

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 4 août 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole****[Ribeiras do Morrazo (IGP)]**

(2017/C 255/13)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup> et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Ribeiras do Morrazo» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Ribeiras do Morrazo»,

DÉCIDE:

*Article unique*

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «Ribeiras do Morrazo» (IGP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 4 août 2017.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## ANNEXE

## DOCUMENT UNIQUE

## «RIBEIRAS DO MORRAZO»

## PGI-ES-02238

Date de la demande: 24.11.2016

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Ribeiras do Morrazo

2. **Type de l'indication géographique**

IGP — indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vin blanc

Il s'agit d'un vin sec, frais et souple au palais; propre et brillant, il possède des arômes spécifiques desquels se dégagent les caractéristiques de la matière première originelle. Il présente un titre alcoométrique modéré, des arômes floraux et fruités et une bonne acidité équilibrée. Il développe des arômes intenses.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	17,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

Vin rouge

Il s'agit d'un vin sec, frais et souple au palais; propre et brillant, il possède des arômes spécifiques desquels se dégagent les caractéristiques de la matière première originelle. Il présente un titre alcoométrique modéré, des arômes floraux et fruités et une bonne acidité équilibrée. Robe très sombre.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	17,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Les vendanges s'effectuent au moyen de cagettes ou d'autres récipients autorisés par l'autorité compétente.

Pratique œnologique spécifique

Le rendement viticole maximal est de 68 l/100 kg de raisin.

**b. Rendements maximaux**

Cépages blancs

10 000 kg de raisin par hectare

Cépages blancs

68 hl/ha

Cépages rouges

8 000 kg de raisin par hectare

Cépages rouges

54,4 hl/ha

**6. Aire délimitée**

Terres adaptées à la production de raisin, situées à une altitude inférieure à 300 m, dans les communes de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela et Vilaboia, qui appartiennent toutes à la province de Pontevedra, dans la communauté autonome de Galice.

**7. Cépages principaux**

Branco Lexítimo synonyme de: Albarin Blanco

Caiño Tinto

Caiño Blanco

Brancellao

Albariño

Mencia

Godello

Espadeiro

Pedral

Loureiro Tinto

Loureira

Souson

Treixadura

Torrontes

**8. Description du ou des liens**

L'aire de production est soumise à un climat humide océanique et bénéficie d'un ensoleillement de 2 100 heures par an, de températures douces, d'une faible amplitude thermique (7,3 °C et 25,7 °C) pendant la période de végétation, de températures élevées en hiver et de l'absence quasi totale de gel. Les précipitations sont comprises entre 1 300 et 1 800 mm. L'aire étant protégée par plusieurs formations montagneuses, la pluviosité estivale est limitée. Ces différents éléments, combinés à des températures estivales relativement élevées, donnent des niveaux d'évapotranspiration élevés. Le climat de l'aire présente ainsi un aspect méditerranéen marqué à cette période de l'année, affichant une température moyenne d'environ 18 °C, offrant donc des conditions tout à fait propices à la viticulture.

L'aire de production est une zone côtière, dans laquelle les vignes sont cultivées sur des terrains vallonnés aux pentes douces et abrités, généralement situés à une altitude inférieure à 150 m. La plupart des sols sont faiblement acides et perméables et ont une capacité de rétention d'eau peu élevée et une faible teneur en matière organique dans leur couche supérieure. Ces sols sont anciens, pour la majorité d'entre eux, suffisamment profonds et bien chauffés par le soleil; ils se prêtent donc bien à la culture. Le substrat lithologique est constitué, en grande partie, d'affleurements de granite hercynien et de roches sédimentaires légèrement métamorphisées. La quantité modérée d'éléments grossiers rend les sols très perméables et faciles à travailler. Les sols les plus courants sont de type sablo-limoneux ou limoneux, de texture légère, bien drainés et parfaitement aérés. De plus, ils sont souples et faiblement acides, en particulier ceux des pentes douces, ce qui les prédispose à la production de raisin d'excellente qualité.

Les vins qui en sont issus sont frais et équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique. Les vins blancs ont des tons jaunes dorés brillants et des arômes prononcés de fleurs et de fruits. Ils sont légers et frais au palais et possèdent un bon potentiel aromatique et une finale marquée par des notes d'agrumes. Les vins rouges présentent une intensité colorante moyenne, avec des tons rouge cerise et des touches de violet. Ce sont des vins de structure moyenne, souples au palais, aux arômes de fruits rouges et de fruits des bois et dont la finale est légèrement tannique.

Ils reflètent clairement l'influence des conditions thermiques, pluviométriques et agronomiques environnantes, à laquelle il faut ajouter celle du facteur humain, à savoir le choix de cépages adaptés (ce sont tous des cépages autochtones, adaptés à leur milieu) et la plantation de vignes dans des zones bien exposées et des sols chauds et perméables ou offrant des conditions uniques, telles que des sols sableux et dunaires ou des pentes rocheuses de granite caractéristiques de cette aire géographique. Du fait des modes traditionnels de conduite et de taille appliqués, les vignes sont basses, d'une densité élevée et, partant, bénéficient davantage de l'influence marine. Toutes ces conditions concourent à conférer aux vins produits dans la région un équilibre, une harmonie, une excellente expression aromatique et une bonne capacité de garde.

#### 9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont produits et mis en bouteilles dans l'aire géographique délimitée. Le transport et la mise en bouteilles en dehors de l'aire de production compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de températures et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteille dans l'aire d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit. Cette constatation, associée à l'expérience et à la connaissance approfondie des qualités particulières de ces vins que les producteurs locaux ont acquises au fil des ans, justifie une mise en bouteille dans l'aire d'origine. Les vins conservent ainsi toutes leurs propriétés physiques, chimiques et organoleptiques.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les bouteilles portent une étiquette numérotée, délivrée par l'autorité de contrôle, qui doit être apposée à l'exploitation. Sur cette étiquette doit figurer le logo de l'indication géographique reproduit à l'annexe II du cahier des charges.

#### **Lien vers le cahier des charges**

[http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/Pliego\\_Condiciones\\_Ribeiras\\_do\\_Morrazo\\_abril\\_2016\\_C.pdf](http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/Pliego_Condiciones_Ribeiras_do_Morrazo_abril_2016_C.pdf)

---