C/2025/6581

10.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6581)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Ribeiras do Morrazo»

Número de referência UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nome do produto**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação. Direção-Geral da Alimentação. Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares.

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que esta alteração do caderno de especificações da IGP «Ribeiras do Morrazo» constitui uma alteração normalizada. Não pode ser considerada uma alteração da União, visto que não corresponde a nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas. Mais especificamente, não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, não corre o risco de anular a relação com a área geográfica e não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

7.1. *Alterações da descrição dos vinhos*

Descrição

O título alcoométrico adquirido mínimo e total dos vinhos brancos é reduzido de 11,5 % para 11 %.

A acidez volátil máxima aumenta de 17,9 meq/l para 18 meq/l nos vinhos brancos e 20 meq/l nos vinhos tintos.

Melhora-se também a descrição organolética dos vinhos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

7.2. *Alteração do rendimento de extração*

Descrição

O limite do rendimento de extração aumenta de 68 litros para 70 litros por cada 100 kg de uvas nas castas brancas e para 72 litros por cada 100 kg de uvas nas castas tintas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

7.3. *Alteração da área delimitada*

Descrição

É suprimida a disposição que restringe as terras adequadas a zonas abaixo dos 300 metros de altitude na área delimitada.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

7.4. *Alteração do rendimento de produção*

Descrição

O limite do rendimento de produção por hectare aumenta de 10 000 para 12 000 kg/ha nas castas brancas (de 68 para 84 hl/ha) e de 8 000 para 10 000 kg/ha nas castas tintas (de 54,4 para 72 hl/ha).

Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 7.2 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

7.5. *Melhorias de redação*

Descrição

Atualização das referências legislativas, melhorias de redação e atualização do nome e dos contactos do organismo de controlo competente.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2, 7, 8 e 9 do caderno de especificações. O documento único não é afetado.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Ribeiras do Morrazo»

Número de referência UE: PGI-ES-02238-AM01 - 16.9.2025

1. **Nome(s)**

«Ribeiras do Morrazo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)s**

Produto vitivinícola

VINHO BRANCO

Características organoléticas

Aspeto visual

Claro e brilhante.

Nariz

Aromas intensos, com aromas primários claramente percetíveis.

Boca

Vinhos frescos e suaves na boca. O título alcoométrico é geralmente moderado, com acidez equilibrada e final de boca frutado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	5
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

-

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO TINTO

Características organoléticas

Aspeto visual

Claro e brilhante.

Nariz

Aromas intensos, com aromas primários claramente percetíveis.

Boca

Vinhos frescos e suaves na boca. O título alcoométrico é geralmente moderado, com acidez equilibrada e final de boca frutado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10
Acidez total mínima:	5
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

-

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

«title»

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

As uvas têm de ser colhidas com caixotes para a vindima ou outros recipientes autorizados pelas autoridades competentes.

Prática de vinificação

«title»

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O rendimento máximo de vinho é de 70 litros por cada 100 kg de uvas nas castas brancas e de 72 litros por cada 100 kg de uvas nas castas tintas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos / categoria / casta / tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:	12 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos / categoria / casta / tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:	84
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos / categoria / casta / tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos / categoria / casta / tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:	72
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— albarín-blanco – branco-lexítimo

— albariño

— brancellao

— caíño-blanco

— caíño-tinto

— espadeiro – torneiro

— godello

— loureira

— loureiro-tinto

— mencía

— pedral

— sousón

— torrontés

— treixadura

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Compreende as terras adequadas à produção de uvas nos municípios de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ Reputação

☐ Qualidade específica

☑ Outras características

Categoria do produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Esta zona caracteriza-se por um clima marítimo húmido, com 2 100 horas de sol por ano, temperaturas amenas e pouca amplitude térmica (entre 7,3 °C e 25,7 °C) durante a época de cultivo, temperaturas altas no inverno, uma ausência quase total de geadas e uma precipitação entre 1 300 e 1 800 mm. A zona está protegida por vários relevos montanhosos que contribuem para uma precipitação fraca durante o verão. Estes fatores, associados a temperaturas relativamente elevadas no verão, contribuem para níveis elevados de evapotranspiração. Em consequência, nessa altura do ano, o clima é similar ao clima mediterrânico, com temperaturas de cerca de 18 °C, o que favorece a cultura da vinha.

Trata-se de uma zona costeira, em que a vinha é cultivada em terrenos montanhosos com declive suave e zonas abrigadas, quase sempre situadas a menos de 150 metros acima do nível do mar. Na sua maioria, os solos são moderadamente ácidos e permeáveis, com fraca capacidade de retenção de água e pouco teor orgânico no estrato superior. Na maior parte dos casos, os solos são antigos, com uma profundidade suficiente e bem aquecidos pelo sol, o que os torna propícios ao cultivo. A estrutura litológica consiste sobretudo em zonas de granito do período herciniano e rochas sedimentares ligeiramente metamorfizadas. Regista-se uma quantidade moderada de elementos grosseiros, que tornam os solos altamente permeáveis e fáceis de manobrar. Os solos mais comuns são arenolimosos ou limosos, com uma textura ligeira, boa drenagem e boa aeração. Estes solos são pouco compactos e moderadamente ácidos, nomeadamente nos declives pouco profundos, o que permite obter uvas de excelente qualidade.

Os vinhos são frescos, com um teor alcoólico equilibrado. Os vinhos brancos apresentam tons de amarelo dourado brilhante e aromas florais e frutados marcados. Têm um sabor leve e fresco, com um bom potencial aromático e um fim de boca com marcas de citrino. Os vinhos tintos têm uma cor de intensidade média, com tons de vermelho-cereja e de violeta. São de estrutura média e de paladar suave, com aromas de frutos vermelhos e silvestres e um fim de boca ligeiramente tânico.

Estes vinhos refletem perfeitamente os efeitos da temperatura, da precipitação e das condições agronómicas, não esquecendo o fator humano. Isto ilustra-se pela seleção ponderada de castas (todas elas nativas da zona e adaptadas ao seu ambiente), pelo cultivo da vinha em zonas de boa exposição, com solos quentes e permeáveis ou em condições únicas, como em solos arenosos ou com dunas ou declives com rocha de granito, característicos desta zona geográfica. Os sistemas tradicionais de formação e de poda privilegiam videiras baixas e de grande densidade, que favorece a exposição das mesmas à influência marítima. Todas estas condições tendem a conferir aos vinhos produzidos na região equilíbrio e harmonia, uma excelente expressão aromática e boa capacidade de guarda.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

ENGARRAFAMENTO

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos têm de ser produzidos e engarrafados na área geográfica delimitada. O transporte e o engarrafamento fora da área de produção e elaboração comprometem a qualidade do vinho, que pode ser exposto, entre outros, a fenómenos de oxirredução e a variações de temperatura. O risco é tanto mais grave quanto maior for a distância percorrida. O engarrafamento na zona de origem permite preservar as características e qualidade do vinho. Outro fator que justifica este procedimento é a experiência e o conhecimento aprofundado das qualidades específicas dos vinhos, acumulados, ao longo dos anos, pelos produtores locais. Os vinhos preservam assim todas as suas características físico-químicas e organoléticas.

Título do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Todas as garrafas devem ter um rótulo de certificação numerado, outorgado pela autoridade de controlo, a ser aposto na própria adega. O referido rótulo deve incluir o logótipo da indicação geográfica.

Hiperligação (URL) à publicação do caderno de especificações

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