C/2024/5920

2024.10.1.

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

(C/2024/5920)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Saint-Joseph”

PDO-FR-A0200-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.7.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Címkézés**

A „Saint-Joseph” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezete „A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó szabályok” című XII. szakasz 2. pontjában (Különös rendelkezések) kiegészült a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egységre utaló megjelölés címkézési szabályainak beillesztése érdekében, a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek között létrejött megállapodásban meghatározott feltételeknek megfelelően. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint az összes kötelező megjelölésnek, és az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel kell feltüntetni oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

Ezt a módosítást átvezették az egységes dokumentum „Kiegészítő feltételek – Címkézés” pontjában.

2. **Nyilatkozattételi kötelezettségek**

A „Saint-Joseph” eredetmegjelölés termékleírásának II. fejezetét aktualizálták annak érdekében, hogy a gazdasági szereplők érdekvédelmi és irányító szerv felé fennálló nyilatkozattételi kötelezettségei összhangban legyenek az eredetmegjelölésre vonatkozó ellenőrzési tervvel.

Ez az aktualizálás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. **Hivatkozás az ellenőrző szervre**

A termékleírás III. fejezetének „Hivatkozás az ellenőrző szervre” című II. szakaszát aktualizálták annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírás betartását jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az INAO felhatalmazásából egy olyan harmadik szervezet ellenőrzi, amely garanciákat kínál a szakmai alkalmasságára, pártatlanságára és függetlenségére.

Ez az aktualizálás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Saint-Joseph

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

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

3.1. *Kombinált Nómenklatúra szerinti 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. Analitikai kritériumok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Saint-Joseph” eredetmegjelölés a csendes fehér- és vörösborok számára van fenntartva.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %.

A palackozási szakaszban a borok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A palackozási szakaszban a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz):

— legfeljebb 3 gramm/liter a 13,5 térfogatszázalékot meg nem haladó természetes alkoholtartalmú borok esetében;

— legfeljebb 4 gramm/liter a 13,5 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalmú borok esetében.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek.

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): –

2. A borok érzékszervi jellemzőinek leírása

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

2010-ben a vörösborok tették ki a termelés 90 %-át. A többségük kizárólag a syrah N avagy „serine” fajtából származik.

Aromás karakterüket nagyban meghatározza az elegancia és a kifinomultság, és gyakran gyümölcsös, fűszeres, édesgyökérre vagy avarra emlékeztető jegyeket hordoznak. A szájban a tanninok bársonyossága nagyra értékelt tulajdonság. A talajok és a mezoklímák különbözőségének hatása főként a markánsabb tanninos szerkezeteken érezhető, a mészkőtalajokkal rendelkező parcellákról származó borok esetében pedig lassabb az érés.

A kevésbé jellemző fehérborok a termelésnek csupán 10 %-át teszik ki. Főként a marsanne B szőlőfajtából készülnek (a fehér szőlőfajták 95 %-a), amelyet főként a mészkő jelenlétével jellemzett talajokra telepítik. Nagyon aromás, száraz borok, amelyekben nagymértékben képviseltetik magukat a fehér mézelő virágok aromái. A szájban eredeti egyensúlyt mutatnak, amelyet a teltség hangsúlyoz.

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

— A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke.

— Az egyes tőkék legfeljebb 2,30 négyzetméternyi területet foglalnak el; ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközeinek szorzataként kapható meg.

— A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter.

A szőlőt tőkénként legfeljebb 10 rügyre metszik a következő technikák szerint:

— rövidcsapos metszés (bakművelés, egy- vagy kétkarú Royat-kordonművelés);

— egyszerű Guyot-metszés.

A kordon maximális magassága 0,60 méter. Ezt a magasságot a talajtól a karok alsó részéig kell mérni.

A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek. A szőlőfürtöket egészben szállítják a borkészítés helyére.

2. Konkrét borászati eljárások

Fadarabokat használni tilos.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

hektáronként 46 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése az alábbi megyék következő településeinek területén történik:

— Ardèche megye: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion;

— Loire megye: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület a Rhône jobb partján helyezkedik el, és dél felől a „Saint-Péray” ellenőrzött eredetmegjelölés, észak felől pedig a „Condrieu” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területe határolja.

A Rhône-völgy ellenőrzött eredetmegjelölései között a „Saint-Joseph” a „Cru des Côtes du Rhône” borok közé tartozik.

A szőlőültetvények egy észak–déli tengely mentén mintegy 60 kilométeren húzódnak végig a Rhône feletti magaslatokon, elsősorban a legkedvezőbb éghajlatú, déli-délkeleti fekvésű területeken és a Francia-középhegység keleti szélébe ékelődve.

Ekképpen a földrajzi terület Ardèche megye 23 településének és Loire megye 3 településének területén gondosan körül van határolva.

A helyileg „lyoni"-nak nevezett éghajlat kontinentális, még akkor is, ha a Rhône-völgy felől részesül az utolsó mediterrán hatásokban. A leggyakrabban a helyileg „bise" néven ismert északi szél fúj. Ez a hideg és száraz szél lehetővé teszi a lombozat száradását és a gombás betegségek kialakulásának visszaszorítását, ugyanakkor olyan hőmérsékleti feltételeket teremt, amelyek elméletileg kevéssé segítik elő az érettséget. Ez a szellős környezet maga után vonja a viszonylag védett és napsütéses helyek választását. A ritkábban fújó meleg és nedves déli szél kedvez a jó érettségnek, de gyakran esőt hoz.

A szőlő és a borkereskedelem fejlődése történelmileg szorosan kapcsolódik a Rhône bal partvidékéhez, tekintettel egyrészt arra, hogy a földrajzi terület keleti része a „borízűnek" nevezett Vienne városához, az Allobrogicum nevű antik szőlőfajta fővárosához tartozik, másrészt pedig arra, hogy a Rhône folyó egyik szűkületénél egymással szemben elhelyezkedő Tournon és Tain-l'Hermitage szőlőtermelő településeket szoros kapcsolatok fűzik egymáshoz. Tain-l'Hermitage dombja ráadásul egy olyan földtani szubsztrátumon nyugszik, amely egy, a Rhône által Tournon hegyvidékéről leválasztott gránitos masszívum. Végezetül a körzet szőlőfajtái tekintetében a Rhône mindkét oldalán ugyanaz a három fajta került kiválasztásra: a Syrah N, a Marsanne B és a Roussanne B.

A történelem viszontagságai ellenére, amelyek olykor megszakították ezt a kapcsolatot a folyó két partja között, ezen a területen az emberi közösség érvényre tudta juttatni szaktudását, és makacsul olyan különleges minőséget tudott kiépíteni, amely tükröződik a „vins de Tournon" és olykor „vins de Mauves" néven ismert borok hírnevében és elismertségében. E tapasztalatoknak köszönhetően a szőlőültetvények más, Tournontól északra fekvő településeken is fejlődhettek, megőrizve ugyanakkor az identitásukat.

A vidék legjobb fekvésű lejtőin érzékelhető mediterrán hatások enyhítik a zord északias körülményeket és az északi szél hűvös szélrohamait. Párosulva azzal, hogy ezeken a meredek lejtőkön a teraszosan művelt homokos vagy kavicsos talajok – amelyeket az ember képes volt megtartani és visszahódítani – vízelvezető tulajdonságokkal bírnak és meleg jellegűek, amihez egy, az idők során stabil és az identitást meghatározó szőlőfajta járul, ezek lehetővé teszik azt a betakarítási potenciált, amelyet a közös szaktudással sikerül fenntartani. A „Saint-Joseph" borászai a kézi szőlőszüret hagyományának fenntartásával hozzájárulnak e lejtőkön található szőlőültetvény eredetiségének és jellemzőinek megóvásához.

Így a jó érettségű és ellenőrzött vízháztartás mellett szüretelt szőlőből készült vörösborok figyelemreméltóan simulékonyak és elegánsak, köszönhetően aromaanyaguknak és összetettségüknek.

A fehérborok, bár a termelésnek csak kis hányadát teszik ki, szintén magukban hordozzák az összes ismeretet és e lejtők hatásait. Főként karbonátos talajokról származnak, ideális fekvésű parcellákról, amiből ezt a különleges egyensúlyt nyerik, ahol a teltség uralja az élénkséget, és támogatja a virágos és mézes aroma-összetételt.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó;

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

b) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység használatára vonatkozó feltételeket a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervek által aláírt megállapodás tartalmazza. Ennek a megjelölésnek ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie, mint az összes kötelező megjelölésnek, és az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterekkel azonos típusú és színű karakterekkel kell feltüntetni oly módon, hogy a mérete ne haladja meg az eredetmegjelölés méretének kétharmadát.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

— Ardèche megye: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux;

— Drôme megye: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes;

— Isère megye: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— Loire megye: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Rhône megye: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325