C/2025/6581

10.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6581)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Ribeiras do Morrazo“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán sa nazdáva, že zmena táto zmena špecifikácie výrobku s CHOP „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia“ predstavuje štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

7.1. *Zmeny v opise vín*

Opis

Minimálny získaný a celkový obsah alkoholu sa pri bielych vínach znížil z 11,5 obj. % na 11 obj. %.

Maximálny obsah prchavých kyselín sa v prípade bielych vín zvýšil zo 17,9 meq/l na 18 meq/l a v prípade červených vín na 20 meq/l.

Takisto sa zlepšil organoleptický opis vín.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

7.2. *Zmeny výlisnosti*

Opis

Limit výlisnosti sa zvýšil zo 68 litrov na hodnotu 70 litrov na 100 kg hrozna v prípade bielych odrôd a 72 litrov na 100 kg hrozna v prípade modrých odrôd.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

7.3. *Zmeny opisov vymedzenej oblasti*

Opis

Vypustilo sa ustanovenie, ktorým sa vhodné pozemky obmedzovali na oblasti s nadmorskou výškou nižšou ako 300 metrov v rámci vymedzenej oblasti.

Zmenil sa bod 4 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

7.4. *Zmeny vo výnose produkcie*

Opis

Limit výnosu produkcie na hektár sa v prípade bielych odrôd zvýšil z 10 000 na 12 000 kg/ha (zo 68 na 84 hl/ha) a v prípade modrých odrôd z 8 000 na 10 000 kg/ha (z 54,4 na 72 hl/ha).

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 7,2 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

7.5. *Formálne zmeny*

Opis

Aktualizácia legislatívnych odkazov, formálne zmeny a aktualizácia názvu a kontaktných údajov príslušného kontrolného orgánu.

Táto zmena sa týka článkov 2, 7, 8 a 9 špecifikácie výrobku. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Ribeiras do Morrazo“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-02238-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

BIELE VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé.

Vôňa

Intenzívne arómy so zreteľne znateľnými primárnymi arómami.

Chuť

Vína sú svieže a hladké v ústach. Obsah alkoholu je vo všeobecnosti mierny, s vyváženým obsahom kyselín a ovocnou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

ČERVENÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé.

Vôňa

Intenzívne arómy so zreteľne znateľnými primárnymi arómami.

Chuť

Vína sú svieže a hladké v ústach. Obsah alkoholu je vo všeobecnosti mierny, s vyváženým obsahom kyselín a ovocnou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

-

Druh enologického postupu

Príslušné obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Hrozno sa musí oberať do debien určených na zber úrody alebo iných nádob, ktoré schválil príslušný orgán.

Vinársky výrobný postup

–

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

Maximálny hektárový výnos je v prípade bielych odrôd 70 litrov na 100 kg hrozna a v prípade modrých odrôd 72 litrov na 100 kg hrozna.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:	12 000
Jednotka maximálneho výnosu	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:	84
Jednotka maximálneho výnosu	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:	72
Jednotka maximálneho výnosu	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO – TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zahŕňa pozemky vhodné na produkciu hrozna v obciach Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela a Vilaboa.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom sa zakladá na

☐ Dobrá povesť

☐ Daná kvalita

☑ Iné vlastnosti

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť má vlhké oceánske podnebie s 2 100 hodinami slnečného svitu za rok, miernymi teplotami a úzkym rozsahom teplôt (7,3 °C až 25,7 °C) počas vegetačného obdobia, s vysokými teplotami v zime, takmer úplnou absenciou námrazy a s hladinou zrážok medzi 1 300 a 1 800 mm. Oblasť je chránená viacerými pohoriami, čo v lete vedie k nižšej úrovni zrážok. Oblasť je chránená niekoľkými horskými útvarmi, ktoré spôsobujú nižší výskyt letných zrážok. V kombinácii s pomerne vysokými letnými teplotami preto vzniká vysoká úroveň evapotranspirácie. V dôsledku toho sa tu prejavuje výrazný stredozemský vplyv tohto ročného obdobia s priemernými teplotami okolo 18 °C. Ide očividne o vhodné podmienky pre pestovanie viniča.

Je to pobrežná oblasť, kde sa vinič pestuje na kopcovitom teréne s jemnými svahmi a zákrytmi, a takmer vždy sa nachádza v nadmorskej výške do 150 metrov. Väčšina pôd je mierne kyslá a priepustná s nízkou kapacitou zadržiavania vody a obmedzeným obsahom organických látok v najvrchnejšej vrstve. Pôda je väčšinou veľmi stará, má dostatočnú hĺbku a je dobre vyhriata od slnka. Z tohto dôvodu je vhodná na pestovanie. Litologický substrát pozostáva väčšinou zo žulových výstupkov z hercýnskeho obdobia a mierne metamorfovaných sedimentárnych hornín. Obsahuje aj malé množstvo hrubozrnných zložiek, vďaka ktorým je pôda vysoko priepustná a ľahko sa s ňou pracuje. Najrozšírenejšími pôdnymi druhmi sú piesočnato-hlinitá alebo hlinitá, s jemnou štruktúrou, dobrým odvodňovaním a optimálnym prevzdušňovaním. Tieto pôdy sú navyše sypké a mierne kyslé, najmä na jemných svahoch. Vďaka tomu sú vhodné na pestovanie hrozna vynikajúcej kvality.

Vína sú svieže s vyváženým obsahom alkoholu. Biele vína majú iskrivé zlatožlté tóny a plnú kvetinovú a ovocnú arómu. Majú ľahkú a sviežu príchuť s dobrým aromatickým potenciálom a koniec s náznakom citrusov. Červené vína majú stredne intenzívnu farbu s čerešňovo-červenými tónmi a náznakmi fialovej. Sú stredne veľkej štruktúry a jemnej príchuti na podnebí s arómou červených a lesných plodov a mierne trieslovinovým koncom.

Vína v plnej miere odrážajú vplyvy teploty, zrážok a agronomických podmienok, ku ktorým by sa mali pridať vplyvy ľudského faktora. Možno to pozorovať pri vhodne použitých odrodách (všetky odrody sú pôvodnými odrodami vhodnými na pestovanie v tomto prostredí), sadení viniča v oblastiach s dobrou polohou, na teplých a priepustných pôdach alebo v jedinečných podmienkach, akými sú pieskové a dunové pôdy alebo žulové svahy, ktorých výskyt je príznačný pre túto zemepisnú oblasť. V dôsledku tradičných systémov tvarovania a rezu vznikajú nízko zrezané a husté vinohrady, v ktorých je vinič lepšie vystavený pôsobeniu mora. Vďaka všetkým týmto podmienkam a faktorom vznikajú vyvážené a harmonické vína, ktoré majú dobrú trvanlivosť a vynikajúci aromatický profil.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

FĽAŠOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína sa musia vyrábať a fľašovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti výroby. Preprava a plnenie vína do fliaš mimo vinohradníckej oblasti môže ohroziť kvalitu, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným zmenám a ďalším vplyvom. Čím ďalej sa víno prepravuje, tým je riziko vyššie. Plnením do fliaš v oblasti pôvodu sa umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu vína. To si v spojení so skúsenosťami a s dôkladnými znalosťami o osobitných vlastnostiach vín, ktoré v priebehu rokov budovali miestni výrobcovia, vyžaduje, aby sa vína fľašovali v oblasti pôvodu, čím sa zachovajú všetky ich fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti.

Názov požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Všetky fľaše musia byť označené očíslovanou certifikačnou etiketou, ktorú poskytuje kontrolný orgán a ktorá sa musí prilepiť v samotnom vinárskom podniku. Táto etiketa musí obsahovať logo zemepisného označenia.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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