C/2025/6581

10.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6581)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Ribeiras do Morrazo”

EU-viitenumero: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Ribeiras do Morrazo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Ribeiras do Morrazo” tuote-eritelmän muutos on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

7.1 *Viinien kuvaukseen tehdyt muutokset*

Kuvaus

Valkoviinien vähimmäisalkoholipitoisuutta ja kokonaisalkoholipitoisuutta on pienennetty 11,5 tilavuusprosentista 11 tilavuusprosenttiin.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on korotettu 17,9 milliekvivalentista/litra 18 milliekvivalenttiin/litra valkoviinien osalta ja 20 milliekvivalenttiin/litra punaviinien osalta.

Myös viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu.

Tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7.2 *Uuttamisen tuotokseen tehdyt muutokset*

Kuvaus

Uuttamisen tuotoksen rajaa on nostettu 68 litrasta 70 litraan 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti valkoisten lajikkeiden osalta ja 72 litraan 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti punaisten lajikkeiden osalta.

Tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7.3 *Rajattua aluetta koskevat muutokset*

Kuvaus

Sääntö, jolla viininviljelyyn soveltuvat alueet oli rajattu alle 300 metrin korkeudella sijaitseviin rajatun alueen osiin, on poistettu.

Tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7.4 *Tuotosmääriin tehdyt muutokset*

Kuvaus

Hehtaarikohtaisen tuotoksen enimmäismäärää on korotettu valkoisten lajikkeiden osalta 10 000 kilogrammasta 12 000 kilogrammaan hehtaarilta (68 hehtolitrasta 84 hehtolitraan hehtaarilta) ja punaisten lajikkeiden osalta 8 000 kilogrammasta 10 000 kilogrammaan hehtaarilta (54,4 hehtolitrasta 72 hehtolitraan hehtaarilta).

Tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.2 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7.5 *Tekstin muotoiluun liittyvät parannukset*

Kuvaus

Lainsäädäntöviittaukset on päivitetty, tekstin muotoiluun on tehty parannuksia, ja toimivaltaisen valvontaelimen nimi ja yhteystiedot on päivitetty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2, 7, 8 ja 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Yhtenäinen asiakirja

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Ribeiras do Morrazo”

EU-viitenumero: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Nimi/nimet**

Ribeiras do Morrazo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

VALKOVIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas ja kuulas.

Tuoksu

Voimakasarominen; selkeästi havaittavat primaariaromit.

Maku

Raikas maku ja pehmeä suutuntuma. Alkoholipitoisuus on yleensä kohtalainen, hapokkuus on tasapainossa, ja jälkimaku on hedelmäinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

PUNAVIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas ja kuulas.

Tuoksu

Voimakasarominen; selkeästi havaittavat primaariaromit.

Maku

Raikas maku ja pehmeä suutuntuma. Alkoholipitoisuus on yleensä kohtalainen, hapokkuus on tasapainossa, ja jälkimaku on hedelmäinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10
Vähimmäishappopitoisuus:	5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

-

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

Rypäleet on kerättävä koreihin tai muihin säiliöihin, jotka toimivaltainen viranomainen on hyväksynyt.

Viininvalmistusmenetelmä

-

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Enimmäisviinituotos on 70 litraa 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti valkoisten rypälelajikkeiden osalta ja 72 litraa 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti punaisten lajikkeiden osalta.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos:	12 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos:	84
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos:	72
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Bueun, Cangasin, Marínin, Moañan, Poion, Pontevedran, Redondelan ja Vilaboan kunnissa sijaitsevat maa-alueet, jotka soveltuvat viininviljelyyn.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Alueella on kostea meri-ilmasto, 2 100 tuntia auringonpaistetta vuodessa sekä leudot lämpötilat. Kasvukaudella lämpötilan vaihteluväli on pieni (7,3–25,7 °C). Talvilämpötilat ovat korkeita, pakkasia ei ole juuri lainkaan, ja sadanta on 1 300–1 800 mm. Aluetta ympäröivät useat vuorimuodostelmat, joten kesäisin sademäärät ovat vähäisempiä. Tästä ja suhteellisen korkeista kesälämpötiloista johtuen kokonaishaihdunta on suurta. Kesäaikaan alueella on välimerelliset olosuhteet ja noin 18 °C:n keskilämpötila, joten olosuhteet ovat viininviljelylle suotuisat.

Alue sijaitsee rannikolla, ja viiniviljelmät kasvavat mäkisessä maastossa, jossa on loivia ja suojaisia rinteitä. Viljelmät sijaitsevat lähes poikkeuksetta alle 150 metrin korkeudella merenpinnasta. Suurin osa maaperästä on kohtuullisen hapanta ja vettä läpäisevää. Maaperän vedensitomiskyky on heikko, eikä sen ylimmässä kerroksessa ole paljoakaan orgaanista ainesta. Maaperä on pääosin vanhaa, sitä on riittävän paksu kerros, ja aurinko lämmittää maan hyvin. Siksi maaperä soveltuu viljelyyn. Litologinen kasvualusta koostuu herkyniseltä kaudelta peräisin olevista graniittikalli-opaljastumista ja osittain metamorfoituneista sedimenttikivistä. Maaperässä on jonkin verran karkeita aineksia, joten se läpäisee hyvin vettä ja sitä on helppo muokata. Yleisimmät maalajit ovat hietaa tai hiuetta, ja koostumukseltaan keveitä, hyvin vettä läpäiseviä sekä ihanteellisesti ilmastettuja. Maa on irtonaista ja lievästi hapanta erityisesti matalilla rinteillä. Siksi maaperä sopii laadukkaiden rypäleiden kasvattamiseen.

Viinit ovat raikkaita, ja niiden alkoholipitoisuus on tasapainossa. Valkoviineissä on kirkkaita kullankeltaisen sävyjä sekä erottuvat kukkaiset ja hedelmäiset aromit. Maku on kevyt ja raikas. Viineillä on hyvä aromaattinen potentiaali, ja niiden jälkimaussa on aavistus sitrushedelmiä. Punaviinien väri on kohtalaisen voimakas, ja niissä on kirsikanpunaisen sävyjä ja hiukan violettia. Viinit ovat keskitäyteläisiä ja maultaan samettisia. Niissä on punaisten, luonnonvaraisten hedelmien aromeja, ja jälkimaku on aavistuksen tanniininen.

Viineistä heijastuu selkeästi lämpötilan, sademäärän, viljelyolosuhteiden ja inhimillisen tekijän vaikutus. Tämä näkyy kasvatettavien lajikkeiden tarkoituksenmukaisuudessa (kaikki ovat tähän kasvuympäristöön sopivia kotoperäisiä lajikkeita), tavassa istuttaa köynnökset avoimille ja lämpimille alueille, joissa maa läpäisee hyvin vettä, sekä tälle maantieteelliselle alueelle ominaisissa ainutlaatuisissa kasvuolosuhteissa, kuten hiekkaisessa maaperässä tai graniitti-kallioiden rinteissä. Perinteisten sitomis- ja leikkausmenetelmien ansiosta viiniköynnökset ovat tyypillisesti matalaksi karsittuja ja tiiviitä, jolloin meren vaikutus saadaan hyödynnettyä paremmin. Näiden edellytysten ansiosta saadaan tasapainoisia ja sopusointuisia viinejä, jotka säilyvät hyvin ja joiden aromaattinen profiili on erinomainen.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PULLOTTAMINEN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viinit on tuotettava ja pullotettava rajatulla maantieteellisellä tuotantoalueella. Viinin kuljettaminen viininvalmistusalueen ulkopuolelle ja sen pullottaminen siellä voi vaarantaa sen laadun, sillä viini voi altistua hapetus-pelkistysreaktiolle, lämpötilavaihteluille ja muille vaikutuksille. Mitä kauemmas viiniä kuljetetaan, sitä suurempi tämä riski on. Pullotus tuotantoalueella säilyttää tuotteen ominaisuudet ja sen laadun. Kun otetaan huomioon paikallisten tuottajien vuosien mittaan hankkima kokemus ja syvällinen tietämys asianomaisten viinien erityisominaisuuksista, viinit on tarpeen pullottaa alkuperäalueella. Tällä tavoin säilytetään kaikki niiden fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Jokainen pullo on varustettava valvontaviranomaisen numeroimalla sertifiointietiketillä, joka on kiinnitettävä pulloon viininvalmistamossa. Merkinnässä on oltava maantieteellisen merkinnän tunnus.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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