

Új módosítás iránti kérelem

Csongrád

EU-szám: PDO-HU-A1383-AM02

A benyújtás napja 11-10-2018

PDO

1. MÓDOSÍTÁS

1.1. A módosításra vonatkozó szabályok:

Article_105_not_minor

1.2. A módosítás leírása és indokolása

Cím:

módosítás

Leírás és indokolás

termékleírás módosítás átvezetése (CSONGRAD modositasi kerelem_v2.pdf):

1. a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek 4. pont – Illetékes helyi borbíró bizottság.

b) indoklás: A gyakorlat azt igazolja, hogy a választott rendszer, a helyi borbíró bizottság működése, hátrányosan érinti a borászatokat, mivel jelentősen növeli a borok forgalomba hozatalának idő és költség igényét, ezért ezt megszüntetjük.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. EGYSÉGES DOKUMENTUM

2.1. Elnevezés(ek)

Csongrád (hu)

Csongrádi (hu)

2.2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

2.3. Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

2.4. A bor(ok) leírása

Fehér

Zöld - halvány szalmasárga - szalmasárga színű, üde, fehérborok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal, primer aromahangsúllyal. Meghatározó jegyük a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Száraz, félédes vagy édes fehérborok.

* a hiányzó analitikai értékek alapesetben megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott, alkalmazandó jogszabályi korlátozásoknak

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (tömegszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

Rozé

Világos, rózsaszínű, könnyed, alacsony savérzetű, visszafogott gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.

* a hiányzó analitikai értékek alapesetben megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott, alkalmazandó jogszabályi korlátozásoknak

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (tömegszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

Vörös

Halvány rubin – erőteljesebb rubin – rubin színű egyszerű, gyümölcsös, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, a borvidékre jellemző esetenkénti alacsony savtartalommal, rövid határidejű fogyasztásra elkészítve, közepes alkoholtartalommal.

* a hiányzó analitikai értékek alapesetben megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott, alkalmazandó jogszabályi korlátozásoknak

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (tömegszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

2.5. Borkészítési eljárások

2.5.1. Különös borászati eljárások

Szőlő művelésmódok

Művelési gyakorlat

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében – azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből felhasználható.

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak:

- takarásos fejművelés
- ernyőművelés
- Moser, javított Moser művelés
- egyesfüggöny művelés
- sylvoz művelés

művelésmódok alkalmazhatók.

Ültetvénysűrűség

Művelési gyakorlat

Az ültetvénysűrűség a 2011. december 31-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

Töketerhelés és a szőlő minősége

Művelési gyakorlat

A töketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma – bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

A szőlő minimális potenciális alkohol tartalma: 9 % vol.

A szőlő minimális cukortartalma: 16,4 MM fok

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Fehér- és rosébor esetén a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

Vörösbor esetén a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni,
a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

2.5.2. *Maximális hozamok*

Bor

100 hektoliter/hektár

2.6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

2.7. **Fő szőlőfajta (szőlőfajták)**

hárslevelű - garszleveljű

2.8. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország déli részén, a Tisza folyó két partján mintegy 100 km-es hosszban helyezkedik el. Nyugatról és északról Duna-Tisza Közi Homokhátság, keletről a Maros-Körös köze, délről az országhatár határolja.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a sík, alföldi jelleg, és a térséget átszelő folyók, a Tisza, a Körös, és a Maros, illetve ezek mellékfolyói határozzák meg. A tengerszint feletti magasság 120 m alatti, a területek többségén alig haladja meg a 100 m-t.

A Csongrád(i) borok termőhelyeinek főként az öntés talajon található lepelhomoktalajok a jellemzők. Kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti talajok is fellelhetők. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik,

ami elősegíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Egyes években mediterrán hatások tapasztalhatók. A napfényes órák átlaga 2.200, itt a legmagasabb Magyarországon. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, de a területet átszelő folyók (Tisza, és a Tisza holtágai, a Körös és a Maros) kedvezően hatnak a talaj vízellátottságára és optimális páráviszonyokat teremtenek a szőlő fejlődéséhez és éréséhez.

b) Kulturális és emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúrát a folyók árterében ősidők óta lakó különféle civilizációk és kultúrák teremtették meg. Itt található Magyarorszag legöregebb ligeti szőlő tőkéi, melyek a Tisza árterében díszlenek ma is. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- a fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- a szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- a piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

A Csongrádi borvidéken fontos szerepet tölt be a szőlészet és borászat tevékenység. A természeti tényezők igen kedvezőek a szőlő növény termesztéséhez, míg más növény féleség kultúrában tartásához csak korlátozott mértékben alkalmas. A térség termelői ennek felismerésével nagy felületen végeztek telepítést. Ezt a termelést a térség alacsony ipari tevékenysége is indokolta. Így a szőlőtermelés gazdasági súlya egyre növekedett. Ezzel óriási jelentőségű társadalmi hatást váltott ki, hiszen a térségben fontos népességmegtartó és eltartó szerepe alakult ki, ami rendszerváltást követően a birtok rendszer átalakításával erőteljesen megnövekedett. Ennek eredményeként a pincészetek a kornak megfelelő felújítást kaptak, továbbá új pincészetek is létre jöttek, ami a korábbi mennyiségi szemléletből a minőségi bortermelés fejlődését segíti elő. Mindezek együttes érvényre jutásának eredménye, hogy a szőlő és bortermeléshez kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom előtérbe került és fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is, amely a borvidék fejlődésének meghatározó szegmensévé vált. Az egyre magasabb értékű borok előállításának emberi feltételei biztosítottak, ugyanis egyre magasabb képzettségű és végzettségű emberek dolgoznak a szőlő és bortermelés területén, akik már magas fokú szakmai tudással és felkészült marketing tevékenységre alkalmas ismeretekkel rendelkeznek. Ezeknek a

szakembereknek köszönhető, hogy a borvidéken megjelentek az új fajták, azok termesztéséhez és feldolgozásához szükséges technikák és technológiák.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet a homoktalajok és az öntés általajok kölcsönhatásának köszönhetően jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a megkülönböztető jelleg elsősorban a könnyű, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban mérsékeltén gazdag borokat jellemzi. Az itt termelt fehér és rozé borok zamatban gazdagok, illatuk intenzív. Rendszerint alacsonyabb alkoholtartalom és lágyabb karakter jellemzi őket. A vörös borok mélyszínűek, tanninjaik határozottak és gyorsan fejlődnek. Mindegyik típusnál megfigyelhető az ásványi anyag-érzet visszafogottsága.

Bor - folytatás

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az engedélyezett fajta összetétel minden fogyasztónak kínál igényének megfelelő fajtort az előzőekben említett alaptulajdonságokkal. Az éghajlati, talaj és fajta tulajdonságokból eredően az itt előállított borok többsége elsősorban a hétköznapi fogyasztásra való tétel.

A borvidéken a hagyományos szőlő feldolgozás és borkészítés technológiája mellett egyre nagyobb szerepet kap a piaci igényekhez igazodó, azt kiszolgáló reduktív technológia alkalmazása a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítésében.

A geológiai és éghajlati viszonyok - a homok talajok és az öntés általajok kölcsönhatásának köszönhetően jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a könnyű, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban mérsékeltén gazdag borokat jelent. A talaj mésztartama következtében az itt termelt fehér és rozé borok zamatban gazdagok, illatuk intenzív. Rendszerint alacsonyabb alkoholtartalom és lágyabb karakter jellemzi őket. A vegetációs időszakban a napsütéses órák száma magas, melynek következtében a vörös borok mély színűek, tanninjaik határozottak, gyorsan fejlődnek. Mindegyik típusnál megfigyelhető az ásványi anyag-érzet visszafogottsága.

2.9. További feltételek

Kifejezések feltüntetése a címkén

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.

b) A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a borvidékhez tartozó települések nevei, mint a Csongrád lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel.

c) Kisebb földrajzi egység jelölésére a település neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a szőlő 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyen termett. A címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

d) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

Kifejezések feltüntetése a címkén

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

f) Egyéb, korlátozottan használható kifejezések:

i) „Barrique”: olyan bor, amelynek legalább egyharmadát legalább hat hónapig 350 liternél nem nagyobb térfogatú, tölgyfahordóban tárolták, amely esetében a 606/2009/EK bizottsági rendelet I. A melléklete táblázatának 38. sorában szereplő technológiát nem alkalmazták. A barrique kifejezés fehér és vörös borok esetén használható.

ii) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csertői fűszeres, Irsai Olivér, Muscat ottonel, Trimini fajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

iii) „Küvé”: kettő vagy több fajta bor házasításával készített bor. Szinonim megjelölésként a „házasítás” kifejezés is alkalmazható. A „küvé” kifejezés helyett szinonimaként a „cuvée” kifejezés használható

iv) „Újbor”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „primőr” kifejezés is használható

Borok kiserelése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

a) A borokat közvetlenül a tároló tartályból, palackból és egyéb erre alkalmas eszköz közbeiktatásával abban az esetben lehet forgalomba hozni, ha azt a termelő saját pincéjében, saját termelésű borával, helyben fogyasztás céljából teszi.

b) Nagy és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok palackban, műanyag kannában és Bag in Box kiserelésben hozhatók forgalomba.

A kiserelésre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

a) A termékek kiserelése csak az illetékes hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.

b) A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiserelésnek.

Előállítás a termőterületen kívül, települések felsorolása

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borvidékkel határos megyék települései, felsorolva:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bócsa, Bugac, Cibakháza, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunhalas, Kiskunmajsza, Kisszállás, Kiskunfélegyháza, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagyrév, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizakécske, Tizakürt, Tizsasas, Tiszaug Tompa, Zsana településeken.

2.10. A termékleíráshoz vezető link

http://boraszat.kormany.hu/download/e/fc/42000/csongrad_v2_e-Ambrosia.doc