C/2025/6581

10.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6581)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ribeiras do Morrazo“

Referenční číslo EU: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Název produktu**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHZO Ribeiras do Morrazo představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

7.1 *Změny v popisu vín*

Popis

Snižuje se minimální celkový skutečný obsah alkoholu u bílých vín, a to z 11,5 na 11 % objemových.

Zvyšuje se maximální obsah těkavých kyselin, a sice ze 17,9 meq/l na 18 u bílých vín a na 20 u červených vín.

Vylepšuje se rovněž organoleptický popis vín.

Změna se týká bodu 2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

7.2 *Změny ve výlisnosti*

Popis

Limit pro výlisnost, který dosud činil 68 litrů na 100 kg hroznů, se zvyšuje na 70 litrů u bílých odrůd a na 72 litrů u modrých odrůd.

Změna se týká bodu 3 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

7.3 *Změny týkající se vymezené oblasti*

Popis

Ruší se omezení, že ve vymezené oblasti jsou způsobilé pouze pozemky v polohách do 300 m nad mořem.

Změna se týká bodu 4 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

7.4 *Změny ve výnosech*

Popis

Limit pro hektarové výnosy se zvyšuje z 10 000 na 12 000 kg/ha u bílých odrůd (tj. z 68 na 84 hl/ha) a z 8 000 na 10 000 kg/ha u modrých odrůd (tj. z 54,4 na 72 hl/ha).

Změna se týká bodu 5 specifikace a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

7.5 *Redakční změny*

Popis

Aktualizují se odkazy na právní předpisy a také název a kontaktní údaje příslušného kontrolního orgánu. Provádějí se některé redakční úpravy.

Změna se týká bodů 2, 7, 8 a 9 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Ribeiras do Morrazo“

Referenční číslo EU: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

BÍLÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost.

Vůně

Příznačné vůně, ve kterých jsou patrná primární aromata.

Chuť

Svěžest a jemnost, zpravidla mírný obsah alkoholu, vyvážená kyselost a ovocná dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

ČERVENÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost.

Vůně

Příznačné vůně, ve kterých jsou patrná primární aromata.

Chuť

Svěžest a jemnost, zpravidla mírný obsah alkoholu, vyvážená kyselost a ovocná dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Při sklizni hroznů se používají sklízecí bedny či jiné nádoby schválené příslušným orgánem.

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Maximální výlisnost činí 70 litrů na 100 kg hroznů u bílých odrůd a 72 litrů na 100 kg hroznů u modrých odrůd.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos	12 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos	84
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos	72
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštových odrůd, ze kterých jsou vína vyrobena**

— ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast je tvořena pozemky způsobilými pro produkci hroznů v obcích Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela a Vilaboa.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☐ Pověst

☐ Daná jakost

☑ Další vlastnosti

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Pro danou oblast je charakteristické vlhké oceánské podnebí s 2 100 hodinami slunečního svitu ročně, mírnými teplotami a omezeným teplotním rozmezím (od 7,3 °C do 25,7 °C) v průběhu vegetačního období, s vysokými teplotami během zimy, téměř naprostou absencí mrazů a srážkami mezi 1 300 a 1 800 mm. Kraj je chráněn několika horskými útvary, jež oslabují letní dešťové srážky. To v kombinaci s relativně vysokými letními teplotami vede ke zvýšené míře evapotranspirace, a poměry v tomto ročním období tudíž vykazují výrazný středomořský vliv, s průměrnými teplotami kolem 18 °C. To jsou podmínky, které jsou pro pěstování révy jednoznačně příznivé.

Oblast se rozkládá při pobřeží a réva se zde pěstuje na svazích, které nejsou nijak prudké. Vinice se téměř vždy nachází ve výšce do 150 m n. m. a jejich orientace zajišťuje ochranu plodiny před nepříznivými vlivy. Půdy jsou většinou mírně kyselé a propustné a mají nízkou schopnost zadržovat vodu a nízký obsah organické hmoty ve svrchní vrstvě. Většina půd je stará, dostatečně hluboká a dobře prohřátá sluncem, takže se pro pěstování dobře hodí. Litologické podloží je tvořeno převážně žulovými výchozy z hercynského období a slabě přeměněnými usazeninami. Díky podílu hrubých složek, který není přílišný, jsou půdy vysoce propustné a snadno se obdělávají. Jedná se o lehké půdy, které jsou nejčastěji hlinité nebo hlinitopísčité, dobře odvádějí vodu a jsou optimálně provzdušněné. Zdejší půdy jsou kromě toho sypké a středně kyselé, zejména na málo sklonitých svazích, takže skýtají příznivé podmínky pro získávání hroznů s vynikajícími vlastnostmi.

Vína jsou svěží, s vyváženým obsahem alkoholu. Bílá vína se vyznačují zářivými zlatožlutými odstíny a výraznými květinovými a ovocnými aromaty. Chuťově jsou lehká a svěží, s dobrým aromatickým potenciálem a citrusovou dochutí. Červená vína jsou barevně středně sytá, s třešňově červenými odstíny a fialkovými odlesky. Mají střední strukturu, jsou chuťově jemná, s aromaty červeného a lesního ovoce, a vyznačují se lehce třísloviNnou dochutí.

Ve vínech se jasně odrážejí místní teplotní, srážkové a půdní poměry a svou roli v jejich charakteru sehrává i lidský faktor, který spočívá v optimálním využívání původních odrůd adaptovaných na místní podmínky. Hrozny se pěstují na dobře osluněných vinicích s teplými a propustnými půdami nebo ve výjimečných podmínkách písečných ploch, dun nebo žulových svahů, jež jsou pro tuto zeměpisnou oblast charakteristické. Vinohradníci v kraji tradičně uplatňovali systémy vedení a řezu vedoucí k nízkým a hustým vinicím, aby byla réva lépe vystavena vlivům moře. Díky všem těmto podmínkám jsou vína vyráběná v této oblasti vyvážená a harmonická, mají vynikající aromatický výraz a dobře se skladují.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Vína se vyrábějí a plní do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti produkce. Přeprava a lahvování mimo oblast produkce představují riziko pro kvalitu vína, protože víno by mohlo být vystaveno oxidačně-redukčním jevům, teplotním změnám a jiným vlivům. Toto riziko je o to větší, čím větší je vzdálenost. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. Vzhledem k výše uvedenému a ke zkušenostem a hlubokým znalostem specifických vlastností vín, které v průběhu let nabyli místní výrobci, je nutné, aby balení probíhalo v oblasti původu. Chráněná vína si tak mohou uchovat všechny své fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Všechny láhve musí být opatřeny číslovanou etiketou, kterou poskytne kontrolní orgán a která musí být na láhev připevněna ve vinařském závodě. Tato etiketa musí obsahovat logo zeměpisného označení.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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