C/2025/6581

10.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6581)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Ribeiras do Morrazo»

Número de referencia UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la IGP Ribeiras do Morrazo constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

7.1. *Cambios en la descripción de los vinos*

Descripción

Disminuye el grado alcohólico adquirido y total, mínimo, de los vinos blancos, pasando de 11,5 a 11 %vol.

Se eleva la acidez volátil máxima pasando de 17,9 meq/l a 18 para los blanco y 20 para los tintos.

Y se mejora la descripción organoléptica de los vinos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

7.2. *Cambios en el rendimiento de extracción*

Descripción

Se eleva el límite al rendimiento de extracción, pasando de 68 litros por cada 100 kg de uva, a 70 para las variedades blancas y de 72 para las tintas.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el 7 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

7.3. *Cambios en la zona delimitada*

Descripción

Se elimina la restricción que, dentro de la zona delimitad, sólo son aptos los terrenos por debajo de los 300 m de altitud.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el 9 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

7.4. *Cambios en el rendimieno de producción*

Descripción

Se eleva el límite de rendimiento de producción por hectárea, pasando de 10 000 a 12 000 kg/ha para las variedades blancas (de 68 a 84 Hl/ha) y de 8 000 a 10 000 kg/ha para las variedades tintas (de 54,4 a 72 Hl/ha).

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el 7.2 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

7.5. *Mejoras de redacción*

Descripción

Puesta al día de referencias legislativas, mejoras de redacción, actualización del nombre y datos de contacto de la autoridad competente de control.

Modifica los puntos 2, 7, 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Ribeiras do Morrazo»

Número de referencia UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

VINO BLANCO

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios y brillantes.

Aroma

Con aromas francos en los que se aprecian los aromas primarios.

Sabor

Los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, con una graduación alcohólica, en general, moderada, acidez equilibrada y postgusto afrutado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO TINTO

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios y brillantes.

Aroma

Con aromas francos en los que se aprecian los aromas primarios.

Sabor

Los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, con una graduación alcohólica, en general, moderada, acidez equilibrada y postgusto afrutado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 70 litros por cada 100 kg de uva en el caso de las variedades blancas y de 72 litros por cada 100 kg de uva para las variedades tintas.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo	84
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela y Vilaboa.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☐ Reputación

☐ Calidad dada

☑ Otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona delimitada presenta un clima oceánico-húmedo, con 2 100 horas de sol al año, temperaturas suaves y amplitud térmica reducida en el período vegetativo (entre 7,3 ºC y 25,7 ºC), con temperaturas elevadas en el período invernal, práctica ausencia de heladas y con unas precipitaciones que se sitúan entre los 1 300 y 1 800 mm. Está protegida por varias formaciones montañosas que producen una debilitación estival de las precipitaciones, que al combinarse con temperaturas relativamente altas en la misma época inducen a valores elevados de evapotranspiración y consecuentemente, una acusada influencia mediterránea en este período, con temperaturas medias entorno a los 18 ºC, lo que claramente beneficia el cultivo del viñedo.

Se trata de una zona costera en la que el cultivo del viñedo se hace en terrenos de ladera con suaves pendientes y orientaciones protegidas, situados casi siempre por debajo de los 150 m s.n.m. La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en su mayoría, suelos antiguos, con profundidad suficiente y bien calentados por la insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo. El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas. La proporción de elementos gruesos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, presentando una textura ligera, siendo la más habitual franca o franco-arenosa, con buen drenaje e idónea aireación. Estos suelos son además sueltos y moderadamente ácidos, especialmente en laderas de escasa pendiente, resultando favorables para la consecución de excelentes calidades.

Los vinos son frescos, con una graduación alcohólica equilibrada. Los blancos presentan tonos amarillos dorados brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final. Los vinos tintos presentan una capa media con tonos rojos de picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

Los vinos son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termopluviométricas y agronómicas, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano que se concreta en el adecuado ajuste de las variedades utilizadas, todas ellas variedades autóctonas adaptadas a este medio, la implantación de viñas en zonas de buena exposición con suelos calientes y permeables, o en condiciones singulares como los suelos de arenales y dunas o los de laderas de roca granítica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos de formas bajas con altas densidades para así exponerse mejor a las influencias marítimas. Todas estas condiciones tienden a conferir a los vinos producidos en esta comarca equilibrio y armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ENVASADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por los productores y productoras locales, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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