Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2949

28.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2949)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 12.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Ribeira Sacra»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección General de Alimentación

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΟΡΙΟΥ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Η αιτούμενη τροποποίηση συνίσταται στη μείωση της μέγιστης παραγωγής ανά εκτάριο για τα ερυθρά σταφύλια, από 9 500 kg ανά εκτάριο σήμερα σε 7 500 kg ανά εκτάριο.

Τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ζητείται υπό συνθήκες κρίσης στην εμπορία οίνων, λόγω της μείωσης της κατανάλωσης σε διεθνές επίπεδο. Η μείωση αυτή επηρεάζει ιδιαίτερα τους ερυθρούς οίνους που παράγονται σε περιοχές με μακρά αμπελουργική παράδοση στη Γαλλία, την Πορτογαλία και την Ισπανία, όπως οι οίνοι Ribeira Sacra, η μόνη από τις πέντε ονομασίες προέλευσης της Γαλικίας στην οποία κυριαρχεί η παραγωγή ερυθρών οίνων. Η κατάσταση αυτή οδήγησε σε σημαντική συσσώρευση αποθεμάτων στα οινοποιεία των εν λόγω περιοχών παραγωγής, γεγονός που ώθησε τα τελευταία χρόνια ορισμένες χώρες της ΕΕ να ενεργοποιήσουν διάφορα μέτρα για τη μείωση αυτών των πλεονασμάτων, όπως η εκρίζωση αμπελώνων, ο πρώιμος τρύγος ή η απόσταξη για βιομηχανικές χρήσεις· το δε τελευταίο αυτό μέτρο είχε ήδη εγκριθεί για την ονομασία προέλευσης Ribeira Sacra το 2024.

Υπό τις συνθήκες αυτές, η μείωση της απόδοσης θα αποτελέσει μέτρο το οποίο θα εξυπηρετήσει τον στόχο της βελτίωσης της ποιότητας των οινοστάφυλων και, ως εκ τούτου, των παραγόμενων οίνων, γεγονός που αναμένεται να διευκολύνει την εμπορία τους και να βελτιώσει τις τιμές που εισπράττονται. Επιπλέον, το μέτρο αυτό θα συμβάλει επίσης στην καλύτερη αντιστοίχιση μεταξύ προσφοράς και ζήτησης και, ως εκ τούτου, αποτελεί πρόσφορο μέτρο για την προσπάθεια εξισορρόπησης της αγοράς.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Ribeira Sacra

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmun» ερυθρός και «Ribeira Sacra» ερυθρός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Ribeira Sacra Súmmun» ερυθρός:

— Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό.

— Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες).

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες ή καρποί δένδρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφότητας, επίγευση με διάρκεια.

«Ribeira Sacra» ερυθρός:

— Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό.

— Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες).

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των κόκκινων ραγών ή καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφάδας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

2. *ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmum» λευκός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: διαυγές και λαμπερό χρώμα που κυμαίνεται από το αχυροκίτρινο ως το χρυσό.

— Άρωμα: ειλικρινές, οσμές της οικογένειας των καρπών δέντρων (λευκοί μηλοειδείς καρποί και δρύπες).

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

3. *ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmun Barrica» ερυθρός και «Ribeira Sacra Súmmun Garda» ερυθρός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

— Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

— Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. *ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Barrica» λευκός και «Ribeira Sacra Garda» λευκός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

— Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

— Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

5. *ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmum» ερυθρωπός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: χρώμα διαυγές και λαμπερό, χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το ανοιχτό ροζ έως το κερασί.

— Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες.

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Η απόδοση της εξαγωγής γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 69 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. Στους ερυθρωπούς οίνους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 40 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

— Για χρήση της ένδειξης «barrica», οι οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί σε ξύλινα βαρέλια, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις ελάχιστου χρόνου και μέγιστου όγκου:

— ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 500 l·

— λευκοί οίνοι: τουλάχιστον 3 μήνες σε ξύλινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l.

— Για χρήση της ένδειξης «Garda», οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παλαιωθούν επί τουλάχιστον 7 μήνες και οι λευκοί επί τουλάχιστον 4 μήνες σε δεξαμενές από ξύλο, σκυρόδεμα ή άλλα υλικά που επιτρέπονται από τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, πλην του χάλυβα και του πολυεστέρα, υπό τις εξής προϋποθέσεις όσον αφορά τον όγκο:

— για τους ερυθρούς:

  — ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 10 000 l·

  — δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l·

— για τους λευκούς:

  — ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 8 000 l·

  — δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l.

2. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

— Οι ερυθρές ποικιλίες Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo και Caíño bravo και οι λευκές Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo και Caíño blanco θεωρούνται προτιμώμενες ή κύριες ποικιλίες. Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % από τις εν λόγω ποικιλίες. Οι ερυθροί οίνοι που δεν διατίθενται στην αγορά ως «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % από την ποικιλία Mencía.

— Δεν επιτρέπεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων και φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας.

— Δεν επιτρέπονται πρακτικές προθέρμανσης των σταφυλιών ή θέρμανσης των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων με σκοπό τον εξαναγκασμό της εξαγωγής χρωστικής ύλης.

— Κατά την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων Ribeira Sacra, ο χρόνος εκχύλισης του γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες.

— Δεν επιτρέπεται η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός κατά την οινοποίηση ή σε μεταγενέστερες διαδικασίες.

3. Καλλιεργητική πρακτική

— Ο τρύγος εκτελείται με τη μέγιστη επιμέλεια, αποκλειστικά με το χέρι, με κιβώτια συγκομιδής εγκεκριμένα από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Για την παρασκευή προστατευόμενων οίνων χρησιμοποιούνται μόνο υγιή σταφύλια που έχουν φτάσει στον αναγκαίο βαθμό ωρίμασης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

51,75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

82,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η οριοθετημένη περιοχή αποτελείται από πέντε υποπεριοχές που περιλαμβάνουν μέρος της επικράτειας των ακόλουθων δήμων:

— Υποπεριοχή Amandi: Sober και Monforte de Lemos.

— Υποπεριοχή Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo και A Peroxa.

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

— Υποπεριοχή Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober και Monforte de Lemos.

— Υποπεριοχή Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas και Nogueira de Ramuín.

Οι παραπάνω δήμοι βρίσκονται στις επαρχίες Lugo και Ourense της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Βασικό διακριτικό γνώρισμα των οίνων αυτών είναι η καλλιέργεια της αμπέλου [η επονομαζόμενη «ηρωική αμπελουργία» (viticultura heroica)] η οποία πραγματοποιείται σε αναβαθμίδες επί απότομων πλαγιών, οι οποίες συνθέτουν ένα εντυπωσιακό ανθρωπογενές τοπίο. Χάρη στο ανάγλυφο διαμορφώνεται μια πληθώρα μικροκλιμάτων και γι' αυτό το υψόμετρο και ο προσανατολισμός είναι αποφασιστικής σημασίας για την ορθή ωρίμαση. Επιπλέον, χρησιμοποιούνται σταφύλια γηγενών ποικιλιών, οι οποίες έχουν επιλεγεί από τους αμπελοκαλλιεργητές στο διάβα των αιώνων και είναι προσαρμοσμένες στο κλίμα και το έδαφος της περιοχής. Παρασκευάζονται κυρίως ερυθροί οίνοι, στους οποίους πρωταγωνιστεί η ποικιλία Mencía, η οποία τους προσδίδει κερασί χρώμα, ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη χαρακτήρα.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την απαίτηση παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επειδή η περιοχή παραγωγής αποτελείται κυρίως από πλαγιές με μεγάλη κλίση, είναι δύσκολη η κατασκευή οινοποιείων. Για τον λόγο αυτό, επιτρέπεται η μεταποίηση σε οινοποιεία κατασκευασμένα σε οικόπεδα σε ορισμένες ενορίες («parroquias») που γειτνιάζουν με την περιοχή παραγωγής, στις ακόλουθες υποπεριοχές και δήμους:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón και O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira και Castro Caldelas.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στον τόπο προέλευσης. Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής και μεταποίησης θα έθεταν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία προέλευσης αναγράφεται με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 4 mm. Η ονομασία της υποπεριοχής και η ποικιλία, εφόσον αναφέρονται, θα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες που δεν ξεπερνούν σε ύψος το ήμισυ του ύψους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Είναι υποχρεωτική η χρήση εμπορικού σήματος. Όταν χρησιμοποιούνται σήματα που χρησιμοποιούνται και για άλλες ονομασίες προέλευσης, η ένδειξη «Ribeira Sacra» θα πρέπει να αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το εμπορικό σήμα, με διαστάσεις τουλάχιστον τριπλάσιες του εμπορικού σήματος, στο ίδιο φόντο και με την ίδια γραμματοσειρά.

Όλες οι φιάλες φέρουν αριθμημένη σφραγίδα. Η σφραγίδα αυτή φέρει τον λογότυπο της ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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