

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 4 sierpnia 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[Ribeiras do Morrazo (ChOG)]**

(2017/C 255/13)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Ribeiras do Morrazo” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Ribeiras do Morrazo”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji znajduje się jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Ribeiras do Morrazo” (ChOG).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„RIBEIRAS DO MORRAZO”

PGI-ES-02238

Data złożenia wniosku: 24.11.2016

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Ribeiras do Morrazo

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)

Wino białe

Wino wytrawne, świeże, delikatne w smaku, klarowne i błyszczące, o wyraźnym aromacie, w którym wyróżnić można charakterystyczne nuty surowca stosowanego do produkcji wina. Wino umiarkowanie mocne, o kwiatowym i owocowym aromacie oraz odpowiednio wyważonej kwasowości. Wino o bardzo intensywnym aromacie.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	17,9
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	200

Wino czerwone

Wino wytrawne, świeże, delikatne w smaku, klarowne i błyszczące, o wyraźnym aromacie, w którym wyróżnić można charakterystyczne nuty surowca stosowanego do produkcji wina. Wino umiarkowanie mocne, o kwiatowym i owocowym aromacie oraz odpowiednio wyważonej kwasowości. Wino o bardzo ciemnym kolorze.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	17,9
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	150

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy

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

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna wydajność produkcji wina – 68 litrów na 100 kg winogron.

b) *Maksymalne zbiory*

Odmiany białe

10 000 kg winogron z hektara

Odmiany białe

68 hl/ha

Odmiany czerwone

8 000 kg winogron z hektara

Odmiany czerwone

54,4 hl/ha

6. **Wyznaczony obszar**

Tereny nadające się pod uprawę winorośli, na wysokości poniżej 300 m w gminach Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela i Vilaboa; wszystkie gminy znajdują się w prowincji Pontevedra we Wspólnocie Autonomicznej Galicji.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Branco Lexitimo nazwa synonimiczna do: Albarin Blanco

Caiño Tinto

Caiño Blanco

Brancellao

Albariño

Mencia

Godello

Espadeiro

Pedral

Loureiro Tinto

Loureira

Souson

Treixadura

Torrontes

8. **Opis związku(-ów)**

Na omawianym obszarze panuje klimat oceaniczny 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 lekko kwaśne i przepuszczalne, o ograniczonej zdolności do zatrzymywania wody i niewielkiej zawartości materii organicznej w górnej 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 przeblaskami fioletu. Mają one średnią strukturę, delikatny smak, aromat czerwonych i dzikich owoców i lekko taniowy 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 niskopiennne winnice o dużej gęstości, które zapewniają optymalną ekspozycję winorośli na wpływ morza. Powyższe warunki sprzyjają produkcji na tym obszarze zrównoważonych i harmonijnych win o doskonałej ekspresji aromatycznej i właściwościach umożliwiających długie przechowywanie.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Podstawa prawna

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Wina muszą być produkowane i butelkowane na określonym obszarze geograficznym. Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji zagrażają jakości wina ze względu na możliwość wystąpienia takich zjawisk jak redukcja tlenków, zmiany temperatury itp. Zagrożenie jest tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie cech charakterystycznych i właściwości produktu. Powyższe względy, a także doświadczenie i głęboka wiedza na temat szczególnych cech wina zdobywane przez lata przez lokalnych producentów, sprawiają, że butelkowanie na obszarze pochodzenia jest konieczne. Takie podejście umożliwia zachowanie cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych omawianych win.

Podstawa prawna

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie butelki muszą mieć numerowaną etykietę. Jest ona dostarczana przez organ kontrolny i musi być umieszczana na terenie wytwórni wina. Na etykiecie musi widnieć logo oznaczenia geograficznego, które znajduje się w załączniku II do specyfikacji produktu.

Link do specyfikacji produktu

http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/Pliego_Condiciones_Ribeiras_do_Morrazo_abril_2016_C.pdf
