C/2024/7432

13.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7432)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rías Baixas“

PDO-ES-A1119-AM03

Дата на съобщението: 30.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ПРОМЕНИ В ИЗИСКВАНИЯТА ЗА СОРТОВО СМЕСВАНЕ

Описание:

Въвежда се изменение в изискванията за сортово смесване („купажиране“) за вината „Rías Baixas Rosal“, „Rías Baixas Salnés“ и „Rías Baixas Ribeira do Ulla“, като се посочва, че те трябва да съдържат най-малко 70 % от „поне единия“ от съответните сортове. Добавя се сортът Caíño blanco за подрайон O Rosal.

Изменението се отнася до точка 3.3 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се поясни, че минималният дял (70 %) от всички посочени сортове грозде трябва да произхожда от съвкупността от тези сортове, така че условието би било изпълнено при влагане на 70 % от един-единствен сорт. Независимо от това формулировката във връзка с „Rías Baixas Condado“ се запазва, тъй като се разбира, че за този тип вино трябва да се използва определен минимум от всеки от сортовете, чиято съвкупност е най-малко 70 %.

2. ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ СОРТ

Описание:

В списъка на разрешените сортове за производство на вината Rías Baixas се включва белият сорт Ratiño gallega.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Извършените проучвания доказват, че съответният сорт е местен, а не клон на друг сорт, поради което е признат административно за нов сорт на вида *Vitis vinífera* със Заповед APA/1097/2021 от 7 октомври 2021 г. относно вписването на различни сортове на растителни видове в Регистъра на търговските сортове (Държавен вестник на Испания от 11.10.2021 г.).

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ДОПУСТИМОТО ОТКЛОНЕНИЕ В АНАЛИТИЧНИТЕ ГРАНИЦИ

Описание:

Заличават се допустимите отклонения за стойностите на различните аналитични параметри на вината.

Изменението се отнася до точка 2.1 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Допустимите отклонения следва да бъдат посочвани от акредитираните лаборатории при определянето на аналитичните граници в зависимост от степента на неопределеност на използвания аналитичен метод.

4. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА НЯКОИ ПРЕПРАТКИ

Описание:

Изменението на продуктовата спецификация е повод да се актуализират редица остарели препратки към нормативни актове, да се включат нови данни за производството и да се обновят данните за контакт с регулаторния съвет.

Изменението се отнася до точки 2, 3, 7, 8 и 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението на продуктовата спецификация е повод да се актуализират някои остарели данни, съдържащи се в нейния текст.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Rías Baixas

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Rías Baixas Albariño*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: сламеножълт цвят със златисти или зеленикави нюанси. Бистро, с блясък. Мирис: среден до висок интензитет. Виното се отличава със значителна комплексност на ароматите, като доминират първичните аромати от цитрусовия, цветния и плодовия спектър, сред които се откроява ароматът на ябълка. Вкус: балансиран върху небцето, с лека киселинност. Добра структура със средна масленост и устойчивост. Цветен и плодов послевкус.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,3

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *Други бели вина Rías Baixas*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: сламеножълт цвят със златисти или зеленикави нюанси. Бистри, с блясък. Мирис: със среден интензитет и силно изразени първични аромати (цветни и/или плодови). Вкус: с лека киселинност, свеж и балансиран. Плодов послевкус.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: златистожълт цвят. Бистро, с блясък. Мирис: със среден интензитет. Добре интегрирани първични и третични аромати. Първичните аромати спадат към цветния и плодовия спектър, а третичните се дължат на дървесината, като се открояват аромати на препечено, пушено, ванилия и ядки. Вкус: добра структура, глицериново; плодов послевкус с ванилови нотки.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

4. *Rías Baixas Tinto*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: черешов цвят с виолетови нюанси; среден интензитет на цвета. Бистро, с блясък. Мирис: със среден интензитет. Преобладават първичните аромати на горски плодове (ягоди, къпини и др.) и растителните аромати. Вкус: усещане за деликатна и умерено танинова структура върху небцето; средна устойчивост с плодови нюанси.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. *Качествени пенливи вина Rías Baixas*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: белите вина имат бледожълт цвят със златисти оттенъци, а червените — червен цвят с виолетови нюанси. Бистри, с блясък. Фини и устойчиви мехурчета. Мирис: преобладават първичните (цветни и плодови) и вторичните (хлебни и препечени) аромати. Вкус: балансирано върху небцето. Свеж и леко кисел, с добре интегриран въглероден диоксид (мехурчета) и плодов послевкус

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1) Практика на отглеждане

Гроздето трябва да се събира в специално предназначени за целта касетки или други съдове, разрешени от регулаторния съвет.

2) Специфична енологична практика

Вероятното алкохолно съдържание на мъстта трябва да е най-малко 11 % об. за сорта Albariño, 10 % об. за другите бели вина, 9,5 % об. за червените вина и 10 % об. за пенливите вина.

Белите вина, които не са били подложени на стареене, имат различни наименования, определени както от процента на вложените сортове, така и от района на производство на гроздето и получаване на виното.

Вместимостта на дървените съдове, използвани за отлежаване на виното „Rías Baixas Barrica“, не може да надвишава 600 литра. Периодът на стареене трябва да бъде посочен върху етикета.

Пенливите вина се произвеждат единствено чрез вторична ферментация в бутилката.

5.2. *Максимални добиви*

12 500 килограма грозде от хектар

90 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Територията е разделена на пет подрайона, разположени в автономна област Галисия. Тези подрайони и обхванатите от тях общини са следните:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove и A Illa de Arousa;

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* и Mos*;

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* и Tui*;

— Soutomaior: Soutomaior;

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* и Vila de Cruces*.

Общините, отбелязани със *, са включени частично.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO - TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL - DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Описание на връзката или връзките**

Атлантическият климат, близостта на морето, отглеждането на лоза на надморска височина под 300 m, почвените характеристики (нисък pH, оскъдно съдържание на минерали и хранителни вещества и плитка почвена покривка), кордонната подпорна конструкция на лозите (с цел адаптиране към условията на висока влажност) и използването на местни сортове са фактор за производството на захари при зреенето на гроздето, в резултат на което получените вина се отличават със силно специфична киселинна фракция, аромат и вкус.

Спецификата на тези вина се дължи на сорта Albariño, който е най-добре адаптиран към местните условия и е преобладаващ в района. Обичайна практика е името на този сорт да бъде използвано за цялото ЗНП.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането трябва да се извършва единствено във винарски изби, разположени в определения географски район и вписани в съответните регистри на регулаторния съвет.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За продуктите от категорията „вино“ задължително се посочва годината на тяхната реколта. Върху опаковките на всички продукти, предназначени за консумация, трябва да има печат или контраетикет с номер, който се издава от регулаторния съвет. Върху този контраетикет трябва да фигурира логото на наименованието за произход, което е посочено в приложение II към продуктовата спецификация.

Връзка към продуктовата спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf