C/2025/2949

28.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2949)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM05

Дата на съобщението: 12.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Ribeira Sacra“

2. **Вид на географското означение:**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, рибарството и храните (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

Генерална дирекция по храните (Dirección General de Alimentación)

Генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“ (Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

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.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

НАМАЛЯВАНЕ НА ГРАНИЦАТА НА ДОБИВ ОТ ХЕКТАР ЗА ЧЕРВЕНО ГРОЗДЕ

Заявеното изменение се отнася до намаляване на максималното производство на червено грозде на хектар от сегашното ниво — 9 500 kg на хектар, на 7 500 kg на хектар.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и точка 5.2 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основание:

Изменението е заявено в контекста на криза в предлагането на вина на пазара при намаляващо потребление на международно равнище. Този спад засяга по-специално червените вина, произведени в региони със силни лозарски традиции във Франция, Португалия и Испания, като например Ribeira Sacra — единственото от петте наименования за произход в Галисия, където преобладава производството на червено вино. Тази ситуация доведе до значително натрупване на запаси във винарските изби в посочените производствени райони, поради което напоследък се наложи някои държави от ЕС да предприемат различни мерки за намаляване на тези излишъци, като например изкореняване на лозя, събиране на реколтата на зелено или дестилация за промишлени цели — тази последна мярка вече беше приета по отношение на наименованието за произход Ribeira Sacra през 2024 г.

В този контекст намаляването на добива ще бъде мярка, насочена към подобряване на качеството на събраното грозде, а оттам — и на произвежданите вина. По този начин ще се улесни предлагането им на пазара и ще бъде оказано положително въздействие върху цените. Наред с това предлагането ще бъде адаптирано към търсенето, от което следва, че посочената мярка е подходяща за балансиране на пазара.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Ribeira Sacra

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. 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. *ЧЕРВЕНИ ВИНА: Червени вина Ribeira Sacra Súmmun и червени вина Ribeira Sacra*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червени вина Ribeira Sacra Súmmun:

— Външен вид: бистри и с блясък; средна до висока наситеност на цвета; от черешовочервени до пурпурночервени.

— Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: червени плодове (горски плодове) или овощни плодове (червени костилкови плодове).

— Вкус: силен, с аромати от една от следните категории: червени плодове или овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание, киселинност и стипчивост; дълъг ароматен послевкус.

Червени вина Ribeira Sacra:

— Външен вид: бистри и с блясък; средна до висока наситеност на цвета; от черешовочервени до пурпурночервени.

— Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: червени плодове (горски плодове) или овощни плодове (червени костилкови плодове).

— Вкус: силен, с аромати на червени плодове или овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание, киселинност и стипчивост; дълъг ароматен послевкус.

* Граничните стойности на параметрите, които не са посочени, трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

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

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

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

2. *БЕЛИ ВИНА: Бели вина Ribeira Sacra Súmmum*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: бистри и с блясък; от бледожълти до златистожълти.

— Мирис: силен, с аромати на овощни плодове (семкови и костилкови плодове).

— Вкус: силен, с аромати на овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание и киселинност; дълъг ароматен послевкус.

* Граничните стойности на параметрите, които не са посочени, трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

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

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11,67

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

3. *ЧЕРВЕНИ ВИНА: Червени вина Ribeira Sacra Súmmun Barrica и червени вина Ribeira Sacra Súmmun Garda*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

За да бъдат предлагани на пазара с обозначението „Barrica“, вината трябва не само да отговарят на горепосочените изисквания за всеки тип вино, но и да притежават следните характеристики:

— Мирис: в поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

— Вкус: с аромат от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

* Граничните стойности на параметрите, които не са посочени, трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

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

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

4. *БЕЛИ ВИНА: Бели вина Ribeira Sacra Barrica и бели вина Ribeira Sacra Garda*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

За да бъдат предлагани на пазара с обозначението „Barrica“, вината трябва не само да отговарят на горепосочените изисквания за всеки тип вино, но и да притежават следните характеристики:

— Мирис: в поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

— Вкус: с аромат от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

* Граничните стойности на параметрите, които не са посочени, трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

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

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

5. *ВИНА РОЗЕ: Вина розе Ribeira Sacra Súmmum*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистри и с блясък; ниска до средна наситеност на цвета; от бледорозови до черешовочервени.

— Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: горски плодове или червени костилкови плодове.

— Вкус: силен, с аромати от една от следните категории: горски плодове или червени костилкови плодове; балансирано алкохолно съдържание и киселинност; дълъг ароматен послевкус.

* Граничните стойности на параметрите, които не са посочени, трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

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

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11,67

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

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Рандеманът не трябва да надвишава 69 l вино на 100 kg грозде. При вината розе той не трябва да надвишава 40 l вино на 100 kg грозде.

— За да се използва обозначението „Barrica“, вината трябва да са преминали процес на стареене в дървени бъчви при спазване на следните изисквания по отношение на минималните периоди на отлежаване и максималните обеми:

— червени вина: най-малко 6 месеца в бъчви с максимална вместимост 500 l;

— бели вина: най-малко 3 месеца в бъчви с максимална вместимост 600 l.

— За да се използва обозначението „Garda“, червените вина трябва да са преминали процес на стареене от най-малко 7 месеца, а белите — най-малко 4 месеца, в съдове от дърво, бетон или други материали (с изключение на стомана и полиестер), разрешени съгласно законодателството в областта на храните и отговарящи на следните изисквания за обем:

— при червените вина:

  — дървени бъчви с вместимост между 225 l и 10 000 l,

  — съдове от бетон или други материали с вместимост до 5 000 l;

— при белите вина:

  — дървени бъчви с вместимост между 225 l и 8 000 l,

  — съдове от бетон или други материали с вместимост до 5 000 l.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

— Сортовете червено грозде Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo и Caíño Bravo и сортовете бяло грозде Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo и Caíño Blanco се считат за предпочитани или основни сортове и трябва да съставляват най-малко 85 % от вината Súmmum. Червените вина, които не се предлагат на пазара като Súmmum, трябва да съдържат най-малко 70 % грозде от сорт Mencía.

— Не се разрешава използването на преси с непрекъснато действие, нито на високоскоростни центробежни мелници.

— Не се разрешават предварителното загряване на гроздето, нито загряването на мъстта или виното заедно с джибрите с цел извличане на багрилни вещества.

— При производството на вино розе Ribeira Sacra периодът на контакт на мъстта с кожиците не може да надвишава 48 часа.

— По време на винопроизводствения процес или последващите процеси не могат да се използват дъбови стърготини.

3. Практика на отглеждане

— Събирането на гроздето трябва да се извършва много внимателно и изцяло ръчно, като гроздовете се поставят в касетки, одобрени от регулаторния съвет. За производството на вина със защитеното наименование трябва да се използва само достатъчно узряло грозде в добро състояние.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове

   7 500 килограма грозде от хектар

   51,75 хектолитра от хектар

2. Бели сортове

   12 000 килограма грозде от хектар

   82,80 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район се състои от пет подрайона, които обхващат части от следните общини:

— Подрайон Amandi: Sober и Monforte de Lemos.

— Подрайон Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo и A Peroxa.

— Подрайон Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda и San Xoán de Río.

— Подрайон Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober и Monforte de Lemos.

— Подрайон Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas и Nogueira de Ramuín.

Тези общини се намират в провинциите Луго и Оренсе в автономна област Галисия.

7. **Основен винен сорт или основни винени сортове грозде**

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GARNACHA TINTORERA

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Описание на връзката или връзките**

Основният отличителен белег на тези вина е лозарската практика, известна като „viticultura heroica“ (геройско лозарство), при която лозята се отглеждат върху стръмни терасирани хълмове, образуващи внушителен антропогенен ландшафт. Така оформеният релеф обуславя наличието на многобройни микроклиматични условия, от което следва, че изборът на надморска височина и ориентацията на лозите са решаващ фактор за доброто узряване на гроздето. Освен това използваното грозде е предимно от сортове, произхождащи от района. Те са били избирани от винопроизводителите през вековете и са се адаптирали към местния климат и почва. В района се произвеждат предимно червени вина, като преобладаващият сорт е Mencía — получените от него вина са с плодов аромат, с черешовочервен цвят и с балансирана киселинност.

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

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация от изискването за производство в определения географски район

Описание на условието:

Районът на производство се състои основно от стръмни хълмове, което затруднява изграждането на винарски изби. Поради това се разрешава производството на вина във винарски изби, които са построени върху терени, разположени в близост до района на производство, в следните подрайони и общини:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada и Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón и O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira и Castro Caldelas.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината трябва да бъдат опаковани при източника. Транспортирането и бутилирането извън района на винопроизводство представляват риск за качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на процеси, които намаляват окисляването и водят до промени в температурата и други въздействия. Колкото по-голямо е изминатото разстояние, толкова по-сериозен е рискът. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Буквите, с които е изписано наименованието за произход, трябва да бъдат с височина най-малко 4 mm. Имената на подрайона и на сорта (ако бъде посочен) се изписват с букви, които не надвишават половината от височината на буквите, използвани за наименованието на ЗНП.

Използването на търговската марка е задължително. Ако вината са етикетирани с търговски марки, които се използват и за други наименования за произход, наименованието „Ribeira Sacra“ трябва да бъде поставено в същото зрително поле като търговската марка, като размерът на буквите, с които е изписано наименованието „Ribeira Sacra“, трябва да е най-малко три пъти по-голям от този на наименованието на търговската марка, то да фигурира на същия фон и да е изписано със същия шрифт.

Върху всички бутилки трябва да бъде поставен номериран контраетикет, който да съдържа логото на наименованието за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025_ES.pdf