C/2025/6581

10.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6581)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Ribeiras do Morrazo”

Referensnummer: PGI-ES-02238-AM01 – 16 september 2025

1. **Produktens namn**

”Ribeiras do Morrazo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Ribeiras do Morrazo är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte motsvarar någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

7.1 *Ändringar i beskrivningen av vinerna*

Beskrivning

De vita vinernas lägsta verkliga och totala alkoholhalt har sänkts, från 11,5 till 11 volymprocent.

Den högsta halten av flyktiga syror har höjts från 17,9 mekv/l till 18 mekv/l för de vita vinerna och 20 mekv/l för de röda vinerna.

Förbättringar har även gjorts i den organoleptiska beskrivningen av vinerna.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7.2 *Ändring av avkastningen vid utvinning*

Beskrivning

Gränsen för avkastningen vid utvinning har höjts, från 68 liter till 70 liter per 100 kg druvor för gröna druvsorter och 72 liter per 100 kg druvor för blå druvsorter.

Ändringen gäller punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7.3 *Ändringar av det avgränsade området*

Beskrivning

Den tidigare bestämmelsen om att endast delar av det avgränsade området med en höjd över havet på under 300 meter lämpar sig för vinodling har strukits.

Ändringen gäller punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7.4 *Ändring av avkastningen vid produktion*

Beskrivning

Gränsen för avkastningen per hektar vid produktion har höjts, från 10 000 till 12 000 kg/ha för de gröna druvsorterna (från 68 till 84 hl/ha) och från 8 000 till 10 000 kg/ha för de blå druvsorterna (från 54,4 till 72 hl/ha).

Ändringen gäller punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 7.2 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7.5 *Språkliga förbättringar*

Beskrivning

Hänvisningarna till lagstiftning har uppdaterats och språkliga förbättringar har gjorts. Dessutom har det behöriga kontrollorganets namn och kontaktuppgifter uppdaterats.

Ändringen gäller punkterna 2, 7, 8 och 9 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Ribeiras do Morrazo”

Referensnummer: PGI-ES-02238-AM01 – 16 september 2025

1. **Namn**

Ribeiras do Morrazo

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

VITT VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust.

Doft

Intensiva aromer med tydligt förnimbara primära aromer.

Smak

Vinerna har en frisk och len smak. Alkoholhalten är i allmänhet måttlig, och vinerna har en balanserad syra och en fruktig eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

RÖTT VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust.

Doft

Intensiva aromer med tydligt förnimbara primära aromer.

Smak

Vinerna har en frisk och len smak. Alkoholhalten är i allmänhet måttlig, och vinerna har en balanserad syra och en fruktig eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

”title”

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Vid skörden av druvorna får endast skördelådor eller andra behållare som har godkänts av den behöriga myndigheten användas.

Vinframställningsmetod

”title”

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Den högsta vinavkastningen är 70 liter vin per 100 kg druvor för de gröna druvsorterna och 72 liter vin per 100 kg druvor för de blå druvsorterna.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:	12 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:	84
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Blå druvsorter

Högsta avkastning:	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Blå druvsorter

Högsta avkastning:	72
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO – TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Området består av den mark som lämpar sig för druvproduktion i kommunerna Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela och Vilaboa.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☐ anseende

☐ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Området har ett fuktigt kustklimat med 2 100 soltimmar per år, milda temperaturer och små temperaturskillnader (mellan 7,3 °C och 25,7 °C) under odlingssäsongen, med höga temperaturer under vintern, nästan ingen frost och en nederbördsmängd på mellan 1 300 och 1 800 mm. Området är skyddat av flera bergsformationer, vilket begränsar nederbörden under sommarhalvåret. Detta i kombination med relativt höga temperaturer under sommaren bidrar till en hög evapotranspiration. Detta ger därför upphov till en betydande medelhavsaspekt vid den tidpunkten på året då medeltemperaturen ligger på cirka 18 °C, något som tydligt gynnar vinodlingen.

Det rör sig om ett kustområde, där vinet odlas i ett kuperat landskap med mjuka kullar och skyddade områden, som i stort sett alltid är beläget under 150 m över havet. Jorden är mestadels lätt sur och genomtränglig, med begränsad vattenupptagningsförmåga och begränsad halt av organiskt material i toppskiktet. Jordarterna är oftast mycket gamla, har tillräckligt djup och uppvärms i stor utsträckning av solen, vilket gör dem lämpliga för odling. Det litologiska underlaget består mest av blottade granithällar från den hercyniska perioden och lätt metamorfa sedimentära bergarter. Jorden har en måttlig halt av grövre beståndsdelar vilket gör den mycket genomtränglig och lättarbetad. De vanligaste jordarterna är lerjord eller sand- och lerjord, med en lätt konsistens, god dränering och optimal luftning. Dessutom är dessa jordar lösa och lätt sura, i synnerhet i områden med låg lutning. Detta gör att jorden är lämplig för att odla högkvalitativa druvor.

Vinerna är friska med en balanserad alkoholhalt. De vita vinerna har glänsande, gyllengula toner och framträdande blommiga och fruktiga aromer. De är lätta och friska, har god arompotential och en eftersmak av citrus. De röda vinerna har medelstark färgintensitet, med körsbärsröda toner och en lätt lila nyans. De är mjuka och har medelstark struktur och aromer av röda bär och skogsbär med en lätt sträv eftersmak av tanniner.

Vinerna speglar tydligt effekterna av temperaturen, nederbördsmängden och de agronomiska förhållandena i kombination med den mänskliga faktorn, dvs. valet av druvsorter (som alla är lokala sorter som passar väl i denna miljö), plantering av vinstockar i soliga områden med varm och genomtränglig jordmån eller i unika förhållanden, som sandjord, eller på bergssluttningar av granit, som karakteriserar detta geografiska område. De traditionella systemen för beskäring och uppbindning av vinstockarna resulterar i låga och tätbevuxna vinodlingar som därför påverkas av havet på ett bättre sätt. Dessa förhållanden ger balanserade och harmoniska viner som håller sig väl och har en utmärkt aromatisk profil.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

BUTELJERING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinerna måste tillverkas och buteljeras i det avgränsade geografiska produktionsområdet. Att transportera och buteljera vinerna utanför tillverkningsområdet riskerar att försämra vinets kvalitet på grund av t.ex. redoxprocess, temperaturskillnader och annan påverkan. Ju längre vinerna transporteras, desto större blir risken. Buteljeras vinet i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet. Detta i kombination med den erfarenhet och ingående kunskap om vinernas särskilda kvalitet som de lokala producenterna förvärvat under årens lopp gör att det är nödvändigt att buteljera vinerna i ursprungsområdet. På så sätt bevaras vinernas alla fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Alla flaskor ska på vingården förses med en numrerad certifieringsetikett från kontrollmyndigheten. Etiketten ska vara försedd med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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