C/2025/2949

28.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM05

Datum oznámení: 12.3.2025

1. **Název produktu**

„Ribeira Sacra“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy)

Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny)

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

SNÍŽENÍ LIMITU PRO HEKTAROVÝ VÝNOS U MODRÝCH HROZNŮ

Požadovaná změna spočívá ve snížení maximální produkce modrých hroznů ze současných 9 500 kg na hektar na 7 500 kg na hektar.

Změna se týká bodu 5 specifikace výrobku a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odůvodnění:

Změna je požadována v souvislosti s krizí v obchodě s vínem, jehož spotřeba na mezinárodní úrovni klesá. Pozorovaný pokles se týká zejména červených vín vyráběných v regionech s hlubokou vinařskou tradicí ve Francii, Portugalsku a Španělsku. Dotčen je tak i kraj Ribeira Sacra, který je jediným z pěti galicijských regionů, pro které jsou registrována označení původu, kde převládá produkce červených vín. V důsledku této situace se vinařstvím v uvedených produkčních oblastech výrazně hromadí zásoby a některé země EU v poslední době přijímají různá opatření, aby tyto přebytky snížily (klučení vinic, sklizeň za zelena nebo destilace pro průmyslové účely). K destilaci pro průmyslové účely už se v oblasti Ribeira Sacra přistoupilo v roce 2024.

Za těchto okolností bude snížení výnosů opatřením, které pomůže zlepšit kvalitu sklízených hroznů, a tedy i vín, která se vyrábějí, což by mělo usnadnit jejich následný odbyt a zvýšit příjmy vinařů. Tímto způsobem se navíc přiblíží nabídka poptávce, a jedná se tedy o vhodné opatření, jež přispěje ke snaze vyvážit trh.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Ribeira Sacra

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *ČERVENÉ VÍNO: Červené víno „Ribeira Sacra Súmmum“ a červené víno „Ribeira Sacra“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červené víno „Ribeira Sacra Súmmum“:

— Vzhled: čirý a jiskrný, střední až silná barevná sytost, třešňově červená až purpurově červená barva.

— Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: červených bobulovin (lesních plodů) nebo stromového ovoce (červených peckovin).

— Chuť: příznačná, aromata jedné z těchto kategorií: červených bobulovin nebo stromového ovoce, vyváženost v poměru alkoholu, kyselosti a svíravosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

Červené víno „Ribeira Sacra“:

— Vzhled: čirý a jiskrný, střední až silná barevná sytost, třešňově červená až purpurově červená barva.

— Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: červených bobulovin (lesních plodů) nebo stromového ovoce (červených peckovin).

— Chuť: příznačná, aromata kategorie červených bobulovin nebo stromového ovoce, vyváženost v poměru alkoholu, kyselosti a svíravosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

2. *BÍLÉ VÍNO: Bílé víno „Ribeira Sacra Súmmum“:*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: čirý a jiskrný, bledě žlutá až zlatá barva.

— Vůně: příznačná, vůně kategorie stromového ovoce (bílé jádroviny a peckoviny).

— Chuť: příznačná, aromata kategorie stromového ovoce, vyváženost v poměru alkoholu a kyselosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

3. *ČERVENÉ VÍNO: Červené víno „Ribeira Sacra Súmmum Barrica“ a červené víno „Ribeira Sacra Súmmum Garda“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Kromě splnění výše uvedených specifikací pro každý druh vína musí mít vína, jež jsou na trh uváděna s přídomkem „Barrica“, tyto vlastnosti:

— Vůně: vůni alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

— Chuť: aroma alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. *BÍLÉ VÍNO: Bílé víno „Ribeira Sacra Barrica“ a bílé víno „Ribeira Sacra Garda“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Kromě splnění výše uvedených specifikací pro každý druh vína musí mít vína, jež jsou na trh uváděna s přídomkem „Barrica“, tyto vlastnosti:

— Vůně: vůni alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

— Chuť: aroma alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

5. *RŮŽOVÉ VÍNO: Růžové víno „Ribeira Sacra Súmmum“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: čirý a jiskrný, nízká či střední barevná sytost, světle růžová až třešňově červená barva.

— Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: lesních plodů nebo červených peckovin.

— Chuť: příznačná, aromata jedné z těchto kategorií: lesních plodů nebo červených peckovin, vyváženost v poměru alkoholu a kyselosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Výlisnost nejvýše 69 l vína na 100 kg hroznů. U růžových vín nejvýše 40 l vína na 100 kg hroznů.

— Aby mol být vínu přiznán přídomek „Barrica“, musí zrát v dřevěných sudech při splnění těchto požadavků na minimální dobu a maximální objem:

— červená vína: nejméně 6 měsíců v sudech o objemu nejvýše 500 l,

— bílá vína: nejméně 3 měsíce v dřevěných sudech o objemu nejvýše 600 l.

— Aby mol být vínu přiznán přídomek „Garda“, musí zrát nejméně sedm měsíců v případě červených vín a čtyři měsíce v případě bílých, a to v nádržích ze dřeva, betonu nebo jiných materiálů povolených potravinovým právem, s výjimkou oceli a polyesteru, přičemž musí být dodrženy tyto požadavky na objem:

— červená vína:

  — dřevěné nádrže o objemu od 225 do 10 000 l,

  — nádrže z betonu nebo jiných materiálů o objemu do 5 000 l,

— bílá vína:

  — dřevěné nádrže o objemu od 225 do 8 000 l,

  — nádrže z betonu nebo jiných materiálů o objemu do 5 000 l,

2. Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci

— Preferovanými či hlavními odrůdami jsou modré odrůdy Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo a Caíño bravo a bílé odrůdy Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo a Caíño blanco. Vína s přídomkem „Súmmum“ musí být nejméně z 85 % vyrobena z uvedených odrůd. Červená vína, jež nejsou na trh uváděna s přídomkem „Súmmum“, musí být nejméně ze 70 % vyrobena z odrůdy Mencía.

— Není povoleno používání kontinuálních lisů a vysokorychlostních odstředivek.

— Není povoleno předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín za přítomnosti matolin, aby se urychlila extrakce barviva.

— Při výrobě růžových vín Ribeira Sacra nesmí doba macerace moštu se slupkami přesáhnout 48 hodin.

— Při zpracování a následných procesech se nesmějí používat kusy dubového dřeva.

3. Pěstitelský postup

— Hrozny se sklízejí s maximální pečlivostí a výhradně ručně a ukládají se do beden schválených regulační radou. Pro výrobu vín s chráněným označením se používají pouze zdravé hrozny v požadovaném stupni zralosti.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

   7 500 kg hroznů/ha

   51,75 hl/ha

2. Bílé odrůdy

   12 000 kg hroznů/ha

   82,80 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast se skládá z pěti podoblastí, které zahrnují části níže uvedených obcí:

— podoblast Amandi: Sober a Monforte de Lemos,

— podoblast Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo a A Peroxa,

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

— podoblast Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober a Monforte de Lemos,

— podoblast Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas a Nogueira de Ramuín.

Tyto obce se nacházejí v provinciích Lugo a Ourense v autonomní oblasti Galicie.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislosti (souvislostí)**

Identita těchto vín je dána především tím, jak jsou pěstovány hrozny pro jejich výrobu. Pro místní vinohradnictví označované jako „viticultura heroica“ je typické, že réva se pěstuje na terasách velmi strmých svahů, a takovéto vinice utvářejí obdivuhodnou kulturní krajinu. Vzhledem k reliéfu zde existuje mozaika mikroklimatů, a proto je výběr nadmořské výšky a orientace vinohradu rozhodujícím faktorem pro odpovídající zrání hroznů. Používané hrozny pocházejí především z autochtonních odrůd, které pěstitelé po staletí šlechtili a které se adaptovaly na místní podnebí a půdu. V oblasti se vyrábějí především červená vína, přičemž nejpoužívanější odrůdou je Mencía. Vína jsou ovocná, třešňově červená a vyvážená co do kyselosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast produkce je tvořena převážně prudkými svahy, což ztěžuje stavbu vinných sklepů. Hrozny se proto smí zpracovávat ve sklepech, které stojí na pozemcích sousedících s oblastí produkce a nacházejících se v těchto podoblastech a obcích:

Amandi: Sober,

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada a Chantada,

Ribeiras do Miño: Pantón a O Saviñao,

Ribeiras do Sil: A Teixeira a Castro Caldelas.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína se musí stáčet v oblasti původu. Přeprava a lahvování mimo oblast produkce a zpracování představují riziko pro kvalitu vína, protože víno by mohlo být vystaveno oxidačně-redukčním reakcím a teplotním či jiným změnám. Toto riziko je o to větší, čím větší je vzdálenost. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být uveden název označení původu písmeny o výšce nejméně 4 mm. Název podoblasti a název odrůdy (jsou-li uváděny) musí být ztvárněny písmeny, která nesmí být větší než polovina výšky písmen, jež se použijí pro název CHOP.

Součástí označení je obchodní značka. Pokud se používají značky uplatňované i u jiných označení původu, musí být výraz „Ribeira Sacra“ ve stejném zorném poli jako obchodní značka. Rozměr výrazu „Ribeira Sacra“ musí být alespoň třikrát větší než název obchodní značky a musí být vepsán na stejném pozadí a stejným typem písma.

Každá láhev se opatřuje očíslovaným kontrolním štítkem. Na tomto kontrolním štítku je vyobrazeno logo označení původu.

Odkaz na specifikaci

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