C/2024/6204

2024.10.17.

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/2024/6204)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM08

Az értesítés időpontja: 2024.7.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A standard módosítás leírása és indokolása

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

Leírás:

A szóban forgó OFJ előállításához engedélyezett szőlőfajták köre 12 fajtával egészül ki, nevezetesen:

Amigne B

Donauriesling B

Grüner Veltliner B

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Pineau d’Aunis N

Pinot Kors N

Riesel B

Sauvignon Nepsis B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Trousseau Gris G

Voltis 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.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Zeeland

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A borászati termékek kategóriái**

1. Bor
4. Pezsgő
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
9. Szén-dioxid hozzáadásával készült 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. 1. borkategória: bor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborokra a friss savasság és a telt gyümölcsíz jellemző, amelyet zöld aromák gazdagítanak.

A vörösborokat 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 fehérborokra a friss savasság és a telt gyümölcsíz jellemző, amelyet zöld aromák gazdagítanak.

A vörösborokat 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 fehérborokra a friss savasság és a telt gyümölcsíz jellemző, amelyet zöld aromák gazdagítanak.

A vörösborokat 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 fehérborokra a friss savasság és a telt gyümölcsíz jellemző, amelyet zöld aromák gazdagítanak.

A vörösborokat 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 fehérborokra a friss savasság és a telt gyümölcsíz jellemző, amelyet zöld aromák gazdagítanak.

A vörösborokat 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*

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

100 hektoliter hektáronként

2. Vörös szőlő

85 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A közigazgatási határok által meghatározott Zeeland tartomány.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

Accent N

Acolon

Allegro N

Amigne B

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

Donauriesling B

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Frühburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Grüner Veltliner B

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

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio Muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Blue

Müller Thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pineau d'Aunis N

Pinot Grigio

Pinot Gris G

Pinot Kors N

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

Riesel 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 Nepsis B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Trousseau Gris G

Villaris B

Viognier B

Voltis B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

8.1. *Földrajzi terület: bemutatás és éghajlat*

A talaj túlnyomórészt holocén tengeri agyag- és tengeri homoklerakódásokból áll, amelyek sok helyen tőzeges altalajon alakultak ki. A tengerpartot kísérő homokdűnék mentén a tengeri homoksávot sok helyen agyag, illetve tőzeg tarkítja (úgynevezett „geest" típusú váztalajok).

A földrajzi területet a következő éghajlati adottságok jellemzik:

— az átlagos csapadékmennyiség 825 mm/év;

— a napsütéses órák száma 1 739 óra/év (Vlissingen és Wilhelminadorp);

— az éves középhőmérséklet 10,6 °C, a nyári átlaghőmérséklet 17,1 °C;

— a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség szeptemberben 7,5 °C.

8.2. *Ok-okozati összefüggés*

Az éghajlati adottságoknak köszönhetően lehet az említett hozamokat és azt az érettséget elérni, amely friss, telt gyümölcsös, zöldes aromákkal leírható ízt ad a bornak, és a vörös gyümölcsök zamatával gazdagítja a vörösbort.

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: (…)”.

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Zeeland” OFJ területén belül található, alábbi kisebb földrajzi terület elnevezése abban az esetben használható együtt a „Zeeland” elnevezéssel, ha a borhoz felhasznált szőlő legalább 85 %-a erről a területről származik:

— Tengermenti Flandria (Zeeuws-Vlaanderen)

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Zeeland_productdossier_2024.pdf