C/2025/5380

2025.10.3.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/5380)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Verdicchio di Matelica”**

**PDO-IT-A0481-AM04 – 2025.7.14.**

1. **A termék elnevezése**

„Verdicchio di Matelica”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini [Marche Régió Borvédelmi Intézete]

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítést nyer, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek. Továbbá ez a módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti „standard módosítás” fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az említett rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott esetek közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A pezsgő cukortartalom-tartományának kibővítése*

A „Verdicchio di Matelica” pezsgő cukortartalmának tartományát kibővítették, így az kiterjed az abszolút száraz-száraz pezsgőkre is.

Ez a módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című szakaszát érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Címkézés és kiszerelés*

Annak a lehetőségnek a bevezetése, hogy a címkén szerepeljen a „Marche” nagyobb földrajzi terület elnevezése, amelyen belül egy adott OEM-mel ellátott bor előállítási területe található.

E módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

3. *További földrajzi és topográfiai megjelölések törlése*

További földrajzi és topográfiai megjelölések törlése.

A módosítás termékleírás 7. cikkét érinti és törli az 1. mellékletet.

4. *Bizonyos záróelemek használatának tiltása*

A kapszulák és a dugóval ellátott csatos fedelek használata tilos, mivel ezek a záróelemek kereskedelmi szempontból nem előnyösek.

5. *Az ellenőrző szervezet adatainak frissítése*

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történt módosításait követően a termékleírásban feltüntetendő kötelező információk már nem tartalmazzák a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, valamint konkrét feladataikat.

Emellett az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében a tagállamoknak minden egyes földrajzi árujelzővel ellátott termék esetében közzé kell tenniük az említett rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek és természetes személyek nevét és címét, és ezeket az információkat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és az abban szereplő információk helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre való hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti; az egységes dokumentumot nem.

6. *Szerkesztési helyesbítések*

A termékleírás valamennyi cikkét szerkesztési és szövegezési szempontból módosították.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Verdicchio di Matelica

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

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**

*Verdicchio di Matelica OEM*

— Szín: halvány szalmasárga.

— Illat: jellegzetes, finom.

— Íz: harmonikus, száraz íz és keserű utóíz.

— Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %.

— Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

*Verdicchio di Matelica OEM passito*

— Szín: szalmasárgától a borostyánsárgáig terjedő.

— Illat: jellegzetes, összetett, intenzív.

— Íz: félédes-édes; harmonikus, bársonyos íz és jellegzetes keserű utóíz.

— Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,00 térfogatszázalék, legalább 12,00 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalommal.

— Minimális cukormentes kivonat: 19,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális összes savtartalom: 4,00 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

*Verdicchio di Matelica OEM spumante (pezsgő)*

— Hab: finom és tartós.

— Szín: zöldes árnyalatokban játszó, változó intenzitású szalmasárga.

— Illat: sajátos, finom, sokrétű és összetett.

— Íz: abszolút száraz-száraz; ízekben gazdag, friss, finom és harmonikus.

— Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %.

— Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

—

5.2. *Maximális hozamok*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az OEM-mel ellátott borok készítéséhez használt szőlők termőterülete Macerata megyében Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino és Pioraco települések területének egy részét, valamint Ancona megyében Cerreto D'Esi és Fabriano települések területének egy részét foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

*Verdicchio di Matelica*

A „Verdicchio di Matelica" OEM borok előállítása során az emberi tényezők kulcsszerepet játszottak a Verdicchio szőlőtermesztési és borkészítési technikáinak fejlesztésében. A területen a pezsgők és a Passito típusú borok előállításának és fogyasztásának évszázadokra visszanyúló hagyományai vannak, és ezek széles körben dokumentáltak. A termőterületen az emberi tényezők és az egyedi természeti tényezők, azaz az éghajlat és a talaj jellegzetességei közötti kölcsönhatás a „Verdicchio di Matelica" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak olyan egyedi és páratlan analitikai, aromás és érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöznek, amelyek kifejezetten a bor előállításához használt domináns helyi szőlőfajtának tulajdoníthatók.

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

*A szőlőtermesztés évének feltüntetése*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Verdicchio di Matelica" OEM borok címkéjén – a nem évjáratos pezsgők kivételével – fel kell tüntetni a szőlőtermesztés évét.

*A tágabb földrajzi névre való hivatkozás*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Annak a lehetőségnek a bevezetése, hogy a címkén szerepeljen a „Vigna" [szőlőültetvény] kifejezés és a „Marche" nagyobb földrajzi terület elnevezése, amelyen belül egy adott OEM-mel ellátott bor előállítási területe található.

*Csomagolás és tárolóedények*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A passito típus kivételével a „Verdicchio di Matelica" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok a hatályos jogszabályokban előírt űrtartalmú rekeszekbe csomagolhatók.

A „Verdicchio di Matelica" bor csomagolása esetében – minden további előírás nélkül – megengedett a nem üveg, többrétegű polietilénből vagy poliészterből készült bortömlők használata is, amelyeket kartonból vagy más merev anyagból készült rekeszekben kell elhelyezni a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

Az 1. cikkben említett oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott passito típusú bort csak legfeljebb 1,50 liter űrtartalmú üvegpalackban szabad forgalomba bocsátani.

A záróelemek a hatályos jogszabályok által megengedettek, a kapszulák és a dugóval ellátott csatos fedelek kivételével.

**A termékleíráshoz vezető link**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23152