C/2025/6565

2025.12.8.

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/2025/6565)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

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

„Monterrei”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A1114-AM03 – 2025.9.12.

1. **A termék elnevezése**

„Monterrei”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ 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, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Monterrei” 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.

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

Fejezet

ROZÉ BOROK FELVÉTELE

[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).

Leírás

Rozé borokat vettek fel az 1. kategóriába, amely az ezen OEM hatálya alá tartozó egyetlen kategória. Ennek megfelelően ismertették a borok analitikai és érzékszervi jellemzőit, valamint meghatároztak bizonyos termelési követelményeket (a szőlő legalább 85 %-ának vörös fajtából kell származnia; a különböző színű szőlők csak a szállítást vagy a mérlegelést követően keverhetők), és rögzítették a terméshozamot. A kapcsolat kiegészült a rozé borra való hivatkozással, de ez nem jár az érvénytelenítés kockázatával.

Módosult a termékleírás 2., 3., 5. és 7.2. pontja, valamint az egységes dokumentum 6. és 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

AZ ANALITIKAI HATÁRÉRTÉKEK VÁLTOZÁSA

Leírás

A fehérborok maximális kén-dioxid-tartalmának határértéke 160 mg/l-ről 200 mg/l-re emelkedett.

A vörösborok minimális összes savtartalma 4,5 g/l-ről 4 g/l-re csökkent.

Frissítették a „száraz” borokat – az OEM hatálya alá tartozó egyetlen bortípust – leíró jogszabályra való hivatkozást. Az egyértelműség kedvéért bekerült egy mondat, amely szerint a termékleírásban nem említett analitikai paraméterekre az általános jogszabályokban megállapított határértékek alkalmazandók.

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

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A FELHASZNÁLT FAJTÁKRA VONATKOZÓ KORLÁTOZÁS MEGSZÜNTETÉSE

Leírás

Megszüntették az „előnyben részesített” és az „engedélyezett” fajták közötti különbségtételt. Ez azt a követelményt is megszünteti, hogy a borkészítéshez felhasznált szőlő legalább 60 %-ának az előnyben részesített fajtákhoz kell tartoznia. Törölték a vonatkozó szövegrészt, amely a földrajzi területtel való kapcsolat alatt szerepelt. Ez semmilyen módon nem jár a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával.

Módosult a termékleírás 3., 6. és 7.1. pontja, valamint az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

EGYÉB KORLÁTOZÁSOK MEGSZÜNTETÉSE

Leírás

A következők kerültek törlésre:

— Tilos a tölgyfaforgács felhasználása az oltalom alatt álló megjelöléssel ellátott borok előállítása és későbbi feldolgozása során, beleértve a tárolást is.

— Egy adott évjáratú must vagy bor legfeljebb 15 %-os arányban házasítható korábbi évjáratú musttal vagy borral a jellemzők korrekciója céljából. Kivételes esetben ugyancsak legfeljebb 15 %-os arányban engedélyezhető a két korábbi évjárattal való házasítás, termékminőségi jelentés alapján.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET KITERJESZTÉSE

Leírás

A körülhatárolt földrajzi területet a kapcsolat érintése nélkül kiterjesztették a jelenlegi területtel határos egyes községekre. A földrajzi területet konkrétan a Monterrei, Cualedro és Laza önkormányzataihoz tartozó egyes községek bevonásával terjesztették ki. Emellett a Ríos önkormányzatához tartozó, eddig csupán részben bevont egyes községeket most teljes egészükben bevonták. Ez a viszonylag kis hozzáadott terület a jelenleg meghatározott földrajzi területéhez hasonló éghajlati és talajviszonyokkal rendelkezik.

Módosult a termékleírás 4. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A TERMÉSHOZAMOK VÁLTOZÁSA

Leírás

Megszüntették az előnyben részesített és az engedélyezett fajták hozama közötti különbséget, mivel ez a különbségtétel már nem alkalmazandó, és a szőlő színe alapján módosították a hektáronkénti hozamhatárokat.

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

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

VÁLTOZÁS A SZŐLŐFAJTÁK TEKINTETÉBEN

Leírás

Megszüntették az előnyben részesített és az engedélyezett fajták közötti különbségtételt.

Pontosították, hogy az Araúxa a Tempranillo helyi elnevezése; ezért szinonimaként szerepel, bár hivatalos elismerést nem kapott.

Módosult a termékleírás 6. pontja; az egységes dokumentum nem változott.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

EGYÉB KÖVETELMÉNYEK

Leírás

Törölték azt a szövegrészt, amely szerint a szőlő hektáronkénti hozamhatárai bizonyos években módosíthatók.

Módosult a termékleírás 8. pontja; az egységes dokumentum nem változott.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

SZÖVEGEZÉSBELI JAVÍTÁSOK

Leírás

Frissítették a jogszabályi hivatkozásokat, az alkalmazott terminológiát és a felhatalmazott ellenőrző szervezet elérhetőségét.

Módosult a termékleírás 8. és 9. pontja; az egységes dokumentum nem változott.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Monterrei”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A1114-AM03 – 2025.9.12.

1. **Elnevezés(ek)**

Monterrei

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. Halványsárgától aranysárgáig terjedő színű.

Aroma

Kerti vagy trópusi gyümölcstípusok gyümölcsös aromái.

Íz

Kerti vagy trópusi gyümölcstípusok gyümölcsös ízei. Jó egyensúly az alkoholtartalom és a savtartalom között. Közepes/hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	12,5
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

Világos és tükrös fényű, közepes/nagy színintenzitás. Ibolyavöröstől barnásvörösig terjedő színű.

Aroma

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös aromái.

Íz

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös ízei. Jó egyensúly az alkoholtartalom és a savtartalom között. Közepes/hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
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.

Szőlőből készült termék

Rozé bor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Világos és tükrös fényű, kis/közepes színintenzitás. Halványrózsaszíntől cseresznyepirosig terjedő színű.

Aroma

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös aromái.

Íz

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös ízei. Jó egyensúly az alkoholtartalom és a savtartalom között. Közepes/hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
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

Barrica, Crianza, Reserva és Gran Reserva fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta és élénk. Halványsárgától aranysárgáig terjedő színű.

Aroma

Kerti vagy trópusi gyümölcstípusok gyümölcsös aromái. Fűszeres vagy pörkölt aromák megléte is elvárt.

Íz

Kerti vagy trópusi gyümölcstípusok gyümölcsös ízei. Fűszeres vagy pörkölt ízek megléte is elvárt. Jó egyensúly az alkoholtartalom és a savtartalom között. Közepes/hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,5
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

Barrica, Crianza, Reserva és Gran Reserva vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Világos és tükrös fényű, közepes/nagy színintenzitás. Ibolyavöröstől barnásvörösig terjedő színű.

Aroma

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös aromái. Fűszeres vagy pörkölt aromák megléte is elvárt.

Íz

Piros vagy fekete gyümölcstípusok gyümölcsös ízei. Fűszeres vagy pörkölt ízek megléte is elvárt. Jó egyensúly az alkoholtartalom és a savtartalom között. Közepes/hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
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

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A rozé borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-ának vörös fajtából kell származnia. Ha fehér szőlőfajtákat is felhasználnak, a szőlő csak a szállítást vagy a mérlegelést követően keverhető.

Az extrakciós hozam 100 kg szőlőre vetítve nem haladhatja meg a 74 liter bort.

Folyamatos prések használata nem engedélyezett. A nagysebességű centrifugális zúzógépek használata tilos. Nem engedélyezettek olyan eljárások, amelyek a szőlő előmelegítésével, illetve a must vagy bor szőlőtörköly jelenlétében való melegítésével járnak.

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A kötelező ültetési sűrűség hektáronként legalább 3 000 tőke és legfeljebb 5 000 tőke.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	13 200
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	97,68
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:

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

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	74
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

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

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA / DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

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

A körülhatárolt terület két alterületre oszlik:

— Monterrei völgy alterület: a Castrelo do Val önkormányzatához tartozó Castrelo do Val, Pepín és Nocedo do Val községek; a Monterrei önkormányzatához tartozó Albarellos, Infesta, Monterrei és Vilaza községek; az Oímbra önkormányzatához tartozó Oímbra, Rabal és San Cibrao községek, valamint a Verín önkormányzatához tartozó Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín és Vilamaior do Val községek.

— Ladera de Monterrei: Vilardevós település és a Castrelo do Val önkormányzatához tartozó Gondulfes és Servoi községek; az Oímbra önkormányzatához tartozó As Chas, Bousés, Videferre és A Granxa községek; a Monterrei önkormányzatához tartozó Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo és Vences községek; a Verín önkormányzatához tartozó Queirugás község; a de Riós önkormányzatához tartozó Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo és Riós községek, a Cualedro önkormányzatához tartozó San Millao, Montes, Rebordondo és A Xironda községek, valamint a de Laza önkormányzatához tartozó Matamá és Retorta községek.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az éghajlat, amelyet nyáron kevés csapadék és magas hőmérséklet, az érés idején pedig az éjszakák és nappalok közötti jelentős hőmérséklet-ingadozások jellemeznek, optimális az alkalmazott szőlőfajták fejlődéséhez; e szőlőfajták többsége az évek során kiválasztott őshonos fajta. A legjobb földterületek kiválasztása, valamint a fajtákhoz és a területhez igazodó művelési technikák alkalmazása – ideértve különösen a szőlőtermesztési potenciál megfelelő kontrollálására szolgáló művelési és metszési rendszereket – szintén befolyással van a virágos és gyümölcsös aromákkal rendelkező és kiegyensúlyozott ízű borok jellemzőire.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés fejezete

PALACKOZÁS

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borokat a körülhatárolt földrajzi területen belül kell palackozni. A borok 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 Monterrei eredetmegjelölés pincészetei 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 fejezete

CÍMKÉZÉS

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A címkéken legalább 4 mm magasságú karakterekkel fel kell tüntetni az eredetmegjelölés elnevezését.

Az adott márkanév feltüntetése is kötelező.

Minden fogyasztásra szánt csomagoláson számozott zárjegyet vagy ellenőrző címkét kell elhelyezni, amelyet a szabályozói testület ad ki. E címkének tartalmaznia kell az eredetmegjelölés logóját.

Az ezen eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén szerepelhet a „barrica” („hordóban érlelt”) kifejezés, amennyiben azok megfelelnek a hatályos nemzeti jogszabályok vonatkozó követelményeinek.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-DOP-Monterrei-julio-2025_ES.pdf