C/2024/6286

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/2024/6286)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Friesland”

PGI-NL-A0972-AM07

Az értesítés időpontja: 2024.7.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A standard módosítás leírása és indokolása

A módosítás nyomán változik a „Friesland” 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)**

Friesland

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 fehérborok frissek, jobbára a zöldes aromák érvényesülnek.

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 fehérborok frissek, jobbára a zöldes aromák érvényesülnek.

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 fehérborok frissek, jobbára a zöldes aromák érvényesülnek.

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 fehérborok frissek, jobbára a zöldes aromák érvényesülnek.

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 fehérborok frissek, jobbára a zöldes aromák érvényesülnek.

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

90 hektoliter hektáronként

2. vörös szőlő

75 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A közigazgatási határok által meghatározott Frízföld 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 part mentén északon és nyugaton széles sávban tengeriagyag-üledékek halmozódtak fel, délnyugaton pedig a tengeri agyag tőzeg aljzatra települt.

A tőzeg kisebb-nagyobb kiterjedésben a terület középső és déli részén is megjelenik.

Keleten a lepelhomok borítja a felszínt, amelyet helyenként kőtörmelékes agyag kísér.

A Fríz-szigeteken főként dűnék és finom tengeri homok található.

A földrajzi területet a következő éghajlati adottságok jellemzik:

— az átlagos csapadékmennyiség 848 mm/év;

— a napsütéses órák száma 1 655 óra/év (Leeuwarden);

— az éves középhőmérséklet 9,7 °C, a nyári átlaghőmérséklet 16,6 °C;

— a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség szeptemberben 6,6 °C.

8.2. *Ok-okozati összefüggés*

Az éghajlati adottságoknak köszönhetően lehet az említett hozamokat és azt az érettséget elérni, amely friss, zöldes aromákkal leírható ízt ad a fehérbornak, 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: (…)”.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Friesland_productdossier_2024.pdf