C/2025/6581

10.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6581)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ribeiras do Morrazo»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Dénomination du produit**

Ribeiras do Morrazo

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la modification approuvée du cahier des charges de l'IGP «Ribeiras do Morrazo» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne remplit aucune des conditions visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

7.1. *Changements apportés à la description des vins*

Description

Diminution, pour les vins blancs, du titre alcoométrique acquis minimal et du titre alcoométrique total minimal, qui passent de 11,5 à 11 % vol.

Augmentation de l'acidité volatile maximale, qui passe de 17,9 meq/l à 18 meq/l pour les vins blancs et à 20 meq/l pour les vins rouges.

Amélioration de la description organoleptique des vins.

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.2. *Changements apportés au rendement d'extraction*

Description

Relèvement de la limite du rendement d'extraction, qui passe, pour 100 kg de raisins, de 68 litres à 70 litres pour les cépages blancs et à 72 litres pour les cépages rouges.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.3. *Changements apportés à la zone délimitée*

Description

Suppression de la restriction selon laquelle, à l'intérieur de la zone délimitée, seules les terres situées à une altitude inférieure à 300 m sont adaptées à la production de raisins.

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.4. *Changements apportés au rendement de production*

Description

Relèvement de la limite de production par hectare, qui passe de 10 000 à 12 000 kg/ha (de 68 à 84 Hl/ha) pour les cépages blancs et de 8 000 à 10 000 kg/ha (de 54,4 à 72 Hl/ha) pour les cépages rouges.

Le point 5 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.5. *Améliorations rédactionnelles*

Description

Mise à jour des renvois législatifs, améliorations rédactionnelles, mise à jour du nom et des coordonnées de l'autorité de contrôle compétente.

Les points 2, 7, 8 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Ribeiras do Morrazo»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Dénomination(s)**

Ribeiras do Morrazo

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

VIN BLANC

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect propre et brillant.

Nez

Arômes francs desquels se dégagent les arômes primaires.

Bouche

Les vins obtenus sont frais et souples au palais, avec un titre alcoométrique généralement modéré, une acidité équilibrée et un arrière-goût fruité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN ROUGE

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect propre et brillant.

Nez

Arômes francs desquels se dégagent les arômes primaires.

Bouche

Les vins obtenus sont frais et souples au palais, avec un titre alcoométrique généralement modéré, une acidité équilibrée et un arrière-goût fruité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la vinification

Description

Les vendanges s'effectuent au moyen de cagettes ou d'autres récipients autorisés par l'autorité compétente.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Le rendement maximal pour l'élaboration du vin est de 70 litres pour 100 kg de raisins pour les cépages blancs et de 72 litres pour 100 kg de raisins pour les cépages rouges.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs

Rendement maximal	12 000
Rendements maximaux à l'unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs

Rendement maximal	84
Rendements maximaux à l'unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal	10 000
Rendements maximaux à l'unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal	72
Rendements maximaux à l'unité:	en hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Description succincte de l'aire géographique**

Elle est constituée des terres adaptées à la production de raisins dans les communes de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela et Vilaboa.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☐ Réputation

☐ Qualité définie

☑ Autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone délimitée est soumise à un climat humide océanique et bénéficie d'un ensoleillement de 2 100 heures par an, de températures douces, d'une faible amplitude thermique (entre 7,3 °C et 25,7°°C) pendant la période de végétation, de températures élevées en hiver et d'une absence quasi totale de gel. Les précipitations sont comprises entre 1 300 et 1 800 mm. La zone étant protégée par plusieurs formations montagneuses, la pluviosité estivale est limitée. Ces différents éléments, combinés à des températures estivales relativement élevées, donnent des niveaux d'évapotranspiration élevés. Le climat de la zone présente ainsi un aspect méditerranéen marqué à cette période de l'année, affichant une température moyenne d'environ 18°°C, offrant donc des conditions tout à fait propices à la viticulture.

Dans cette zone côtière, les vignes sont cultivées sur des terrains vallonnés aux pentes douces et abrités, généralement situés à une altitude inférieure à 150 m. La plupart des sols sont faiblement acides et perméables et ont une capacité de rétention d'eau peu élevée et une faible teneur en matière organique dans leur couche supérieure. Ces sols sont anciens, pour la majorité d'entre eux, suffisamment profonds et bien chauffés par le soleil; ils se prêtent donc bien à la culture. Le substrat lithologique est constitué, en grande partie, d'affleurements de granite hercynien et de roches sédimentaires légèrement métamorphisées. La quantité modérée d'éléments grossiers rend les sols très perméables et faciles à travailler. Les sols les plus courants sont de type limoneux ou sablo-limoneux, de texture légère, bien drainés et parfaitement aérés. De plus, ils sont souples et faiblement acides, en particulier ceux des pentes douces, ce qui les prédispose à la production de raisins d'excellente qualité.

Les vins qui en sont issus sont frais et équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique. Les vins blancs ont des tons jaunes dorés brillants et des arômes prononcés de fleurs et de fruits. Ils sont légers et frais au palais et possèdent un bon potentiel aromatique et une finale marquée par des notes d'agrumes. Les vins rouges présentent une intensité colorante moyenne, avec des tons rouge cerise et des touches de violet. Ce sont des vins de structure moyenne, souples au palais, aux arômes de fruits rouges et de fruits des bois et dont la finale est légèrement tannique.

Les vins reflètent clairement l'influence des conditions thermiques, pluviométriques et agronomiques environnantes, à laquelle il faut ajouter celle du facteur humain, à savoir le choix de cépages adaptés (ce sont tous des cépages autochtones, adaptés à leur milieu) et la plantation de vignes dans des zones bien exposées et des sols chauds et perméables ou offrant des conditions uniques, telles que des sols sableux et dunaires ou des pentes rocheuses de granite caractéristiques de cette aire géographique. Du fait des modes traditionnels de conduite et de taille appliqués, les vignes sont basses, d'une densité élevée et, partant, bénéficient davantage de l'influence marine. Toutes ces conditions concourent à conférer aux vins produits dans la région un équilibre, une harmonie, une excellente expression aromatique et une bonne capacité de garde.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins sont produits et mis en bouteilles dans la zone géographique délimitée. Le transport et la mise en bouteilles en dehors de la zone de production compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de température et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit. Cette constatation, associée à l'expérience et à la connaissance approfondie des qualités particulières de ces vins que les producteurs locaux ont acquises au fil des ans, justifie une mise en bouteille dans la zone d'origine. Les vins conservent ainsi toutes leurs propriétés physiques, chimiques et organoleptiques.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Toutes les bouteilles portent une contre-étiquette numérotée, délivrée par l'autorité de contrôle, qui doit être apposée à l'exploitation. Cette étiquette inclut le logo de l'indication géographique.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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