C/2025/6581

10.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6581)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Ribeiras do Morrazo»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare dell'IGP «Ribeiras do Morrazo» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

7.1. *Modifiche relative alla descrizione dei vini*

Descrizione

È diminuito il titolo alcolometrico effettivo e totale minimo dei vini bianchi da 11,5 a 11 % vol.

È aumentata l'acidità volatile massima da 17,9 meq/l a 18 per i vini bianchi e a 20 per i vini rossi.

Inoltre è migliorata la descrizione organolettica dei vini.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

7.2. *Modifiche della resa di estrazione*

Descrizione

È aumentato il limite della resa di estrazione da 68 litri per 100 kg di uve a 70 per le varietà bianche e a 72 litri per le varietà rosse.

La modifica interessa la sezione 3 del disciplinare e il punto 7 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

7.3. *Modifiche della zona delimitata*

Descrizione

È soppressa la restrizione secondo cui, all'interno della zona delimitata, sono adatti solo i terreni al di sotto dei 300 metri di altitudine.

La modifica interessa la sezione 4 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

7.4. *Modifiche della resa di produzione*

Descrizione

È aumentato il limite della resa di produzione per ettaro da 10 000 a 12 000 kg/ha per le varietà bianche (da 68 a 84 Hl/ha) e da 8 000 a 10 000 kg/ha per le varietà rosse (da 54,4 a 72 Hl/ha).

La modifica interessa la sezione 5 del disciplinare e il punto 7.2 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

7.5. *Miglioramenti redazionali*

Descrizione

Sono adeguati i riferimenti legislativi, sono apportati miglioramenti redazionali e sono aggiornati il nome e i recapiti dell'autorità di controllo competente.

La modifica interessa le sezioni 2, 7, 8 e 9 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Ribeiras do Morrazo»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nome**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

VINO BIANCO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante.

Odore

Possiede specificità aromatiche nelle quali si possono cogliere gli aromi primari.

Sapore

I vini ottenuti sono freschi e vellutati al palato, con un titolo alcolometrico generalmente moderato, un'acidità equilibrata e, nel finale, sentori fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO ROSSO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante.

Odore

Possiede specificità aromatiche nelle quali si possono cogliere gli aromi primari.

Sapore

I vini ottenuti sono freschi e vellutati al palato, con un titolo alcolometrico generalmente moderato, un'acidità equilibrata e, nel finale, sentori fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

Le uve devono essere raccolte utilizzando cesti o altri recipienti autorizzati dall'autorità competente.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La resa massima di elaborazione del vino è di 70 l/100 kg di uva per le varietà bianche e di 72 l/100 kg di uva per le varietà rosse.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima:	12 000
Unità di resa massima:	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima:	84
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima:	10 000
Unità di resa massima:	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima:	72
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

È costituita dai terreni adatti alla produzione di uva nei comuni di Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☐ reputazione

☐ una determinata qualità

☑ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

La zona presenta un clima umido oceanico e beneficia di 2 100 ore di sole all'anno, temperature miti e una ridotta escursione termica (tra 7,3 °C e 25,7 °C) durante la stagione vegetativa, con temperature elevate durante l'inverno e la quasi assenza di gelate. Le precipitazioni sono comprese tra 1 300 e 1 800 mm. La zona è protetta da diverse formazioni montagnose, il che determina scarse precipitazioni durante l'estate. Questi fattori, unitamente alle temperature estive relativamente elevate, danno luogo a livelli elevati di evapotraspirazione. Di conseguenza il clima è marcatamente mediterraneo durante tale periodo dell'anno, con temperature medie di circa 18 °C e condizioni che favoriscono chiaramente la viticoltura.

Si tratta di una zona costiera in cui la vite è coltivata su terreni collinosi, con pendii dolci e riparati, quasi sempre situati ad un'altitudine inferiore a 150 m. La maggior parte dei terreni è moderatamente acida e permeabile, con una bassa capacità di ritenzione idrica e un contenuto limitato di sostanze organiche nello strato superficiale. I terreni sono perlopiù antichi, sufficientemente profondi e ben scaldati dal sole, il che li rende adatti alla coltivazione. Il substrato litologico è costituito prevalentemente da affioramenti di granito di età ercinica e da rocce sedimentarie leggermente metamorfosizzate. La discreta quantità di elementi grossolani rende i terreni molto permeabili e facili da lavorare. I suoli più comuni sono di tipo sabbioso-limoso o limoso, di consistenza leggera, ben drenati e perfettamente aerati. Inoltre questi terreni sono morbidi e leggermente acidi, particolarmente quelli dei pendii lievi, e l'insieme di queste caratteristiche li rende adatti alla produzione di uve di ottima qualità.

I vini prodotti sono freschi ed equilibrati dal punto di vista del titolo alcolometrico. I vini bianchi presentano tonalità giallo oro brillanti e aromi floreali e fruttati pronunciati. Si tratta di vini leggeri e freschi al palato, con un buon potenziale aromatico e una nota finale caratterizzata da sentori di agrumi. I vini rossi presentano un'intensità di colore media, con toni rosso ciliegia e accenni di viola. Hanno una struttura media e sono vellutati al palato e presentano aromi di frutti rossi e frutti di bosco, con una nota finale leggermente tannica.

I vini rispecchiano chiaramente l'influenza delle condizioni termiche, pluviometriche e agronomiche della zona, cui si aggiungono gli effetti dell'intervento umano, come ad esempio la scelta delle varietà utilizzate (tutte varietà autoctone, adattate all'ambiente) e l'impianto delle viti in zone bene esposte, su terreni caldi e permeabili, o le condizioni particolari come i terreni sabbiosi e dunosi o i pendii rocciosi di granito che sono caratteristici di questa zona geografica. L'applicazione dei sistemi tradizionali di coltivazione e potatura dà luogo a vigneti mantenuti bassi e ad elevata densità, che beneficiano al meglio dell'influenza del mare. L'insieme di queste condizioni tende a conferire ai vini prodotti in questa zona equilibrio ed armonia, un'ottima espressione aromatica e buone capacità di conservazione.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

IMBOTTIGLIAMENTO

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

I vini devono essere prodotti e imbottigliati nella zona geografica di produzione delimitata. Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione compromettono la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Ciò, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle qualità peculiari dei vini accumulata negli anni dai produttori locali, impone di imbottigliare il vino nella zona di origine. In tal modo i vini conservano tutte le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Tutte le bottiglie devono recare un'etichetta numerata, fornita dall'autorità di controllo, che deve essere affissa nello stabilimento. Su tale etichetta deve figurare il logo dell'indicazione geografica.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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