítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna lelevelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül további emberi tényezők (pl. a különféle pincészeti technikák) is meghatározhatják a különleges minőségű bor mint végtermék tulajdonságait.

8.3. *„Minőségi pezsgő" kategória*

Az alapterméknek meg kell felelnie a termékleírás 3. pontjában meghatározott kritériumoknak. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőre vagy Winzersekt pezsgőre jellemző savszerkezetet.

A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy a palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni, és ekkor válik pezsgővé. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

8.4. *„Gyöngyözőbor" kategória*

A meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor esetében az alapterméknek meg kell felelnie az adott termőterületen készített minőségi borra vonatkozó minimumkövetelményeknek, amelyeket a termékleírás 3.2. pontja sorol fel. A bort erjesztéssel állítják elő, amely során endogén szénsav képződik.

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

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borokat és borkészítményeket a meglévő Saale-Unstrut oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett kötelezően jelölni kell az 5. a) pontban felsorolt egyik hagyományos fogalommal, és emellett megjelölhetők az 5. b) pontban felsorolt valamelyik hagyományos fogalommal is.

Ahhoz, hogy a termékleírás 5. a) pontjában meghatározott, ehhez az eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, a meghatározott termőhelyről származó pezsgőknek és a meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőboroknak előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos minőségvizsgálaton (lásd a termékleírás 11.1.2.2., 11.2.2.2. és 11.3.2.2. pontját). A címkén fel kell tüntetni az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot (ún. A.P.-szám).

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

A minőségi bor, különleges minőségű bor, meghatározott termőhelyről származó minőségi gyöngyözőbor, meghatározott termőhelyről származó pezsgő és a Winzersekt pezsgő hagyományos fogalmai az eredetmegjelöléshez kapcsolódnak, és helyettesíthetik az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" fogalmat.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. Szászország-Anhalt tartományban a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal vezeti a szőlőkatasztert. Türingia tartományban szintén a Déli Mezőgazdasági, Birtokrendezési és Erdészeti Hivatal vezeti a szőlőkatasztert. Brandenburg tartományban a Mezőgazdasági, Környezetvédelmi és Klímavédelmi Minisztérium végzi el ezt a feladatot. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapja:

— a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése;

— a borrendelet 29. §-a;

— a borászati jog végrehajtásáról szóló, 2011. december 13-i rendelet (WeinR-DVO-LSA)

— 10. §. A szőlőkataszter létrehozása és vezetése

— Brandenburg tartományban a borászati jog végrehajtásáról szóló, 2016. szeptember 30-i rendelet (WeinRDV-Brandenburg)

— 8. §. A földrajzi megnevezések bejegyzése a szőlőkataszterbe

— A borászati jog végrehajtásáról és a borászati jog területén a felhatalmazások átruházásáról szóló, 2012. április 17-i türingiai rendelet

— 10. §. A szőlőkataszter létrehozása és vezetése

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein