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/2025/747)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

Mecklenburger Landwein

PGI-DE-A1290-AM01

Az értesítés időpontja: 2024.11.7.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők

Leírás:

A bor leírásai a főbb pontokra korlátozódnak. A Blanc de Noir termék leírása külön szerepel.

A Mecklenburger Landwein minimális természetes alkoholtartalma külön pontban szerepel. A hatályos jogra való hivatkozás a következő lényegi változásokat vonja maga után. A teljes megengedett cukortartalmat kiterjesztik a félédes és édes fajtákra is. Az alkoholtartalom-növelés felső határa a fehérborok esetében 12,5 %-ra, a vörösborok esetében pedig 13 %-ra emelkedik.

Indokolás:

A bor és az érzékszervi jellemzők jelenlegi leírása inkább általánosan van megfogalmazva. Ezért ezeket a leírásokat pontosítják. A termékleírás áttekinthetőbbé tétele érdekében külön pont határozza meg a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmat. Emellett kihasználják a jogi lehetőségeket az alkoholtartalom fokozott növelésére és a teljes megengedett cukortartalom kiterjesztésére.

2. Különleges borászati eljárások

Leírás:

Az eddig felsorolt analitikai értékek összhangban vannak az uniós és a nemzeti jog követelményeivel. Általános hivatkozás kerül feltüntetésre „a hatályos jogszabályokat kell alkalmazni” szöveggel.

Indokolás:

A hatályos uniós vagy nemzeti jogon túlmutató rendelkezések hiányában az alkalmazandó jogszabályokra való hivatkozás kellően pontos szabályozásnak tekinthető.

3. A földrajzi terület meghatározása

Leírás:

A földrajzi területet kiterjesztik Woldegk város Pasenow településrészének megengedett módon szőlővel betelepített, illetve átmenetileg szőlővel be nem ültetett szőlőtermő területeire. A földrajzi terület meghatározása a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein internetes címen elérhető térképeken alapul.

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

Indokolás:

A mecklenburgi borvidékre az enyhén lankás talajdomborzat jellemző. A meghatározott földrajzi terület földtanilag jégkorszaki moréna homokos agyagtalajjal, amelyet mészkőerek szőnek át, és ahol nagy mennyiségben fordul elő kovakő és vándorkő. A kontinentális éghajlat, amelyet ugyanakkor a tenger közelsége befolyásol, az itt előállított borokra is hatással van. A terület Woldegk város Pasenow településrészére történő kiterjesztésére is ugyanezek a földrajzi, földtani és éghajlati feltételek érvényesek. A területhez fűződő, a termékleírásban ismertetett kapcsolat itt is fennáll.

4. **Borszőlőfajták**

Leírás:

A fehérborszőlő-fajták jegyzéke kiegészül a termesztett Solaris, Muscaris, rizling, dunai rizling, dunai veltelini, Johanniter, Helios, Hibernal, Cvetocsnij és Souvignier Gris fajtákkal. A vörösborszőlő-fajták közé felveszik a Cabernet Cortis, a Rondo, a Cabernet Cantor és a Monarch fajtákat.

Indokolás:

Az itt első alkalommal megnevezett fajtákat a mecklenburgi termőterületen termesztik, és már bizonyították az érettségüket és jellegzetességeiket. Az e szőlőfajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek, jellemzőek a Mecklenburger Landwein OFJ-re, és kiegészítik a Mecklenburger Landwein borok meglévő jellemzőit.

5. **Az OFJ-t kezelő szervezetre vonatkozó uniós vagy nemzeti jogszabályok vagy követelmények alapján alkalmazandó követelmények**

Leírás:

Az eddig itt rögzített szabály, amely szerint az előállításhoz felhasznált szőlő legalább 85 %-ának a földrajzi területről kell származnia, megfelel az uniós és a nemzeti jog követelményeinek. Általános hivatkozás kerül feltüntetésre „a hatályos jogszabályokat kell alkalmazni” szöveggel.

A Mecklenburger Landwein bort immár csak Mecklenburg–Elő-Pomeránia szövetségi tartományban szabad előállítani. Korábban az alkalmazandó tartományi jogban meghatározott borvidéken volt engedélyezett a termelés.

Ahhoz, hogy a címkén fel lehessen tüntetni a „Mecklenburger Landwein” jelölést, a palackozóüzemnek szerepelnie kell a termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzési rendszerében.

Indokolás:

A hatályos uniós vagy nemzeti jogon túlmutató rendelkezések hiányában az alkalmazandó jogszabályokra való hivatkozás kellően pontos szabályozásnak tekinthető.

6. **Ellenőrző hatóság**

Leírás:

Az ellenőrző hatóság adatai és a hatóság feladatai frissülnek.

Indokolás:

Az ellenőrző hatóság neve és címe megváltozott. A jelenleg érvényes adatokat ezért fel kell venni és hozzá kell igazítani. Az új ültetvények telepítési engedélyeivel kapcsolatos illetékesség a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalra (BLE) száll át.

7. **Egyéb**

Leírás:

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően. Idetartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével. A földrajzi területtel fennálló kapcsolat leírását néhány helyen pontosítják.

Indokolás:

Az uniós előírások teljesítése érdekében néhány helyen szövegezési változtatásokra van szükség. A földrajzi területhez fűződő kapcsolat leírását néhány helyen pontosítják. Ezek a módosítások az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében standard módosításnak minősülnek, mivel nem érvénytelenítik a földrajzi területhez fűződő kapcsolatot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Név vagy nevek**

Mecklenburger Landwein

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

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. *Bor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér Mecklenburger Landwein a szőlőfajtától és a termőterület fekvésétől függően friss és élénk savasságú, a fajtára jellemző struktúrával rendelkezik, és még egy kövében is gyümölcsös-testes karakter jellemzi. A fehérborok színe a fajtára jellemző módon a világossárgától a szalmasárgáig terjed, esetenként enyhe zöldes csillogással.

Analitikai jellemzők:

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) –

2. *Bor – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A szőlőfajtától és az érlelés módjától függően a vörös Mecklenburger Landwein színe cseresznyepiros, sötétvörös vagy rubinvörös lehet. Zamata az érett vörös bogyós gyümölcsöket, az aszalt szilvát és a fekete ribizli bogyóját idézi fel. Fahordós vagy barrikhordós érlelés esetén ezeket az aromákat az enyhétől az erőteljesig terjedő fás tónusok alapozzák meg. A csersavak jól illeszkednek bele az ízvilágba. A könnyű és közepes testű vörösborok gyümölcsösek, a malolaktikus erjedés után pedig kerek, bársonyos testességűek.

Analitikai jellemzők:

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. *Bor – rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé Mecklenburger Landwein színe a világosvöröstől a lazacvörösig terjed; a bort kizárólag vörös szőlőfajtákból préselik. Illatában az előállításához használt vörösborfajtákra jellemző gyümölcsös aromák köszönnek vissza. Ezek a gyümölcsös aromák a szamóca, a fekete ribizli vagy a cseresznye zamatát idézik fel. A rozéborokat – legyen szó fajtatiszta borról vagy küvéről – összességében friss és gyümölcsös jelleg, valamint kiegyensúlyozott tannintartalom jellemzi.

Analitikai jellemzők:

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. *Bor – Blanc de Noir*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Regent és a Cabernet Cortis fajtákból Blanc de Noir is készül, amely kiegyensúlyozott savassággal, harmonikus tannintartalommal és a fehérborokra jellemző színnel rendelkezik.

Analitikai jellemzők:

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. Bor

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Bor

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A fehérborszőlő és a belőle készített cefrék, mustok és borok nem házasíthatók vörösborszőlővel és a belőle készített cefrékkel, mustokkal és borokkal.

3. Bor

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

90 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartoznak a Mecklenburger Seenplatte járásban található Schönbeck település (Rattey településrész), Woldegk város (Pasenow településrész) és Burg Stargard város megengedett módon szőlővel betelepített, illetve átmenetileg szőlővel be nem ültetett szőlőtermő területei.

A pontos területhatárok a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

7. **Borszőlőfajták**

Kékoportó

Kései kékburgundi

Cvetocsnij

Cabernet Cantor

Cabernet Cortis

Dunai rizling

Dunai veltelini

Helios

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Johanniter

Monarch

Muscaris

Rizlingszilváni – Rivaner

Ortega

Phoenix – Phönix

Regent

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

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

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

1. *Földrajzi adottságok*

1.1. Táj és morfológia

Mecklenburg–Elő-Pomeránia tájképét a jégkorszak alakította ki, ami az utolsó jégkorszak eredményeként kialakult alap- és végmorénákban nyilvánul meg. A mecklenburgi borvidékek sajátosságai a Helpter- és Brohmer-hegység és a Linde folyó völgye közötti lankás domborzatból, a homokos agyagtalajból és a tartomány keleti részének jellegzetes éghajlatából adódnak. A mecklenburgi szőlőtermesztés történelmileg az egyházi vagy világi tulajdonban lévő egyéni birtokokon folyt. A szétszórtan fekvő termőterületeket gyakran a szájhagyomány útján nevezték el, illetve a dűlőnevek jelölik őket. A szőlőtermesztési hagyományok újjáélesztése során a tradicionális termőhelyeket helyezték előtérbe. Napjainkban túlnyomórészt a benapozott lapos vagy közepes lejtőkön terülnek el a szőlőültetvények.

1.2. Geológia

Földtanilag a jégkorszak hatásai figyelhetők meg. Ez különösen igaz a morénás táj domborzatára, de a rendkívül változó minőségű (15–50-es pontszámú) talajra is, amely lehet homoktalaj, agyagos homok és változó kőtartalmú homokos agyag. A lankás tájképet számtalan tó és vízfolyás szabdalja fel. A nagy kiterjedésű föld alatti agyagrétegek a homokos anyagtalajban tartják a csapadékvizet.

2. *Éghajlat*

Az éghajlati sajátosságok közé tartoznak a kontinentális fekvésnek betudható meleg/forró és száraz nyarak, valamint nyáron és ősszel a napsütéses órák magas száma. A valamivel rövidebb vegetációs időszakot az ellensúlyozza, hogy célzottan korai és fagyálló szőlőfajtákat választanak, a nyári időjárás pedig általában megbízható. Az erősen tagolt tájnak köszönhetően a szőlőtermesztés számára kedvező mikroklíma alakul ki.

Az érési szakaszban a napsütéses órák magas száma jótékonyan hat a szőlő minőségére és a cukortartalom növekedésére. A jégkorszaki talaj könnyen felmelegedik, így a nyári intenzív cukorfelhalmozódásnak köszönhetően közepes vagy magas alkoholtartalmú, magasabb savtartalmú borok készülnek.

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

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ahhoz, hogy a címkén fel lehessen tüntetni a „Mecklenburger Landwein” jelölést, a palackozóüzemnek szerepelnie kell a termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzési rendszerében.

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ha feltüntetik a címkén a szőlőfajtát és/vagy az évjáratot, akkor a szőlőfajta vagy az évjárat érzékszervi jellemzőinek felismerhetőnek kell lenniük.

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A Mecklenburger Landwein bort kizárólag Mecklenburg–Elő-Pomeránia szövetségi tartományban állítják elő.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein