C/2025/6581

10.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6581)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ribeiras do Morrazo“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Вид географско означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните, Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че изменението в продуктовата спецификация на ЗГУ Ribeiras do Morrazo е стандартно — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не отговаря на нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения. По-конкретно то не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

7.1. *Промени в описанието на вината*

Описание

Минималното придобито и общо алкохолно съдържание на белите вина се намалява от 11,5 % на 11 %.

Максимално съдържание на летливи киселини се увеличава от 17,9 meq/l на 18 meq/l за белите вина и на 20 meq/l за червените вина.

Също така се подобрява органолептичното описание на тези вина.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

7.2. *Промени в рандемана*

Описание

Ограничението по отношение на рандемана се увеличава от 68 l на 70 l за 100 kg грозде при белите сортове и на 72 l за 100 kg грозде при червените сортове.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

7.3. *Промени в определения район*

Описание

Заличава се разпоредбата, която ограничава подходящите земи до територии под 300 m надморска височина в рамките на определения район.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

7.4. *Промени в производствения добив*

Описание

Ограничението на производствения добив се увеличава от 10 000 на 12 000 kg/ha при белите сортове (от 68 на 84 hl/ha) и от 8 000 на 10 000 kg/ha при червените сортове (от 54,4 на 72 hl/ha).

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и точка 7.2 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

7.5. *Редакционни подобрения*

Описание

Актуализиране на препратките към законодателни актове, редакционни подобрения и актуализиране на наименованието и данните за контакт на компетентния контролен орган.

Изменението се отнася до точки 2, 7, 8 и 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Ribeiras do Morrazo“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Вид географско означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

БЯЛО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък.

Аромат

Наситени аромати с ясно доловими първични аромати.

Вкус..

При дегустация вината са свежи и меки. Алкохолното съдържание обикновено е умерено, с балансирана киселинност и плодов послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11
Минимална обща киселинност:	5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ЧЕРВЕНО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък.

Аромат

Наситени аромати с ясно доловими първични аромати.

Вкус..

При дегустация вината са свежи и меки. Алкохолното съдържание обикновено е умерено, с балансирана киселинност и плодов послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	10
Минимална обща киселинност:	5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Съответни ограничения върху производството на вината

Описание

При събирането на гроздето трябва да се използват специално предназначени за целта касетки или други съдове, разрешени от компетентния орган.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Максималният рандеман е 70 l за 100 kg грозде при белите сортове грозде и 72 l за 100 kg грозде при червените сортове.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде

Максимален добив:	12 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде

Максимален добив:	84
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде

Максимален добив:	10 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде

Максимален добив:	72
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от който е получено виното (вината)**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO – TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Кратко определение на определения географски район**

Той се състой от земите, подходящи за производство на гроздето, в рамките на общините Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela и Vilaboa.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☐ Репутация

☐ Определено качество

☑ Други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Климатът в района е влажен морски, с 2 100 часа годишно слънцегреене, меки температури и малък температурен диапазон (между 7,3 °C и 25,7 °C) през вегетационния период, с високи температури през зимата, почти пълно отсъствие на слани и с количество на валежите между 1 300 и 1 800 mm. Районът е заслонен от няколко планински образувания, в резултат на което валежите през лятото са оскъдни. Тази особеност, в съчетание с относително високите летни температури, обуславя високите равнища на евапотранспирация. Съответно по това време на годината климатът се отличава с ясно изразено средиземноморско влияние и средни температури около 18 °C, което благоприятства отглеждането на лозя.

В този крайбрежен район лозята се отглеждат на хълмисти терени с гладки склонове, защитени са от ветрове и почти винаги надморската им височина е под 150 m. Почвите в по-голямата част от района са леко киселинни и пропускливи, с ограничена способност за задържане на вода и ниско съдържание на органични вещества в повърхностния слой. Те са предимно стари, с достатъчна дълбочина и добре нагрявани от слънцето, което ги прави подходящи за отглеждането на лозя. Литоложкият субстрат се състои предимно от гранитни слоеве, датиращи от херцинския период, и от леко метаморфизирали седиментни скали. Съдържанието на едра фракция е умерено, в резултат на което почвите са силно пропускливи и лесни за обработване. Най-разпространени са праховито-песъкливите или глинесто-песъкливо-праховитите почви, които са леки, силно пропускливи и с оптимална проветривост. Тези почви са също така рохки и леко киселинни — особено по полегатите склонове, което обуславя отличното качество на гроздето.

Винata са свежи и с балансирано алкохолно съдържание. Белите вина се отличават с блестящи златистожълти нюанси и изразени цветни и плодови аромати. Те са леки и свежи, с добър ароматен потенциал, като финалът им се характеризира с цитрусови нотки. При червените вина цветът е средно интензивен, с черешови тонове и виолетови нюанси. Те са пивки, с умерена плътност, с аромат на червени и горски плодове и с мек танинов финал.

Качествата на винata са резултат от въздействието на температурата, валежите и агрономическите условия, към които следва да се добави и значението на човешкия фактор. За това свидетелства употребата на добре пригодени сортове (като всички те са местни и адаптирани към средата) и засаждането на лозята в добре огрявани от слънцето участъци с топли и пропускливи почви или при специфични условия — например върху песъкливи почви и пясъчни дюни или гранитни склонове, които са характерни за географския район. Вследствие на традиционните методи на отглеждане и подрязване повечето местни лозя са ниско подрязани и много гъсти, поради което лозите са по-добре изложени на морското влияние. В резултат на всички тези условия произведените в района вина са с балансирани и хармонични качества, отличен аромат и добри характеристики за съхранение.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

БУТИЛИРАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Вината трябва да бъдат произведени и бутилирани в определения географски район. Транспортирането и бутилирането извън района на винопроизводство може да породи риск за качеството на вината, тъй като е възможно те да бъдат изложени на окислително-редукционни процеси, колебания в температурата и други въздействия, като сериозността на този риск нараства успоредно с изминатото разстояние. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта. Това обстоятелство, в съчетание с опита и натрупаните през годините задълбочени познания на местните производители за специфичните качества на вината, обуславят необходимостта от бутилиране на вината в района на произход, което гарантира запазване на всички техни физични, химични и органолептични характеристики.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Всички бутилки трябва да носят издаден от контролния орган номериран сертификационен етикет, който се поставя във винарската изба. Върху етикета трябва да е изобразено логото на географското означение.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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