Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6581

10.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6581)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ribeiras do Morrazo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ Ribeiras do Morrazo αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν υπάρχει κίνδυνος να ακυρώσει τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή που καθορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος, ούτε συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

7.1. *Αλλαγεσ στην περιγραφη των οινων*

Περιγραφή

Ο ελάχιστος αποκτημένος και ολικός αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων μειώνεται από 11,5 % σε 11 %.

Η μέγιστη πτητική οξύτητα αυξάνεται από 17,9 meq/l σε 18 meq/l για τους λευκούς οίνους και σε 20 meq/l για τους ερυθρούς οίνους.

Βελτιώνεται επίσης η οργανοληπτική περιγραφή των οίνων.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7.2. *Αλλαγεσ στην αποδοση εκθλιψησ*

Περιγραφή

Το όριο απόδοσης έκθλιψης αυξάνεται από 68 λίτρα σε 70 λίτρα ανά 100 kg σταφυλιών για τις λευκές ποικιλίες και σε 72 λίτρα ανά 100 kg σταφυλιών για τις ερυθρές ποικιλίες.

Τροποποιούνται το σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7.3. *Αλλαγεσ στην οριοθετημενη περιοχη*

Περιγραφή

Απαλείφεται η διάταξη που περιορίζει το κατάλληλο έδαφος σε περιοχές υψομέτρου χαμηλότερου των 300 μέτρων εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Τροποποιούνται το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7.4. *Αλλαγεσ στην αποδοση παραγωγησ*

Περιγραφή

Το όριο της απόδοσης παραγωγής ανά εκτάριο αυξάνεται από 10 000 σε 12 000 kg/ha για τις λευκές ποικιλίες (από 68 σε 84 hl/ha)· και από 8 000 σε 10 000 kg/ha για τις ερυθρές ποικιλίες (από 54,4 έως 72 hl/ha).

Τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7,2 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7.5. *Συντακτικεσ βελτιωσεισ*

Περιγραφή

Επικαιροποίηση νομοθετικών παραπομπών· συντακτικές βελτιώσεις· και επικαιροποίηση της ονομασίας και των στοιχείων επικοινωνίας του αρμόδιου οργανισμού ελέγχου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία 2, 7, 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Ribeiras do Morrazo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερός.

Άρωμα

Έντονα αρώματα με σαφώς αντιληπτά πρωτογενή αρώματα.

Γεύση

Οι οίνοι είναι δροσεροί και απαλοί στο στόμα. Ο αλκοολικός τίτλος είναι γενικά μέτριος, με ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερός.

Άρωμα

Έντονα αρώματα με σαφώς αντιληπτά πρωτογενή αρώματα.

Γεύση

Οι οίνοι είναι δροσεροί και απαλοί στο στόμα. Ο αλκοολικός τίτλος είναι γενικά μέτριος, με ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Η συγκομιδή των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται με χρήση τελάρων συγκομιδής ή άλλων περιεκτών που έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Η μέγιστη απόδοση οίνου είναι 70 λίτρα για κάθε 100 kg σταφυλιών για τις λευκές ποικιλίες αμπέλου και 72 λίτρα για κάθε 100 kg σταφυλιών για τις ερυθρές ποικιλίες.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:	12 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:	84
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:	72
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— ALBARÍN BLANCO - BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Περιλαμβάνει το έδαφος που είναι κατάλληλο για παραγωγή σταφυλιών στους δήμους Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela και Vilaboa.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ Φήμη

☐ Συγκεκριμένη ποιότητα

☑ Άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή διαθέτει υγρό, θαλάσσιο κλίμα, με 2 100 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως, ήπιες θερμοκρασίες και περιορισμένες διακυμάνσεις θερμοκρασίας (μεταξύ 7,3 °C και 25,7 °C) κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, με υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του χειμώνα, σχεδόν πλήρη απουσία παγετών και βροχοπτώσεις μεταξύ 1 300 και 1 800 mm. Η περιοχή προστατεύεται από σειρά ορεινών σχηματισμών, που έχουν ως αποτέλεσμα περιορισμένες θερινές βροχοπτώσεις. Τα προαναφερόμενα, σε συνδυασμό με τις σχετικά υψηλές θερμοκρασίες κατά τη θερινή περίοδο, οδηγούν σε υψηλά επίπεδα εξατμισοδιαπνοής. Ως συνέπεια των ανωτέρω, κατά την εν λόγω περίοδο του έτους γίνεται έντονα αισθητή η επιρροή της Μεσογείου, με μέσες θερμοκρασίες γύρω στους 18 °C, συνθήκες οι οποίες σαφώς ευνοούν την καλλιέργεια της αμπέλου.

Πρόκειται για παράκτια περιοχή, όπου τα αμπέλια καλλιεργούνται σε λοφώδη εδάφη, με ελαφρά κλίση και σε προφυλαγμένα σημεία, σχεδόν πάντοτε σε υψόμετρο κάτω των 150 m από την επιφάνεια της θάλασσας. Τα περισσότερα εδάφη είναι μετρίως όξινα και διαπερατά, με χαμηλή υδατοχωρητικότητα και περιορισμένη περιεκτικότητα σε οργανική ύλη στο ανώτερο στρώμα τους. Τα εδάφη είναι κυρίως παλαιά, με επαρκές βάθος και θερμαίνονται καλά από τον ήλιο. Αυτό τα καθιστά κατάλληλα για καλλιέργεια. Το λιθολογικό υπόστρωμα αποτελείται από επιφανειακά στρώματα γρανίτη ερκύνειας ηλικίας και από ελαφρώς μεταμορφωμένα ιζηματογενή πετρώματα. Συναντώνται αδρομερή υλικά σε μικρό βαθμό, τα οποία καθιστούν τα εδάφη εξαιρετικά διαπερατά και εύκολα στο όργωμα. Οι πιο συνηθισμένοι τύποι εδάφους είναι αμμώδεις – πηλώδεις ή πηλώδεις, με ελαφριά υφή, καλή στράγγιση και εξαιρετικό αερισμό. Επιπλέον, τα εν λόγω εδάφη είναι χαλαρά και ελαφρώς όξινα, ιδιαίτερα στις κλιτύες μικρού βάθους. Τα χαρακτηριστικά αυτά τα καθιστούν κατάλληλα για την παραγωγή σταφυλιών εξαιρετικής ποιότητας.

Οι οίνοι είναι δροσεροί, με ισορροπημένο αλκοολικό τίτλο. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονους χρυσοκίτρινους τόνους και από πολύ αισθητά ανθώδη και φρουτώδη αρώματα. Είναι ελαφρείς και δροσεροί στον ουρανίσκο, με καλό αρωματικό δυναμικό και επίγευση με νότες εσπεριδοειδών. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μέτριας έντασης χρώμα, με τόνους κόκκινου κερασιού και ιώδεις ανταύγειες. Παρουσιάζουν μέτρια δομή και κυλούν απαλά στον ουρανίσκο, με αρώματα κόκκινων και άγριων φρούτων και ελαφρά τανική επίγευση.

Οι οίνοι αποτελούν, σαφώς, προϊόν της θερμοκρασίας, της βροχόπτωσης και των γεωπονικών συνθηκών, στα οποία θα πρέπει να προσθέσουμε και τις επιδράσεις του ανθρώπινου παράγοντα. Αυτό είναι ορατό στις ιδιαίτερα προσαρμοσμένες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται (όλες αυτόχθονες ποικιλίες, προσαρμοσμένες στο συγκεκριμένο περιβάλλον), στη φύτευση των αμπελώνων σε περιοχές με καλή έκθεση στον ήλιο, με θερμά και διαπερατά εδάφη ή σε περιοχές που προσφέρουν μοναδικές συνθήκες, όπως σε αμμώδη εδάφη και σε αμμόλοφους ή σε βραχώδεις κλιτύες γρανίτη, που χαρακτηρίζουν την εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Τα παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης και κλάδευσης τείνουν στη δημιουργία αμπελιών κλαδεμένων σε χαμηλό ύψος και υψηλής πυκνότητας, καθιστώντας έτσι δυνατή την καλύτερη έκθεσή τους στην επίδραση της θάλασσας. Όλες αυτές οι συνθήκες προσδίδουν στους οίνους που παράγονται σε αυτήν την περιοχή ισορροπία και αρμονία, εξαιρετική αρωματική έκφραση και καλά χαρακτηριστικά διατήρησης.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι πρέπει να παράγονται και να εμφιαλώνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής. Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής θα έθεταν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης καθιστά δυνατή τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος. Αυτό, σε συνδυασμό με την πείρα και την εις βάθος γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών οι τοπικοί παραγωγοί καθιστά αναγκαία την εμφιάλωση των οίνων στην περιοχή προέλευσης, ώστε να διατηρούνται με τον τρόπο αυτόν όλα τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Όλες οι φιάλες πρέπει να φέρουν αριθμημένη ετικέτα πιστοποίησης, που παρέχεται από την αρχή ελέγχου και πρέπει να τοποθετείται στο ίδιο το οινοποιείο. Η ετικέτα αυτή πρέπει να περιλαμβάνει το λογότυπο της γεωγραφικής ένδειξης.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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