C/2025/6581

2025.12.10.

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/2025/6581)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

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

„Ribeiras do Morrazo”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-02238-AM01 – 2025.9.16.

1. **A termék elnevezése**

„Ribeiras do Morrazo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

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

Spanyolország

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

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Ribeiras do Morrazo” OFJ termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; ez nem tekinthető uniós módosításnak, mivel nem felel meg a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében említett helyzetek egyikének sem. Konkrétan, a módosítás: nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával; nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával; nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[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).

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

7.1. *A borok leírásában bekövetkezett változások*

Leírás

A fehérborok minimális szerzett és összes alkoholtartalma 11,5 %-ról 11 %-ra csökkent.

A maximális illósavtartalom a fehérborok esetében 17,9 meq/l-ről 18 meq/l-re, a vörösborok esetében pedig 20 meq/l-re emelkedett.

A borok érzékszervi leírását szintén tovább pontosították.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7.2. *Az extrakciós hozam módosításai*

Leírás

Az extrakciós hozam felső határa a fehér fajták esetében 100 kg szőlőre vetítve 68 literről 70 literre, a vörös fajták esetében pedig 100 kg szőlőre vetítve 72 literre emelkedett.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7.3. *A körülhatárolt terület változásai*

Leírás

Megszűnt az a rendelkezés, amely a körülhatárolt területen belül a megfelelő földterületet 300 méternél kisebb tengerszint feletti magasságú területekre korlátozza.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 4. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7.4. *A terméshozam változásai*

Leírás

A hektáronkénti terméshozam felső határa a fehér fajták esetében 10 000 kg/ha-ról 12 000 kg/ha-ra (68-ról 84 hl/ha-ra), a vörös fajták esetében pedig 8 000 kg/ha-ról 10 000 kg/ha-ra (54,4-ről 72 hl/ha-ra) emelkedett.

Módosult a termékleírás 5. pontja és az egységes dokumentum 7.2. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7.5. *Szövegezésbeli javítások*

Leírás

Jogszabályi hivatkozások frissítése; szövegezésbeli javítások; valamint az illetékes ellenőrző szervezet nevének és elérhetőségének frissítése.

Ez a módosítás a termékleírás 2., 7., 8. és 9. pontját érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Ribeiras do Morrazo”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-02238-AM01 – 2025.9.16.

1. **Elnevezés(ek)**

Ribeiras do Morrazo

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

FEHÉRBOR

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta és élénk.

Aroma

Intenzív aromák, egyértelműen érzékelhető elsődleges aromákkal.

Íz

Ízleléskor a borok üde és lágy érzetet keltenek. Az alkoholtartalom általában mérsékelt, kiegyensúlyozott savtartalommal és gyümölcsös utóízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

–

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

–

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

VÖRÖSBOR

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta és élénk.

Aroma

Intenzív aromák, egyértelműen érzékelhető elsődleges aromákkal.

Íz

Ízleléskor a borok üde és lágy érzetet keltenek. Az alkoholtartalom általában mérsékelt, kiegyensúlyozott savtartalommal és gyümölcsös utóízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

–

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

–

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A szőlőt szüretelőládába vagy az illetékes hatóság által engedélyezett más tároló alkalmatosságba kell gyűjteni.

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A maximális borhozam 100 kg szőlőre vetítve 70 liter a fehér szőlőfajták és 100 kg szőlőre vetítve 72 liter a vörös szőlőfajták esetében.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:	12 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:	84
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:	72
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO – TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela és Vilaboa települések szőlőtermesztésre alkalmas területeit foglalja magában.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ Hírnév

☐ Adott minőség

☑ Egyéb jellemzők

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A terület nedves tengeri éghajlatú, melyet évi 2 100 napsütéses óra, a termesztési idény alatt enyhe hőmérséklet és csekély hőingadozás (7,3–25,7 °C) jellemez; a téli időszak a magas hőmérséklet miatt szinte teljesen fagymentes, a csapadék mennyisége pedig 1 300–1 800 mm. A területet több oldalról hegyek védik, így nyáron kevesebb eső esik. Mindez nyáron a viszonylag magas hőmérséklettel párosulva nagy mértékű párolgást okoz. Ennek következtében az év e szakasza határozottan mediterrán jellegű, az átlaghőmérséklet pedig 18 °C körüli. Ez egyértelműen kedvez a szőlőművelésnek.

Tengerparti területről van szó, ahol a szőlőt dombos területen, jól körülzárt, enyhén lejtő domboldalakon termesztik, csaknem mindenütt 150 m-nél kisebb tengerszint feletti magasságon. A talaj általában mérsékelten savas és jó vízáteresztő képességű, legfelső rétegét alacsony vízmegtartó képesség és korlátozott szervesanyag-tartalom jellemzi. A talaj többnyire régen képződött, elegendő mélységű, és a nap kellőképpen átmelegíti. Ez termesztésre alkalmassá teszi. A litológiai szubsztrátum döntően a herciniai korszakban képződött gránitkibúvásokból és enyhén átalakult üledékes kőzetekből áll. A talaj mérsékelten szemcsés, ezáltal igen jó vízáteresztő képességű és könnyen művelhető. Legjellemzőbb a könnyű szerkezetű, jó vízelvezető képességű és optimális légáteresztő képességű homokos-agyagos vagy agyagos talaj. Ezenkívül a szóban forgó talajok laza szerkezetűek és enyhén savasak, különösen a kevésbé meredek lankákon. Mindez kiváló minőségű szőlő termesztésére teszi alkalmassá a vidéket.

A bor üde, alkoholtartalma pedig kiegyensúlyozott. A fehérborok csillogó aranysárga árnyalatúak, és kifejezetten virág- és gyümölcsaromájúak. Ízlelésre könnyűek és üdék, illetve aromákban gazdagok, citrusos utóízzel. A vörösborok közepesen intenzív színűek, és enyhén ibolyás meggypiros árnyalatúak. Szerkezetük közepesen komplex, ízleléskor érzetük lágy, piros és vadon termő gyümölcsökre emlékeztető aromákkal és enyhén csersavas utóízzel.

A borok egyértelműen tükrözik a hőmérséklet, a csapadék és az agronómiai feltételek hatását, melyekhez hozzáadódik az emberi tényező is. Mindez a megfelelő fajták felhasználásában (valamennyi a környezethez alkalmazkodott, őshonos fajta), a szőlő sok napsütésnek kitett, meleg és jó áteresztő képességű talajokon való termesztésében, valamint az olyan különleges feltételekben nyilvánul meg, mint az érintett földrajzi területre jellemző homokos és futóhomokos talaj, illetve a gránitos kőzetekkel borított domboldalak. A művelési és metszési hagyománynak megfelelően leginkább az alacsony művelésű, sűrű térállású szőlő a jellemző, melyen jobban érvényesül a tenger hatása. E feltételek összessége kiváló aromaprofillal rendelkező, jól eltartható, kiegyensúlyozott és harmonikus borokat eredményez.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

PALACKOZÁS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A bor termesztése és palackozása a körülhatárolt földrajzi termőterületen történik. A bor e területen kívülre szállítása és ottani palackozása olyan minőségi kockázatokat vet fel, mint az oxidáció/redukció, a hőmérséklet-változások és egyéb hatások. A kockázat a távolsággal arányosan nő. A származási területen történő palackozással biztosítható, hogy a termék megőrizze jellemzőit és minőségét. Az említettek, valamint a helyi termelők által az idők során a borok különleges jellemzőit illetően megszerzett tapasztalat és mélyreható tudás a származási területen való palackozást indokolják, melynek révén megőrizhető a borok összes fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzője.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A palackokat az ellenőrző hatóság által biztosított számozott címkével kell ellátni, és azt magában a pincészetben kell felhelyezni. A címkén fel kell tüntetni a földrajzi jelzés logóját.

Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-Condiciones-IGP-Ribeiras-do-Morrazo-Julio-2025_ES.pdf