C/2025/6581

10.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6581)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ribeiras do Morrazo”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Ribeiras do Morrazo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChOG Ribeiras do Morrazo za zmianę standardową; nie można uznać jej za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

7.1. *Zmiany w opisie win*

Opis

Minimalną rzeczywistą i całkowitą zawartość alkoholu w winach białych zmniejszono z 11,5 % do 11 %.

Maksymalna kwasowość lotna wzrosła z 17,9 meq/l do 18 meq/l w przypadku win białych i do 20 meq/l w przypadku win czerwonych.

Poprawiono też opis organoleptyczny win.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7.2. *Zmiana dotycząca wydajności ekstrakcji*

Opis

Limit wydajności ekstrakcji zwiększono z 68 litrów do 70 litrów na 100 kg winogron w przypadku odmian białych i na 72 litry na 100 kg winogron w przypadku odmian czerwonych.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7.3. *Zmiany wyznaczonego obszaru*

Opis

Zniesiono przepis ograniczający odpowiednie grunty do obszarów o wysokości poniżej 300 metrów w obrębie wyznaczonego obszaru.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7.4. *Zmiana dotycząca wydajności produkcji*

Opis

Limit wydajności produkcji z hektara wzrósł z 10 000 do 12 000 kg/ha w przypadku odmian białych (z 68 do 84 hl/ha); oraz z 8 000 do 10 000 kg/ha w przypadku odmian czerwonych (z 54,4 do 72 hl/ha).

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7.5. *Poprawki redakcyjne*

Opis

Aktualizacja odniesień do aktów prawnych, poprawki redakcyjne oraz aktualizacja nazwy i danych kontaktowych właściwego organu kontrolnego.

Zmiana ta dotyczy pkt 2, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Ribeiras do Morrazo”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ribeiras do Morrazo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Opis produktu sektora wina

WINO BIAŁE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

klarowne i lśniące.

Aromat

Intensywne aromaty o wyraźnie wyczuwalnych aromatach pierwotnych.

Smak

Wina są świeże i łagodne w smaku. Zawartość alkoholu jest na ogół umiarkowana, o zrównoważonej kwasowości i owocowym posmaku.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Opis produktu sektora wina

WINO CZERWONE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

klarowne i lśniące.

Aromat

Intensywne aromaty o wyraźnie wyczuwalnych aromatach pierwotnych.

Smak

Wina są świeże i łagodne w smaku. Zawartość alkoholu jest na ogół umiarkowana, o zrównoważonej kwasowości i owocowym posmaku.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Opis

Winogrona należy zbierać do skrzynek lub do innych pojemników dozwolonych przez właściwy organ.

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Maksymalna wydajność produkcji wina wynosi 70 litrów na każde 100 kg winogron w przypadku białych odmian winorośli i 72 litry na każde 100 kg winogron w przypadku odmian czerwonych.

7.2. *Maksymalne zbiory*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:	12 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:	84
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:	72
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— ALBARÍN BLANCO - BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO - TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obejmuje on grunty nadające się do produkcji winogron w gminach Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela i Vilaboa.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☐ renomie

☐ określonej jakości

☑ innych właściwościach

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Na omawianym obszarze panuje klimat morski wilgotny: liczba godzin słonecznych w ciągu roku wynosi 2 100, temperatury są łagodne, a zakres temperaturowy w okresie wzrostu jest niewielki (od 7,3 do 25,7 °C). W zimie temperatury są wysokie – w zasadzie nie spadają poniżej 0 °C – a opady wynoszą od 1 300 do 1 800 mm. Obszar otacza kilka formacji górskich, co skutkuje mniejszymi opadami deszczu w lecie. Powyższy czynnik w połączeniu ze stosunkowo wysokimi temperaturami letnimi wpływa na wysoki poziom ewapotranspiracji. W związku z tym latem klimat nabiera wyraźnych cech śródziemnomorskich: średnia temperatura wynosi ok. 18 °C, co zdecydowanie sprzyja uprawie winorośli.

Omawiany obszar to wybrzeże, winorośl uprawia się tu na terenach pagórkowatych, o łagodnych, częściowo osłoniętych zboczach, których wysokość prawie nigdy nie przekracza 150 m nad poziomem morza. Gleby są w większości umiarkowanie kwaśne i przepuszczalne, o ograniczonej zdolności do zatrzymywania wody i niewielkiej zawartości materii organicznej w najwyżej położonej warstwie. Gleby są w większości stare, o wystarczającej głębokości i są silnie ogrzewane słońcem, dlatego są odpowiednie do uprawy. Podłoże skalne składa się przede wszystkim z granitowych wychodni z okresu hercyńskiego oraz ze słabo zmetamorfizowanych skał osadowych. Ilość materiału gruboziarnistego jest umiarkowana, co sprawia, że gleby są dobrze przepuszczalne i łatwe do uprawy. Najczęściej występują gleby piaszczysto-gliniaste lub gliniaste, o lekkiej strukturze, przepuszczalne i optymalnie napowietrzone. Ponadto gleby te są luźne i lekko kwaśne, szczególnie na płytkich zboczach, co umożliwia osiągnięcie wysokiej jakości uprawianych na nich winogron.

Wina są świeże, o zrównoważonej zawartości alkoholu. Wina białe mają błyszczący, złoto-żółty odcień i wyraźne aromaty kwiatowe i owocowe. Są one lekkie i świeże w smaku, mają dobry potencjał aromatyczny i finisz o nutach cytrusowych. Barwa win czerwonych jest średnio intensywna, z odcieniami wiśniowej czerwieni i przebłyskami fioletu. Mają one średnią strukturę, delikatny smak, aromat czerwonych i dzikich owoców i lekko taninowy finisz.

Wina wyraźnie odzwierciedlają wpływ temperatury, opadów i warunków agronomicznych, do czego należy dodać wpływ czynnika ludzkiego. Świadczą o tym np. odpowiednio dobrane odmiany (uprawia się wyłącznie miejscowe odmiany dostosowane do lokalnego środowiska), sadzenie winorośli na eksponowanych obszarach o ciepłych i przepuszczalnych glebach, a także wyjątkowe warunki, np. charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego gleby piaszczyste lub granitowe ściany skalne. Dzięki zastosowaniu tradycyjnego systemu uprawy i przycinania powstają niskopienne winnice o dużej gęstości, które zapewniają optymalną ekspozycję winorośli na wpływ morza. Wszystkie wymienione czynniki sprawiają, że otrzymywane wina są zrównoważone, harmonijne i trwałe oraz charakteryzują się doskonałym profilem aromatycznym.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Nazwa wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE

Ramy prawne:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina muszą być produkowane i butelkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji. Transport i butelkowanie wina poza obszarem produkcji może niekorzystnie wpływać na jego jakość, gdyż wino może zostać narażone na reakcję utleniania-redukcji, zmiany temperatury i działanie innych czynników. Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. W związku z tym – oraz mając na uwadze doświadczenie i dogłębną wiedzę w zakresie szczególnych właściwości tych win gromadzone od lat przez lokalnych producentów – butelkowanie win musi odbywać się na obszarze pochodzenia, co pozwala na zachowanie wszystkich ich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech charakterystycznych.

Nazwa wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Wszystkie butelki muszą być opatrzone numerowaną etykietą certyfikacyjną dostarczoną przez organ kontrolny, którą należy umieścić na butelkach na terenie wytwórni wina. Etykieta ta musi zawierać logo oznaczenia geograficznego.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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