C/2026/743

2026.2.5.

**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/2026/743)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

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

**„Arribes”**

**EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0614-AM04 – 2025.11.7.**

1. **A termék elnevezése**

„Arribes”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Bor

☐ 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 az „Arribes” OEM 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**

*Cím*

EGY ÚJ BORTÍPUS BEVEZETÉSE: NARANCSBOR.

[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*

Az 1. kategória kiegészült a „narancsbor” elnevezésű új bortípussal, így a leírásra, az előállítási módszerre és a címkézésre vonatkozó információk is bekerültek a szövegbe.

A módosítás a termékleírás 2. pontjának a) és b) alpontját 3. pontjának b.1) és c) alpontját és 8. pontjának b.3) alpontját, valamint az egységes dokumentum 6., 7.1. és 11. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot

*Cím*

A FIZIKAI-KÉMIAI PARAMÉTEREK MÓDOSÍTÁSA

*Leírás*

Az egy évnél idősebb fehér- és rozé borok esetében megemelték az illósavtartalom felső határát.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának a) alpontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot

*Cím*

AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK MÓDOSÍTÁSA

*Leírás*

Javult a fehérborok és a hordóban erjesztett fehérborok érzékszervi leírása.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának b) alpontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot

*Cím*

A BORKÉSZÍTÉSRE VONATKOZÓ KORLÁTOZÁSOK MÓDOSÍTÁSA

*Leírás*

A fehér-, rozé és vörösborokra vonatkozó borkészítési korlátozásokról szóló szakaszt átfogalmazták az előállításhoz felhasználandó fajták minimális százalékos aránya tekintetében.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontjának c.1) alpontját és az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot

*Cím*

ÚJ FAJTA FELVÉTELE

*Leírás*

A szöveg kiegészült a Tijonera fehér szőlőfajtával.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot

*Cím*

BIZONYOS FAJTÁK KIVÉTELES HASZNÁLATA

*Leírás*

Az 1980. január 1-je előtt telepített és a bejegyzett szőlőparcellákon elszórtan található Palomino és Garnacha Gris szőlőfajták használata kivételes jelleggel engedélyezett.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL FENNÁLLÓ KAPCSOLATRÓL SZÓLÓ SZAKASZ ÁTFOGALMAZÁSA

*Leírás*

A kapcsolatról szóló szakasz szövegét frissítették annak érdekében, hogy az hivatkozást tartalmazzon a hozzáadott fajtára, és kijavítson néhány hibát, például egyes engedélyezett fajták nevét, amelyeket kihagytak.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontjának a.2) és d.2) alpontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Cím*

A MEGFOGALMAZÁS JAVÍTÁSA

*Leírás*

A megfogalmazást javították, és az „ellenőrző szerv” kifejezés helyébe az „illetékes hatóság” kifejezés lépett, mivel ez az említett szervezet.

Hasonlóképpen, az „Ellenőrzések módszertana” részben törölték az „illetékes hatóság”-ra való hivatkozást, mivel arra nincs szükség.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjának a) és b.2) alpontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Arribes”**

**EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0614-AM04 – 2025.11.7.**

1. **Elnevezés(ek)**

„Arribes”

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; must, 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*

BOR – fehér- és rozé borok

*Érzékszervi jellemzők*

Külső megjelenés

— Fehérborok:

sárga szín, a szürkétől az aranysárgáig terjedő árnyalatokkal.

— „Hordóban erjesztett” bor:

a szalmasárgától az aranyig terjedő árnyalatok.

— Narancsbor:

borostyánsárga árnyalatok.

— Rozé borok:

halvány rózsaszíntől a világosvörösig terjedő szín.

— Érlelt rozé borok:

rózsaszín, az érlelési folyamatból eredő árnyalatokkal.

Illatjellemzők

— Fehérborok:

tiszta illatok (kellemetlen szagok hiánya), gyümölcsös és/vagy virágos jegyekkel. Nyomokban ásványos jegyekkel rendelkezhetnek.

— „Hordóban erjesztett” bor:

tiszta aromák közepes intenzitású füstös és pirított jegyekkel a fajtára jellemző gyümölcsös és virágos jegyekkel vegyítve.

— Narancsbor:

gyümölcsös és/vagy virágos aromák. Közepes intenzitás, néha csonthéjas gyümölcsökre vagy citrusfélékre emlékeztető jegyekkel.

— Rozé borok:

erőteljes aromák (kellemetlen szagok hiánya), elsősorban gyümölcsös jegyekkel.

— Érlelt rozé borok:

jellegzetesen tiszta aromákkal, az érlelési folyamat hosszától függően kiegyensúlyozott fás és gyümölcsös aromákkal.

Ízjellemzők

— Fehérborok:

friss, kiegyensúlyozott savtartalommal.

— „Hordóban erjesztett” bor:

kiegyensúlyozott savtartalom, jól strukturált tölgyfás jegyekkel, közepes–hosszú lecsengéssel.

— Narancsbor:

testesebb, néha érett gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

— Rozé borok:

gyümölcsös, jól integrált savassággal.

— Érlelt rozé borok:

megfelelően kiegyensúlyozott sav- és alkoholtartalommal, hosszan tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | 11,0 |
| Minimális összes savtartalom: | 4,0 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | 150 |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Az egy évnél fiatalabb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Az egy évnél idősebb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l), legfeljebb 10 térfogatszázalék alkoholtartalomig, 10 térfogatszázalék alkoholtartalom felett alkoholfokonként + 0,06 g/l (1 meq/l).

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

*Szőlőből készült termék*

BOR – Vörös újborok

*Érzékszervi jellemzők*

Külső megjelenés

Vörös szín, a lilásvöröstől a bíborvörösig terjedő árnyalatokkal.

Illatjellemzők

Tiszta illatok, gyümölcsös és/vagy ásványos jegyekkel.

Ízjellemzők

Gyümölcsös, kiegyensúlyozott savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | 11,0 |
| Minimális összes savtartalom: | 4,0 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | 150 |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Az egy évnél fiatalabb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Az egy évnél idősebb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l), legfeljebb 10 térfogatszázalék alkoholtartalomig, 10 térfogatszázalék alkoholtartalom felett alkoholfokonként + 0,06 g/l (1 meq/l).

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

*Szőlőből készült termék*

BOR – Érlelt vörösborok

*Érzékszervi jellemzők*

Külső megjelenés

A lilásvöröstől a vörösig terjedő szín, esetlegesen az érlelésre jellemző narancssárga árnyalatokkal. A közepestől a kifejezettig terjedő intenzitás.

Illatjellemzők

Tiszta, gyümölcsös aromák, a fával történő érlelésre jellemző gyümölcsös aromákkal és/vagy ásványos jegyekkel.

Ízjellemzők

Jól strukturált, fás ízekkel és megfelelően kiegyensúlyozott savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

| | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): | — |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): | 12,0 |
| Minimális összes savtartalom: | 4,0 |
| Minimális összes savtartalom mértékegysége: | gramm/liter, borkősavban kifejezve |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): | — |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): | 150 |

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Az egy évnél fiatalabb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Az egy évnél idősebb borok esetében: 0,7 g/l (11,67 meq/l), legfeljebb 10 térfogatszázalék alkoholtartalomig, 10 térfogatszázalék alkoholtartalom felett alkoholfokonként + 0,06 g/l (1 meq/l).

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

## 7. **Borkészítési eljárások**

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

Borászati eljárás

—

A borászati eljárás típusa:

Konkrét borászati eljárás

Leírás:

— maximális extrakciós hozam: 72 liter/100 kg leszüretelt szőlő,

— narancsbor készítéséhez legalább hét napig héjon áztatás szükséges,

— a címkén a „FERMENTADO EN BARRICA” [HORDÓBAN ERJESZTETT] kifejezéssel ellátott borok esetében a maximális űrtartalom 600 liter.

Borászati eljárás

—

A borászati eljárás típusa:

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás:

— A fehérborok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 95 %-ának az engedélyezett fajtákból kell származnia.

— Narancsbort csak fehér fajtákból lehet készíteni, amelyek legalább 95 %-ának az engedélyezett fehér fajtákból kell származnia.

— A rozé borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 95 %-ának az alábbi fajtákból kell származnia: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz és Tijonera.

— A vörösborok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-ának az alábbi fajtákból kell származnia: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón és Gajo Arroba.

A must kinyerésére csak olyan mechanikai rendszereket lehet használni, amelyek nem károsítják vagy repesztik meg a szőlőfürtök szilárd részeit. A nagy sebességű centrifugagépek vagy folyamatos présekhasználata kifejezetten tilos.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös fajták

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 7 000 |
| Maximális hozam mértékegysége: | kilogramm szőlő hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös fajták

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 50,4 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam:

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

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam:

| | |
|---|---|
| Maximális hozam: | 72 |
| Maximális hozam mértékegysége: | hektoliter hektáronként |

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

— ALBILLO MAYOR,

— ALBILLO REAL,

— BRUÑAL – ALBARÍN TINTO,

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA,

— GAJO ARROBA,

— GARNACHA TINTA,

— GARRO – MANDÓN,

— JUAN GARCÍA,

— MENCÍA,

— MERENZAO – BASTARDILLO CHICO,

— RABIGATO – PUESTA EN CRUZ,

— RUFETE,

— SYRAH,

— TEMPRANILLO,

— TIJONERA,

— TINTO JEROMO,

— VERDEJO

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

Az „Arribes” OEM földrajzi területe Salamanca tartomány északnyugati részét és Zamora tartomány délnyugati részét foglalja magában. Az előállítási területet a következő települések alkotják:

— Salamanca tartomány:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo és Villarino de los Aires,

— Zamora tartomány:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo és Villardiegua de la Ribera.

Almaraz de Duero településen a 2., 3., 4., 12., 13., 14. és 16. poligon, valamint Muelas del Pan településen az 1. poligon.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*Szőlőből készült termék kategóriája*

1. Bor

*A kapcsolat összefoglalása*

1. A szőlő vegetációs időszaka tavasztól kezdve (amely ezen a területen korábban kezdődik) kifejezetten előnyös a növények számára, mivel Arribes del Duero területén bő csapadék hullik. Ez jelentős hatással van a bor megfelelő természetes savtartalmára, amely általában nem alacsonyabb 5,5 g/l-nél.

2. Arribes del Duero területén a hőmérsékleti minta biztosítja, hogy a gyümölcs tökéletesen megérjen, ami nagyobb polifenol-koncentrációt tesz lehetővé. Ez megváltoztatja a borok aromaprofilját, amelyek bizonyos mértékben hajlamosak arra, hogy túlérett, dzsemhez hasonló gyümölcsös aromák alakuljanak ki bennük.

3. Arribes fajtatérképe nagyon különbözik a többi területétől. Ennek megfelelően a borok igen egyedi aromaprofillal és általában megkülönböztető érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

*A követelmény/eltérés címe*

A FORRÁSNÁL TÖRTÉNŐ CSOMAGOLÁS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borkészítési folyamatnak részét képezi a borok palackozása és érlelése, hiszen a termékleírásban ismertetett érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha minden, a bor kezelésével kapcsolatos művelet elvégzésére a termelési területen kerül sor. Ezért a minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében, és figyelembe véve, hogy az „Arribes" oltalom alá tartozó eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozása az e termékleírásban meghatározott jellemzők elérésének egyik kritikus pontja, ezt a műveletet az előállítási területen található pincészetekben és palackozó létesítményekben kell elvégezni.

*A követelmény/eltérés címe*

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

— Az évjáratot akkor is fel kell tüntetni a címkén, ha a borokat nem érlelik.

— A rozé és vörösborok címkéjén feltüntethető a „ROBLE" (TÖLGY) kifejezés, ha az előállítás során legalább három hónapig tölgyfahordóban érlelték őket.

— A „VINO NARANJA" (NARANCSBOR) kifejezés akkor használható a fehérborokon, ha azok megfelelnek a termékleírásban meghatározott követelményeknek.

— A „FERMENTADO EN BARRICA" (HORDÓBAN ERJESZTETT) kifejezés bármely boron használható, amennyiben a bor megfelel az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott követelményeknek, és a bort legalább 3 hónapig tölgyfahordóban erjesztik.

**Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére**

http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas