C/2025/6581

10.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6581)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ribeiras do Morrazo”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Ribeiras do Morrazo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo tu izmjenu specifikacije proizvoda Ribeiras do Morrazo ZOZP smatra standardnom izmjenom; ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Odnosno: ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

7.1. *Promjene u opisu vina*

Opis

Najmanja postignuta i ukupna alkoholna jakost bijelih vina smanjena je s 11,5 % to 11 %.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina povećan je sa 17,9 meq/l na 18 meq/l za bijela vina i 20 meq/l za crna vina.

Poboljšan je i organoleptički opis vina.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7.2. *Izmjene prinosa pri ekstrakciji*

Opis

Ograničenje prinosa pri ekstrakciji povećano je sa 68 litara na 70 litara na 100 kg grožđa za bijele sorte i na 72 litre na 100 kg grožđa za crne sorte.

Mijenja se točka 3. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7.3. *Izmjene razgraničenog područja*

Opis

Uklonjena je odredba kojom se prikladno zemljište ograničava na područja ispod 300 metara nadmorske visine unutar razgraničenog područja.

Mijenjaju se točka 4. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7.4. *Izmjene prinosa u proizvodnji*

Opis

Ograničenje prinosa proizvodnje po hektaru povećano je s 10 000 na 12 000 kg/ha za bijele sorte (sa 68 na 84 hl/ha); i s 8 000 na 10 000 kg/ha za crne sorte (s 54,4 na 72 hl/ha).

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 7.2. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7.5. *Poboljšanja teksta*

Opis

Ažuriranje upućivanja na zakonodavstvo; poboljšanja teksta; te ažuriranje naziva i podataka za kontakt nadležnog kontrolnog tijela.

Izmjena se odnosi na članke 2., 7., 8. i 9. specifikacije proizvoda. Ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Ribeiras do Morrazo”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Ribeiras do Morrazo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

BIJELO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo.

Aroma

Intenzivne arome s jasno zamjetljivim primarnim aromama.

Okus

Riječ je o svježim i pitkim vinima. Alkoholna jakost općenito je umjerena, uravnotežene kiselosti i dugotrajnog voćnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

CRVENO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo.

Aroma

Intenzivne arome s jasno zamjetljivim primarnim aromama.

Okus

Riječ je o svježim i pitkim vinima. Alkoholna jakost općenito je umjerena, uravnotežene kiselosti i dugotrajnog voćnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

„title”

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Grožđe se pri branju mora odlagati u sanduke za grožđe ili druge posude koje odobri nadležno tijelo.

Postupak proizvodnje vina

„title”

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Maksimalni prinos vina iznosi 70 litara na svakih 100 kg grožđa za sorte bijelog grožđa i 72 litre na svakih 100 kg grožđa za crno grožđe.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Maksimalni prinos:	12 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Maksimalni prinos:	84
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Maksimalni prinos:	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Maksimalni prinos:	72
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Obuhvaća tla pogodna za proizvodnju grožđa u općinama Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela i Vilaboa.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☐ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☑ Ostala svojstva

Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Područje ima vlažnu morsku klimu s 2 100 sunčanih sati godišnje, blagim temperaturama i uskim rasponom temperatura (od 7,3 °C do 25,7 °C) tijekom vegetacijskog razdoblja, s visokim zimskim temperaturama gotovo bez mraza i količinom padalina od 1 300 do 1 800 mm. Područje štiti nekoliko planinskih formacija, zahvaljujući čemu je ljeti manja količina padalina. Zbog svega navedenog te zbog relativno visokih ljetnih temperatura visoka je razina evapotranspiracije. Stoga je u to doba godine izražen utjecaj Mediterana s prosječnim temperaturama od oko 18 °C. To jasno pogoduje uzgoju vinove loze.

Riječ je o obalnom području, gdje se vinova loza uzgaja na brdovitom, zaštićenom tlu s blagim padinama i koje se gotovo uvijek nalazi na području nižem od 150 m nadmorske visine. Većina tla umjereno je kisela i propusna, s nižim kapacitetom zadržavanja vode i ograničenim udjelom organske tvari u gornjem sloju. Tla su većinom stara, dovoljno duboka i dovoljno zagrijana suncem. Zbog toga su pogodna za uzgoj. Litološka podloga većinom se sastoji od granitih ogranaka iz hercinske orogeneze i blago preoblikovanih sedimentnih stijena. Zbog umjerenih količina grubog materijala tla su vrlo propusna i jednostavno se obrađuju. Najčešća je vrsta tla pješčana ilovača ili ilovača s laganom teksturom, dobrim isušivanjem i optimalnim prozračivanjem. Osim toga, ta su tla rahla i umjereno kisela, posebno na plitkim padinama. Zbog toga se na njima uzgaja grožđe visoke kvalitete.

Vina su svježa s uravnoteženom alkoholnom jakosti. Bijela su vina sjajnih zlatnožutih tonova s izraženim cvjetnim i voćnim okusom. Na nepcu su lagana i svježa s dobrim aromatskim potencijalom i blagim citrusnim okusom na kraju. Boja crvenih vina srednje je jakosti, boje višnje s nijansama ljubičaste. Srednje su strukture i mekana na nepcu te imaju okus šumskog voća i blage završne taninske note.

Na ta vina snažno utječu temperatura, padaline i agronomski uvjeti te ljudski čimbenici. Primjerice odabir odgovarajućih sorti (riječ je o autohtonim sortama prilagođenima okruženju), sadnja vinove loze na područjima izloženima suncu s toplim i propusnim tlima i jedinstvenim karakteristikama, kao što su pješčana tla, dine i granitne stijene koji su karakteristični za to područje. Tradicionalnim metodama uzgoja i rezidbe nastoje se dobiti gusto posađeni vinogradi s vinovom lozom niskog rasta, kako bi bili više izloženi utjecajima s mora. Svi ti uvjeti rezultiraju uravnoteženim i skladnim vinima koja imaju dobar potencijal odležavanja i izvrsni aromatski profil.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva / odstupanja

PUNJENJE U BOCE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva / odstupanja

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva / odstupanja

Vina se moraju proizvoditi i puniti u boce na razgraničenom zemljopisnom području proizvodnje. Prijevoz i punjenje u boce izvan tog područja mogu ugroziti kvalitetu jer može doći do redukcijsko-oksidacijske reakcije, promjene temperature i drugih utjecaja. Što je veća udaljenost na koju se vino prevozi, to je rizik veći. S obzirom na to da punjenje vina u boce na području podrijetla najbolje čuva njegova svojstva, te na dugogodišnje iskustvo lokalnih proizvođača u poznavanju posebnosti tih vina, takvo se punjenje smatra nužnim za očuvanje njihove kvalitete.

Naslov zahtjeva / odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva / odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva / odstupanja

Na svim se bocama mora nalaziti certifikacijska etiketa s brojem, koju izdaje kontrolno tijelo i koja se lijepi u samoj vinariji. Etiketa mora sadržavati logotip oznake zemljopisnog podrijetla.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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