

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 4 agosto 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo****[Ribeiras do Morrazo (IGP)]**

(2017/C 255/13)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3.

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Ribeiras do Morrazo» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Ribeiras do Morrazo» devono essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare della denominazione «Ribeiras do Morrazo» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 4 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«RIBEIRAS DO MORRAZO»

PGI-ES-02238

Data della domanda: 24.11.2016

1. **Nome (nomi) da registrare**

Ribeiras do Morrazo

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino/dei vini**

Vino bianco

Si tratta di un vino secco, fresco e morbido al palato; limpido e brillante, possiede specificità aromatiche nelle quali si possono cogliere le caratteristiche delle materie prima da cui è ottenuto. Presenta un grado alcolico contenuto, sentori floreali e fruttati e, nelle note finali, una buona acidità equilibrata. Sprigiona aromi molto intensi.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	11,5
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17,9
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	200

Vino rosso

Si tratta di un vino secco, fresco e morbido al palato; limpido e brillante, possiede specificità aromatiche nelle quali si possono cogliere le caratteristiche delle materie prima da cui è ottenuto. Presenta un grado alcolico contenuto, sentori floreali e fruttati e, nelle note finali, una buona acidità equilibrata. Presenta un colore molto scuro.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	10
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17,9
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

5. **Pratiche vinicole**a) *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica culturale

Le uve devono essere raccolte utilizzando cesti o altri recipienti autorizzati dall'autorità competente.

Pratica enologica specifica

La resa massima dell'uva in vino è di 68 l/100 kg di uva.

b) *Rese massime*

Varietà bianche

10 000 kg di uve per ettaro

Varietà bianche

68 hl/ha

Varietà rosse

8 000 kg di uve per ettaro

Varietà rosse

54,4 hl/ha

6. Zona delimitata

Terreni atti alla produzione di uve, situati ad un'altitudine inferiore a 300 metri, nei comuni di Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa, tutti situati nella provincia di Pontevedra nella Comunità autonoma di Galizia.

7. Uve da vino principali

Branco Lexitimo sinonimo di: Albarin Blanco

Caiño Tinto

Caiño Blanco

Brancellao

Albariño

Mencia

Godello

Espadeiro

Pedral

Loureiro Tinto

Loureira

Souson

Treixadura

Torrontes

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona presenta un clima umido oceanico e beneficia di 2 100 ore di sole all'anno, temperature miti e una ridotta escursione termica (tra 7,3 °C e 25,7 °C) durante la stagione vegetativa, con temperature elevate durante l'inverno e la quasi assenza di gelate. Le precipitazioni sono comprese tra 1 300 e 1 800 mm. La zona è protetta da diverse formazioni montagnose, il che determina scarse precipitazioni durante l'estate. Questi fattori, unitamente alle temperature estive relativamente elevate, danno luogo a livelli elevati di evapotraspirazione. Di conseguenza il clima è marcatamente mediterraneo durante tale periodo dell'anno, con temperature medie di circa 18 °C e condizioni che favoriscono chiaramente la viticoltura.

Si tratta di una zona costiera in cui la vite è coltivata su terreni collinosi, con pendii dolci e riparati, quasi sempre situati ad un'altitudine inferiore a 150 m. La maggior parte dei terreni è moderatamente acida e permeabile, con una bassa capacità di ritenzione idrica e un contenuto limitato di sostanze organiche nello strato superficiale. I terreni sono perlopiù antichi, sufficientemente profondi e ben scaldati dal sole, il che li rende adatti alla coltivazione. Il substrato litologico è costituito prevalentemente da affioramenti di granito di età ercinica e da rocce sedimentarie leggermente metamorfosizzate. La discreta quantità di elementi grossolani rende i terreni molto permeabili e facili da lavorare. I suoli più comuni sono di tipo sabbioso-limoso o limoso, di consistenza leggera, ben drenati e perfettamente aerati. Inoltre questi terreni sono morbidi e leggermente acidi, particolarmente quelli dei pendii lievi, e l'insieme di queste caratteristiche li rende adatti alla produzione di uve di ottima qualità.

I vini prodotti sono freschi ed equilibrati dal punto di vista del titolo alcolometrico. I vini bianchi presentano tonalità giallo oro brillanti e aromi floreali e fruttati pronunciati. Si tratta di vini leggeri e freschi al palato, con un buon potenziale aromatico e una nota finale caratterizzata da sentori di agrumi. I vini rossi presentano un'intensità di colore media, con toni rosso ciliegia e accenni di viola. Hanno una struttura media e sono vellutati al palato e presentano aromi di frutti rossi e frutti di bosco, con una nota finale leggermente tannica.

I vini rispecchiano chiaramente l'influenza delle condizioni termiche, pluviometriche e agronomiche della zona, cui si aggiungono gli effetti dell'intervento umano, come ad esempio la scelta delle varietà utilizzate (tutte varietà autoctone, adattate all'ambiente) e l'impianto delle viti in zone bene esposte, su terreni caldi e permeabili, o le condizioni particolari come i terreni sabbiosi e dunosi o i pendii rocciosi di granito che sono caratteristici di questa zona geografica. L'applicazione dei sistemi tradizionali di coltivazione e potatura dà luogo a vigneti mantenuti bassi e ad elevata densità, che beneficiano al meglio dell'influenza del mare. L'insieme di queste condizioni tende a conferire ai vini prodotti in questa zona equilibrio ed armonia, un'ottima espressione aromatica e buone capacità di conservazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

I vini devono essere prodotti e imbottigliati nella zona geografica di produzione delimitata. Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione compromettono la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Ciò, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle qualità peculiari dei vini accumulata negli anni dai produttori locali, impone di imbottigliare il vino nella zona di origine. In tal modo i vini conservano tutte le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Tutte le bottiglie devono recare un'etichetta numerata, fornita dall'autorità di controllo, che deve essere affissa nello stabilimento. Su tale etichetta devono figurare il logo dell'indicazione geografica riprodotto nell'allegato II del disciplinare di produzione.

Link al disciplinare del prodotto

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