



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 331/01 Euroátváltási árfolyamok – 2023. szeptember 19. .... 1

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 331/02 A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele ..... 2



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. szeptember 19.

(2023/C 331/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0713	CAD Kanadai dollár	1,4373
JPY Japán yen	158,20	HKD Hongkongi dollár	8,3756
DKK Dán korona	7,4551	NZD Új-zélandi dollár	1,8022
GBP Angol font	0,86263	SGD Szingapúri dollár	1,4596
SEK Svéd korona	11,8845	KRW Dél-Koreai won	1 418,98
CHF Svájci frank	0,9595	ZAR Dél-Afrikai rand	20,2829
ISK Izlandi korona	144,90	CNY Kínai renminbi	7,8111
NOK Norvég korona	11,4905	IDR Indonéz rúpia	16 476,59
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0308
CZK Cseh korona	24,432	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,684
HUF Magyar forint	383,25	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6548	THB Thaiföldi baht	38,492
RON Román lej	4,9698	BRL Brazil real	5,1914
TRY Török líra	28,9603	MXN Mexikói peso	18,3010
AUD Ausztrál dollár	1,6566	INR Indiai rúpia	89,1438

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2023/C 331/02)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

## ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rioja”

PDO-ES-A0117-AM10

Az értesítés időpontja: 2023.6.22.

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

## 1. A minőségi pezsgő új típusai

Leírás:

A cukortartalom alapján meghatározott „Brut Nature”, „Extra Brut” és „Brut” típusok kiegészültek az „Extra Seco”, a „Seco” és a „Semi Seco” típusokkal. A „Reserva” és a „Gran Añada” kifejezés azonban csak a „Brut Nature”, az „Extra Brut” és a „Brut” pezsgők esetében használható.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának a.5) pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem felel meg az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszervezés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott módosítások egyikének sem.

Indokolás:

A cél a minőségi pezsgők előállításának ösztönzése.

## 2. A jogszabályi hivatkozások aktualizálása

Leírás:

A termékleírás a felszáraz, félédes és édes borok előállításakor alkalmazott édesítés kapcsán korábban a 606/2009/EK rendelet I. D. mellékletében szereplő szabályokra hivatkozott. Az új szöveg az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletre utal.

(<sup>1</sup>) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának a.5) pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem felel meg az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszerzés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott módosítások egyikének sem.

Indokolás:

A 606/2009/EK rendeletet hatályon kívül helyezte és felváltotta az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelet, ami szükségessé tette a hivatkozás módosítását.

### 3. **Az érzékszervi leírások módosítása**

Leírás:

Az érzékszervi leírásokat kiterjesztették a különböző bortípusokra, többek között a szénsavas macerációval előállított borokra is.

A termékleírás 2. szakaszának b) pontja és 3. szakaszának b.4) pontja, valamint az egységes dokumentum 4. szakasza módosult.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem felel meg az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszerzés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott módosítások egyikének sem.

Indokolás:

A cél az EN-UNE ISO/IEC 17065:2012 szabványnak való megfelelés ellenőrzése során felmerülő észrevételek megelőzése a különböző bortípusok megfelelő leírása révén. Ez azt is lehetővé teszi a kóstolóbizottság számára, hogy általános eljárásai keretében különbséget tegyen a borok között. A fent említett leírásokat a termékútmutató is tartalmazza.

### 4. **A minőségi pezsgőkhöz felhasznált szőlő szüretével kapcsolatos változások**

Leírás:

A „Reserva” és a „Gran Añada” kifejezéssel nem jelölt minőségi pezsgők esetében engedélyezett a gépi szüret. Az ilyen kifejezésekkel jelölt borok esetében a szüretet kézzel kell végezni. A „Reserva” kifejezéssel ellátott borok esetében azonban kivételes esetekben éjszaka engedélyezhető a gépi szüret az adott termésévre vonatkozó megfelelő szabályok által meghatározott bizonyos feltételek mellett.

Módosult a termékleírás 3. szakaszának b.4) pontja és az egységes dokumentum 5.1. szakasza.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem felel meg az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszerzés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott módosítások egyikének sem.

Indokolás:

A cél a minőségi pezsgők előállításának ösztönzése.

### 5. **„Viñedos singulares” elnevezésű kisebb új földrajzi egységek (egyedi dűlők)**

Leírás:

Az új, kisebb földrajzi egységek nevei és körülhatárolásai bekerültek a termékleírásba a hivatalos elismerésüket tartalmazó kiadványra mutató hivatkozással.

Ez a módosítás a termékleírás 4. szakaszát és az egységes dokumentum 6. szakaszát érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszerzés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az uniós jog (az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 55. cikkének (2) bekezdése) értelmében a kisebb földrajzi egységeket pontosan meg kell határozni a termékleírásban és az egységes dokumentumban. Mivel az új egységeket a Spanyol Állami Közlönyben közzétett miniszteri rendelet ismerte el, hivatkozni kell az említett rendeletre.

## 6. A szőlő kizárólagos felhasználása

Leírás:

A termékleírásban most már szerepel, hogy az OEM-nyilvántartásba bejegyzett szőlőterületeken termett szőlőt kizárólag az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához szabad felhasználni. Ez azt jelenti, hogy e szőlőt csak ilyen borok előállításához lehet felhasználni.

E módosítás a termékleírás 8. szakaszának b.10.1) pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszerzés) 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor csak a termékleírásnak megfelelő szőlőből készülhet. Az OEM hatálya alá tartozó szőlőültetvények nyilvántartásba vételére tehát azért van szükség, hogy ellenőrizni lehessen, hogy a szőlő valóban megfelel-e a követelményeknek, és felhasználható-e a szőben forgó borok készítéséhez. A teljes nyomkövethetőségi folyamat a nyersanyagok: a nyilvántartásba vett szőlőültetvényekről származó szőlő eredetének ellenőrzésével kezdődik, és egészen a termék jóváhagyott módon történő címkézéséig tart. A termőterület bortermelésre való alkalmasságának elismerése azt jelenti, hogy az engedélyezett módszerek és eljárások alkalmazásával nyert végtermék a Rioja borok jellegzetes típusosságát mutatja, mind analitikai, mind érzékszervi tulajdonságaiban.

Valójában a nyersanyagok eredetének ellenőrzése magában foglalja a termesztési gyakorlatok megfelelőségének ellenőrzését is a szőlő teljes vegetációs ciklusa során. Ez konkrétan a következőket jelenti: a szőlőtermesztők által a téli nyugalmi időszakban (téli metszés) végzett metszés ellenőrzése; a termésre vonatkozó előrejelzések ellenőrzése annak biztosítása érdekében, hogy a hozamok megfeleljenek az egyes termésévekben megengedett maximális termésmennyiségnek; az öntözés megfelelő alkalmazásának ellenőrzése; fiatal szőlőültetvények ellenőrzése azokban az esetekben, amikor kivételes kérelmet nyújtottak be a termelésbe való korai bevonásuk iránt; végezetül a nyilvántartásba vett szőlőültetvényekről szüretelt szőlő ellenőrzése, beleértve a pincészetbe való érkezését is. Mindezekre az ellenőrzésekre mindig a bortermelési év során kerül sor. Ezek mindegyike, és különösen a terméshozamok ellenőrzése biztosítja a bor nyomkövethetőségét és a termékleírásnak való megfelelést.

A nyersanyagok eredetének ellenőrzéséhez pontos, a valós helyzetet tükröző megbízható adatokat tartalmazó szőlőkataszterre van szükség.

Figyelembe kell venni az olyan különösen fontos kérdéseket is, mint például: az OEM potenciális termelése minden egyes termésévben; a termékleírásnak való megfelelés megállapításához szükséges ellenőrzések; a szolgáltatásokhoz való hozzáféréshez és az OEM-tagsággal járó jogok gyakorlásához szükséges kvóták kezelése, valamint a szervezeti és működési szabályzatból eredő költségek finanszírozása.

Ezenkívül a Rioja OEM-nek minden termésévben rendelkeznie kell egy bizonyos potenciális termésmennyiséggel. Ez egyrészt a piaci kilátások fényében történő döntéshozatalt szolgálja, másrészt pedig az esetleges torzulások elkerülését. Ezek a tényezők támasztják alá a szőlőültetvényekre vonatkozó korlátozások megállapításához szükséges feltételeket, valamint az újratelepítésre és a jogok átruházására vonatkozó ajánlásokat.

Végezetül pedig az a követelmény, hogy a nyilvántartásba vett parcellákat kizárólag Rioja termelésére használhatják, egyáltalán nem sérti a vállalkozás szabadságát. Ennek oka, hogy „Denominación de Origen Calificada” (minősített eredetmegjelölés) lévén a Rioja bornak a gyakorlatban nem lehet más felhasználási módja, mint a megjelölés nélküli közönséges bor. Ez azért van így, mert szoros kapcsolat áll fenn a termőterület és a termelési rendszer jellemzői, valamint a végtermék meghatározó tulajdonságai között, ami megakadályozza, hogy ezeket a szőlőket más eredetmegjelölés vonatkozásában használják fel. A szőlőtermesztők szabadon dönthetnek a szőlőültetvények nyilvántartásba vételéről, illetve később a nyilvántartásból való törléséről: e tények egyértelműen bizonyítják a vállalkozás szabadságát.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. A termék elnevezése

Rioja

## 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

## 4. A bor(ok) leírása

1. *Fehér- és rozé borok (száraz és félszáraz)*

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: szalmasárga, citruszöld árnyalattal, tiszta és csillogó. A fajtára jellemző gyümölcsös, virágos vagy növényi aromák. Jellegzetesen savas, friss érzetű.

Rozé borok: eperrózsaszín, enyhe málnaszín (a Crianza borok esetében lazacszín) árnyalattal, csillogó, tiszta. Friss gyümölcsös vagy virágos aromák. A savasság és a gyümölcsösség egyensúlyban van, a bor friss érzetet kelt a szájban.

Az aromák az érlelési folyamat során mindkét esetben keverednek a tölgyfahordó aromáival (vaníliás, pörkölt és füstös jegyek), a savasság pedig jól illeszkedik a pörkölt fás jegyekhez.

- Az alkoholtartalom az alterületektől és az érleléstől függően változik.
- Az egyévesnél idősebb borok esetében az illósavtartalom magasabb.
- A maximális SO<sub>2</sub>-tartalom 180 mg/l, ha a cukortartalom < 5 g/l.
- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos jogszabályi előírások alkalmazandók.

### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	240

2. *Fehér- és rozé borok (félédes és édes)*

### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: szalmasárga, citruszöld árnyalattal, tiszta és csillogó. A fajtára jellemző gyümölcsös, virágos vagy növényi aromák. Jellegzetesen savas, a fajtától függően friss és édes érzetű.

Rozé borok: eperrózsaszín, enyhe málnaszín (a Crianza borok esetében lazacszín) árnyalattal, csillogó, tiszta. Friss gyümölcsös vagy virágos aromák. Egyensúly a savasság és a gyümölcsösség között, a fajtától függően friss és édes érzetet kelt a szájban.

Az aromák az érlelési folyamat során mindkét esetben keverednek a tölgyfahordó aromáival (vaníliás, pörkölt és füstös jegyek), a savasság pedig jól illeszkedik a pörkölt fás jegyekhez.

- Az alkoholtartalom az alterületektől és az érleléstől függően változik.
- Az egyévesnél idősebb borok esetében az illósavtartalom magasabb.
- A maximális SO<sub>2</sub>-tartalom 180 mg/l, ha a cukortartalom < 5 g/l.
- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos jogszabályi előírások alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	240

3. Vörösborok (száraz és félszáraz)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fiatal borok bíborszínűek lilás árnyalattal. A „Crianza” borok gránátvörösek és cseresznyepirosak, a „Reserva” borok rubin árnyalatú cseresznyepirosak. A „Gran Reserva” borok rubinvörösek vörösesbarna árnyalatokkal. A fajtára jellemző gyümölcsös vagy virágos aromák, a „Crianza” borok esetében pörkölt tölgyfa aromákkal. A „Reserva” és a „Gran Reserva” borok összetettebbek, fűszeres aromákkal. Íz: gazdag ízvilág, kiegyensúlyozott sav-, alkohol- és tannintartalommal. Az érleléssel a bor még simábbá válik, íze hosszabban tart.

- Az alkoholtartalom határértékei a területektől és az érleléstől függően változnak.
- Illósavtartalom: az egyévesnél idősebb száraz borok esetében 10 térfogatszázalékig legfeljebb 1 g/l, 10 térfogatszázalék felett pedig minden egyes újabb alkoholfok után 0,06 g/l.
- SO<sub>2</sub>: legfeljebb 140 mg/l, ha a cukortartalom < 5 g/l.
- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos jogszabályi előírások alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

#### 4. Minőségi pezsgő (fehér vagy rozé)

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Olyan bor, amelyben folyamatosan szabadul fel a szén-dioxid, amely pohárba öntve apró buborékok formájában jelenik meg. A minőségi pezsgő – akárcsak alapbora az első erjesztés után – tiszta, nincsenek benne lebegő részecskék, színe pedig a sárga vagy a rózsaszín valamilyen árnyalata. Aromája friss és a gyümölcsös, az aroma komplexitása annak köszönhető, hogy a második erjesztés során borseprőn érlelik. Ez leginkább a „Reserva” és a „Gran Añada” változatnál észrevehető. Menteknek kell lennie minden hibától, különösen az oxidációból vagy redukcióból eredő hibáktól.

- Az itt nem tárgyalt határértékek esetében a hatályos jogszabályi előírások alkalmazandók.
- Maximális tényleges alkoholtartalom: 13 térfogatszázalék.

##### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	5,5 gramm/liter, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

#### 5. Borkészítési eljárások

##### 5.1. Konkrét borászati eljárások

###### Művelési gyakorlat

A szőlőültetvény alapértelmezetten a negyedik vegetációs ciklusban fordul termőre (vagy ezt megelőzően előzetes engedéllyel).

Bizonyos esetek kivételével tilos a vegyes ültetvények alkalmazása, ha nem lehetséges teljesen külön szüretelni a fajtákat.

Sűrűség: hektáronként legalább 2 850 – legfeljebb 10 000 tőke.

Metszési és művelési módok: hagyományos bakművelés és annak változatai, kettős kordonos művelés, csercsapos váltómetszés („rod and thumb”), egyes kordonos művelés, kettős Guyot-művelés (csak a Chardonnay, a Sauvignon Blanc, a Verdejo, a Maturana Blanca, a Tempranillo Blanco és a Turruntés esetében).

Maximális rügyterhelés: 12 rügy/tőke; az említett fehér fajták esetében 16 rügy, a Garnacha esetében pedig 14 rügy. Kivétel lehetséges.

Öntözés: Augusztus 15. és a szüret között az öntözés kizárólag helyi rendszerekkel végezhető, és az öntözést a megkezdése előtt 24 órával írásban be kell jelenteni; esőtető öntözés engedéllyel lehetséges; egyéb öntözési módszerek nem engedélyezettek.

A „Reserva” és a „Gran Añada” kifejezéssel ellátott minőségi pezsgők esetében a szüretet manuálisan kell végezni. A gépi szüretelés nem engedélyezett. A „Reserva” kifejezéssel ellátott minőségi pezsgők esetében kivételesen engedélyezhető az éjszaka történő gépi szüret az egyes termésekre vonatkozó szabályokban meghatározott feltételek szerint.

###### Konkrét borászati eljárás

A fajták aránya bortípusonként:

VÖRÖS: bogyózott szőlő esetén legalább 95 %, egész fürtök esetén 85 % kékszőlő.

FEHÉR: 100 % fehérszőlő.

ROZÉ: legalább 25 % kékszőlő.

MINŐSÉGI PEZSGŐ (FEHÉR ÉS ROZÉ): fehér- és/vagy kékszőlőből. Legalább 25 % kékszőlő a rozék készítéséhez.

A különböző színű szőlők opcionális keverésére a szállítást követően kerül sor.

A szőlő jellemzői: egészséges, a minimális természetes alkoholtartalom vörösborok esetében 11 térfogatszázalék, fehérborok esetében 10,5 térfogatszázalék, a minőségi pezsgő esetében pedig 9,5 térfogatszázalék.

Maximális hozam a feldolgozás során:

- Borok esetében 70 liter/100 kg leszüretelt szőlő. Ez kivételes esetekben bizonyos határokon belül változhat.
- Minőségi pezsgők esetében 62 liter/100 kg leszüretelt szőlő. Ez kivételes esetekben bizonyos határokon belül változhat.
- A „viñedo singular” (dűlőszelektált) megjelöléssel ellátott termékeknel 65 liter/100 kg leszüretelt szőlő. Eltérés nem engedélyezett.

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Tilosak az alábbiak:

- nem megfelelő préssel kinyert must- vagy borfrakció felhasználása az eredetmegjelölés alá tartozó borok esetében,
- folyamatos szőlőprés, centrifugális szőlőzúzó gép, a szőlő előmelegítése vagy a must/bor melegítése törköly jelenlétében a színezőanyag kivonása céljából,
- tölgfadarabkák használata a bor készítése, érlelése és tárolása során,
- különböző fajtájú borok házasítása a házasított boroktól eltérő bor készítése céljából.

Különleges borkészítési feltételek:

- Hordós erjesztés: kizárólag fehér- és rozé borok esetében alkalmazható, és a bornak legalább egy hónapig a hordóban kell maradnia.
- Szénsavas maceráció: vörösborok készítésénél a fehérszőlő aránya bogvözött szőlő esetében legfeljebb 5 %, egész fürtök esetében legfeljebb 15 % lehet.
- Minőségi pezsgő: hagyományos módszerrel készül. A tirázs és a degorzálás (seprőtlenítés) között a pezsgőnek legalább 15 hónapot kell megszakítás nélkül ugyanabban a palackban töltenie. A teljes készítési folyamatnak – a címkézést is beleértve – ugyanabban a borászatban kell végbemennie. A második erjesztés során az alkoholtartalom legfeljebb 1,5 tömegszázalékkal emelkedhet. Az *expedíciós likőr* legfeljebb 0,5 tömegszázalékkal növelheti a tényleges alkoholtartalmat. A degorzálást követően a pezsgő szűrés nélkül áttölthető 0,75 literesnél kisebb vagy 3 literesnél nagyobb üvegpalackokba. A savtartalom-növelés és a szintelenítés tilos.

## 5.2. Maximális hozamok

### 1. Kékszőlőfajták

6 500 kilogramm szőlő hektáronként

### 2. Kékszőlőfajták

45,5 hektoliter hektáronként

### 3. Fehér szőlőfajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Fehér szőlőfajták  
63 hektoliter hektáronként
5. A „viñedo singular” (dűlőszelektált) jelölést viselő borok készítéséhez használt kékszőlő  
5 000 kilogramm szőlő hektáronként
6. A „viñedo singular” jelölést viselő borok készítéséhez használt kékszőlő  
32,5 hektoliter hektáronként
7. A „viñedo singular” jelölést viselő borok készítéséhez használt fehérszőlő  
6 922 kilogramm szőlő hektáronként
8. A „viñedo singular” jelölést viselő borok készítéséhez használt fehérszőlő  
44,99 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

RIOJA ALTA

Rioja Autonóm Közösség

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín  
Cuzcurrita de Río Tirón  
Daroca de Rioja  
Entrena  
Estollo  
Foncea  
Fonzaleche  
Fuenmayor  
Galbárruli  
Gimileo  
Haro  
Hervías  
Herramélluri  
Hormilla  
Hormilleja  
Hornos de Moncalvillo  
Huércanos  
Lardero  
Leiva  
Logroño  
Manjarrés  
Matute  
Medrano  
Nájera  
Navarrete  
Ochánduri  
Ollauri  
Rodezno  
Sajazarra  
San Asensio  
San Millán de Yécora  
San Torcuato  
San Vicente de la Sonsierra  
Santa Coloma  
Sojuela  
Sorzano  
Sotés  
Tirgo  
Tormantos  
Torrecilla sobre Alesanco  
Torremontalbo

Treviana  
Tricio  
Uruñuela  
Ventosa  
Villalba de Rioja  
Villar de Torre  
Villarejo  
Zarratón  
Burgos Tartomány (Miranda de Ebro): El Ternero (enkláv)

RIOJA ORIENTAL (KELET-RIOJA)

Rioja Autonóm Közösség  
Agoncillo  
Aguilar del Río Alhama  
Albelda  
Alberite  
Alcanadre  
Aldeanueva de Ebro  
Alfaro  
Arnedillo  
Arnedo  
Arrúbal  
Ausejo  
Autol  
Bergasa  
Bergasilla  
Calahorra  
Cervera del Río Alhama  
Clavijo  
Corera  
Cornago  
El Redal  
El Villar de Arnedo  
Galilea  
Grávalos  
Herce  
Igea  
Lagunilla de Jubera  
Leza del Río Leza  
Molinos de Ocón  
Murillo de Río Leza

Muro de Aguas  
Nalda  
Ocón (La Villa)  
Pradejón  
Préjano  
Quel  
Ribafrecha  
Rincón de Soto  
Santa Engracia de Jubera (északi rész)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Navarra Autonóm Közösség  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
  
RIOJA ALAVESA  
Álava tartomány  
Baños de Ebro  
Barriobusto  
Cripán  
Elciego  
Elvillar de Álava  
Labastida  
Labraza  
Laguardia  
Lanciego  
Lapuebla de La barca  
Leza  
Moreda de Álava  
Navaridas  
Oyón  
Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

A Lodosa településen, az Ebro jobb partján található szőlőültetvények, amelyeket 1991. április 29-én vettek fel a Szabályozó Tanács szőlőkataszterébe, fennállásukig a szőlőkataszterben maradnak.

A termőterületen található települések határainak esetleges változásai nem vonhatják maguk után a nyilvántartásba vett szőlőültetvényeknek a szőlőkataszterből való törlését.

A termőterületen belül vannak „viñedo singular” (egyedi dűlő) elnevezésű kisebb földrajzi egységek. Ezek mérete kisebb a település közigazgatási területénél, és állhatnak egyetlen kataszteri parcellából vagy több különböző parcellából. A szőlőtőkéknek legalább 35 évesnek kell lenniük.

Az elismert egyedi dűlőket a 2019. június 28-i APA/816/2019 rendelet (Spanyol Hivatalos Közlöny, BOE 181., 2019. július 30.) melléklete (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>), a 2020. augusztus 3-i APA/780/2020 rendelet (BOE, 214., 2020 augusztus 8.) melléklete (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>), a 2021. május 5-i APA/468/2021 rendelet (BOE 115., 2021. május 14.) melléklete (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>), a 2021. május 5-i APA/468/2021 rendelet helyesbítése (BOE, 137., 2021. június 9.) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>) és a 2022. augusztus 10-i APA/794/2022 rendelet (BOE, 195., 2022. augusztus 15.) melléklete (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>) határozza meg.

## 7. Borszőlőfajták

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA – MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. Bor

A Rioja Alta térségéből származó szőlőből készült borokra meghatározó hatással van az atlanti-óceáni éghajlat, amelynek következtében a borok testesek, alkoholtartalmuk közepes, savtartalmuk pedig magas. Ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően alkalmasak a hordós érlelésre. Ezen a területen kevesebb a napsütéses órák száma a növekedési ciklusban, mint az OEM alá tartozó délebbi területeken. Több a csapadék, ami közvetlenül befolyásolja a savtartalmat. Ezek a tényezők a Sierra de Cantabria által nyújtott védelemmel együtt még inkább erősítik az említett borok jellemzőit, függetlenül attól, hogy teljes egészében e területről származnak, vagy más területről származó borral vannak házasítva. A Rioja Alavesa térség borai az atlanti-óceáni és a mediterrán éghajlat együttes hatásának köszönhetően valamivel magasabb alkoholtartalommal rendelkeznek, mint a korábban említett borok. Savtartalmuk kissé alacsonyabb, emellett sokoldalúbbak, tekintve, hogy fiatal borként is fogyaszthatók, de érlelésre is alkalmasak. A

térségtől északra húzódó Sierra de Cantabria által biztosított védelem itt még jelentősebb. A napsütéses órák száma hasonlóan alakul, mint Rioja Altában, de a csapadék mennyisége valamivel alacsonyabb. Sokoldalúságuk miatt e borok a házasításra is ideálisak. Végezetül, a legdélebbi területet, Rioja Oriental térséget kevesebb csapadék és kifejezetten mediterrán éghajlat jellemzi, és a többi térséghez képest általában véve több napsütés éri. Az innen származó borok alkoholtartalma és extrakttartalma magasabb, és alkalmasak érlelésre szánt házasított borok készítésére. F fiatal borként is fogyaszthatók.

Az elemzés alapján három fő talajtípus jellemző. Egyfelől az agyagos-meszes talajok az eredetmegjelölés alá tartozó terület legészakibb részén. Ezek a Rioja Alavesa és Rioja Alta között található talajok jelentik a szőlőtermesztés alapját. Másfelől ez utóbbi térségben és a Rioja Oriental területén alluviális és agyagos-vasas talajok is előfordulnak, amelyek az előzőekhez képest kevésbé testes borok előállításának kedveznek.

Ami a gazdasági szempontokat illeti, a régió GDP-jének 20 %-át a bortermelés adja. Emiatt és a régió régmúltban gyökerező bortermelése miatt elengedhetetlen a bortermelés fenntarthatósága és a fent leírt természeti feltételekből fakadó előnyök optimalizálása. A borok érlelésének különleges gyakorlata miatt pedig ez az egyik olyan régió a világban, ahol a legtöbb tölgyfahordó található.

## 8.2. Minőségi pezsgő

Bár a Rioja OEM elsősorban a csendes borairól ismert, néhány borászatban a 19. század közepe óta folyamatosan készítenek minőségi pezsgőt hagyományos eljárással, ami igazolja a szaktudást és a tapasztalatot.

A minőségi pezsgő készítésében a két legfontosabb tényező a frissesség és a savasság. Az eredetmegjelölés alá tartozó terület a Winkler-skála szerinti hűvösebb éghajlatú területen belül található. Emiatt a növekedési ciklus rövid, és ez megfelelő fenolos érettséget eredményez magas alkoholtartalom nélkül: ezek a tulajdonságok pedig ideális alapot jelentenek a pezsgőkészítéshez.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Rioja” minősített eredetmegjelöléssel ellátott borokat kizárólag a Szabályozó Tanács által nyilvántartásba vett borászatokban (bodegákban) palackozhatják. Ellenkező esetben a bor nem viselheti az eredetmegjelölést.

Erre a követelményre azért van szükség, mert a végtermék minőségének romlása tekintetében magasabb a kockázat, ha a bort elszállítják és a termelési területen kívül palackozzák, mint amikor ezekre a műveletekre a termelési területen belül kerül sor. Ez a követelmény a Rioja borok kiváló hírnevének megóvására szolgál a borok különleges jellemzőinek és minőségének szigorúbb ellenőrzése révén. A minősített eredetmegjelölést védi, amely előnyt jelent az összes érintett termelő számára. A vonatkozó határozatot az Európai Unió Bíróságának 2000. május 16-i ítélete megerősítette.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkézésen jól láthatóan fel kell tüntetni a „RIOJA” szót. Közvetlenül a „RIOJA” szó alatt a következő tételeknek kell szerepelniük: „Denominación de Origen Calificada” (minősített eredetmegjelölés); a Szabályozó Tanács bélyegzője; a márkanev; a nyilvántartásba vett borászat neve, cégneve vagy kereskedelmi neve.

A „barrica” (hordó) és a „madera” (fa) kifejezés nem szerepelhet az olyan borok reklámanyagában és címkéjén, amelyek esetében az érlelés nem zajlott le teljesen.

Valamely terület vagy település neve akkor használható, ha a bor készítéséhez felhasznált szőlő onnan származik, és a bor készítésére, (adott esetben) érlelésére és palackozására is ott került sor. A bor készítéséhez használt szőlőnek azonban legfeljebb 15 %-a származhat olyan nyilvántartásba vett szőlőültetvényekről, amelyek a bort készítő borászati üzem településével vagy területével közvetlenül szomszédos településen találhatóak, és igazolni kell, hogy ez a 15 % legalább 10 egymást követő éven át kizárólagos alapon a bort készítő borászati üzem rendelkezésére áll.

A minőségi pezsgő esetében a „Método Tradicional” (hagyományos módszer) kifejezésnek közvetlenül a cukortartalom alatt kell szerepelnie, és a betűméret nem lehet nagyobb a „Rioja” névhez használt betűméretnél.

A kötelező információkat feltüntető címkén a „Método Tradicional” (hagyományos módszer) kifejezés betűmérete nem lehet kisebb 0,3 cm-nél.

A „viñedo singular” (dűlőszelektált) kifejezésnek közvetlenül a védjegyként bejegyzett kifejezés alatt kell szerepelnie, a „Rioja” szó betűinél nem nagyobb és nem vastagabb, valamint nem feltűnőbb színű betűkkel.

A fentiek sérelme nélkül kötelezően be kell tartani az autonóm területeken átívelő területi hatállyal rendelkező eredetmegjelölésekről és oltalom alatt álló földrajzi árujelzőkről szóló, 2015. május 12-i 6/2015. sz. törvény 17. cikke h) pontjának 4. alpontjával összhangban meghatározott, címkézésre vonatkozó minimumkövetelményeket.

#### **A termékleíráshoz vezető link**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop\\_rioja.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx)

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU