C/2025/2949

28.5.2025

**Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27** ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2949)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**(määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)**

**„Ribeira Sacra“**

**PDO-ES-A1128-AM05**

**Teate esitamise kuupäev: 12.3.2025**

1. **Toote nimetus**

„Ribeira Sacra“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Kolmas riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium,

toiduainete eest vastutav peadirektoraat,

toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

PUNASTE VIINAMARJADE SAAGIKUSE PIIRNORMI VÄHENDAMINE HEKTARI KOHTA

Taotletud muudatus seisneb selles, et punaste viinamarjade maksimaalset toodangut hektari kohta vähendatakse praeguselt 9 500 kilogrammilt hektari kohta 7 500 kilogrammile hektari kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.2.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjendus

Muudatust taotleti kriitilise olukorra tõttu veinide turustamisel, kuna tarbimine rahvusvahelisel tasandil väheneb. Eelkõige on tarbimine vähenenud tugeva viinamarjakasvatustraditsiooniga piirkondades Prantsusmaal, Portugalis ja Hispaanias toodetavate punaste veinide puhul, nagu „Ribeira Sacra“, mis on ainus viiest Galicia päritolunimetusest, mille puhul on punase veini tootmine ülekaalus. See on kaasa toonud nende tootmispiirkondade veinitootjate laovarude märkimisväärse suurenemise, mistõttu on mõned ELi riigid viimasel ajal rakendanud nende ülejääkide vähendamiseks mitmesuguseid meetmeid, nagu viinamarjaistanduste väljajuurimine, viinamarjade toorelt koristamine või destilleerimine tööstuslikuks kasutamiseks, kusjuures viimane meede võeti päritolunimetuse „Ribeira Sacra“ puhul kasutusele juba 2024. aastal.

Kõnealuses olukorras soovitakse saagikuse vähendamisega parandada korjatud viinamarjade ja seega ka nendest toodetud veinide kvaliteeti, mis peaks hõlbustama nende turustamist ja võimaldama pakkuda neid parema hinnaga. Lisaks on selle meetme eesmärk kohandada pakkumist nõudlusele, mistõttu on see asjakohane turu tasakaalustamiseks.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Ribeira Sacra

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *PUNANE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum tinto ja „Ribeira Sacra“ tinto*

LÜHIKIRJELDUS

„Ribeira Sacra“ Súmmum tinto

— Välimus: puhas ja kirgas, värvi intensiivsus varieerub keskmisest sügavani, kirsipunasest purpurpunaseni.

— Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt punased marjad (metsamarjad) või puuviljad (punased luuviljad).

— Maitse: puhas, aroomis on tunda ühte järgmistest: punased marjad või puuviljad; alkoholi, happesuse ja mõruduse suhe tasakaalus; püsiva lõhna- ja maitsebuketiga.

„Ribeira Sacra“ tinto.

— Välimus: puhas ja kirgas, värvi intensiivsus varieerub keskmisest sügavani, kirsipunasest purpurpunaseni.

— Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt punased marjad (metsamarjad) või puuviljad (punased luuviljad).

— Maitse: puhas; lõhnas on tunda punaseid marju või puuvilju; alkoholi, happesuse ja mõruduse suhe tasakaalus; püsiva lõhna- ja maitsebuketiga.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

2. *VALGE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum blanco*

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja kirgas, värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni.

— Lõhn: puhas, lõhnas on tunda puuvilju (valged õun- ja luuviljad).

— Maitse: puhas; lõhnas on tunda puuvilju; alkoholi ja happesuse suhe tasakaalus; püsiva lõhna- ja maitsebuketiga.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11,67

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

3. *PUNANE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum Barrica tinto ja „Ribeira Sacra“ Súmmum Garda tinto*

LÜHIKIRJELDUS

Lisaks sellele, mis on eelmistes punktides vastavat liiki veini kohta ette nähtud, peavad märkega „barrica“ (vaat) turustatavatel veinidel olema järgmised omadused.

— Lõhn: lõhnas peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

— Maitse: aroomis peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

4. *VALGE VEIN: „Ribeira Sacra“ Barrica Blanco ja „Ribeira Sacra“ Garda Blanco*

LÜHIKIRJELDUS

Lisaks sellele, mis on eelmistes punktides vastavat liiki veini kohta ette nähtud, peavad märkega „barrica“ (vaat) turustatavatel veinidel olema järgmised omadused.

— Lõhn: lõhnas peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

— Maitse: aroomis peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

5. *ROOSA VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum rosado*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: puhas ja kirgas, värvuse intensiivsus varieerub heledamast keskmiseni, kahvaturoosast kirsipunaseni.

— Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt metsamarju või punaseid luuvilju.

— Maitse: puhas, aroomis on tunda ühte järgmistest: metsamarjad või punased luuviljad; alkohol ja happesus tasakaalus; püsiva lõhna- ja maitsebuketiga.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11,67

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

## 5. **Veinivalmistustavad**

### 5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

— Ekstraheerimisest saadav kogus ei tohi ületada 69 l veini 100 kg viinamarjade kohta. Roosa veini puhul ei tohi see kogus ületada 40 l veini 100 kg viinamarjade kohta.

— Märke „barrica“ (vaat) kasutamiseks peavad veinid olema laagerdunud puuvaatides järgmiste minimaalsete aja- ja mahunõuete kohaselt.

— Punased veinid: vähemalt 6 kuud kuni 500 l vaatides.

— Valged veinid: vähemalt 3 kuud kuni 600 l vaatides.

— Märke „Garda“ kasutamiseks peavad punased veinid olema vähemalt 7 kuud ja valged veinid vähemalt 4 kuud laagerdunud puit- või betoonmahutites või muust toidualaste õigusnormidega lubatud materjalist (v.a teras ja polüester) mahutites, mille mahunõuded on järgmised:

— punased veinid:

  — puidust 225–10 000 l mahutid

  — betoonist või muust materjalist kuni 5 000 l mahutid

— valged veinid:

  — puidust 225–8 000 l mahutid

  — betoonist või muust materjalist kuni 5 000 l mahutid

2. Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

— Punastest sortidest eelistatakse ja peetakse peamisteks sorte 'Mencía', 'Brancellao', 'Merenzao', 'Sousón', 'Caíño tinto', 'Caíño longo' ja 'Caíño bravo' ning valgete puhul sorte 'Godello', 'Loureira', 'Treixadura', 'Dona branca', 'Albariño', 'Torrontés', 'Branco lexítimo' ja 'Caíño blanco'. Märget „Súmmum“ kandvad veinid on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses eelistatud või peamiseks peetavatest viinamarjasortidest. Punaseid veine, mida ei turustata märkega „Súmmum“, tuleb valmistada vähemalt 70 % ulatuses sordist 'Mencía'.

— Keelatud on kasutada pidevpresse ja kiireid tsentrifugaalpresse.

— Viinamarjade eelsoojendamine või virde või veini soojendamine koos pressimisjääkidega värvaine ekstraheerimiseks on keelatud.

— Roosade veinide „Ribeira Sacra“ valmistamisel ei tohi virret koos kestadega leotada üle 48 tunni.

— Veinivalmistamisel ega edasistes protsessides ei tohi kasutada tammelaaste.

3. Viljelustavad

— Saak tuleb koristada ülihoolsalt ja täielikult käsitsi ning korjata reguleeriva asutuse lubatud koristuskastidesse; kaitstud veinide tootmiseks kasutatakse ainult terveid vajaliku küpsusega viinamarju.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased viinamarjasordid

7 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

51,75 hektoliitrit hektari kohta

2. Valged viinamarjasordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

82,80 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud piirkonna moodustavad viis alapiirkonda, mis hõlmavad osa järgmistest omavalitsusüksustest:

— Amandi alampiirkond: Sober ja Monforte de Lemos.

— Chantada alampiirkond: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo ja A Peroxa.

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

— Ribeiras do Miño alampiirkond: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober ja Monforte de Lemos.

— Ribeiras do Sili alampiirkond: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas ja Nogueira de Ramuín.

Need omavalitsusüksused paiknevad Galicia autonoomses piirkonnas Lugo ja Ourense provintsis.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Nende veinide peamine identiteeditunnus on viinamarjakasvatustava *viticultura heroica* ehk nn kangelaslik viinamarjakasvatus, mis tähendab viinapuude kasvatamist järskudel mäenõlvadel paiknevatel terrassidel – muljet avaldaval inimtekkelisel maastikul. Pinnavormide tõttu on piirkonnale omane mikrokliimade paljusus, mistõttu on õige valmimise jaoks väga oluline valida sobiv kõrgus merepinnast ja õige asukoht. Lisaks kasutatakse peamiselt piirkonna kohalikke viinamarjasorte, mille viinamarjakasvatajad on sajandite jooksul välja valinud ning mis on kohanenud kohaliku kliima ja mullastikuga. Siin valmistatakse peamiselt punaseid veine. Nende seast on kõige silmapaistvam sort 'Mencía', millest saab kirsikarva tasakaalustatud happesusega puuviljaseid veine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Tootmispiirkond koosneb peamiselt järsu kallakuga mäenõlvadest ja see raskendab veinikeldrite ehitamist. Seetõttu on lubatud veine valmistada veinikeldrites, mis on ehitatud mõne tootmispiirkonna naaberkihelkonna maale järgmistes alampiirkondades ja omavalitsusüksustes:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón ja O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira ja Castro Caldelas.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinid tuleb villida nende päriolukohas. Veini transportimine tootmis- ja valmistamispiirkonnast välja ning mujal villimine võib kahjustada veini kvaliteeti, sest veini võivad ohustada redoksreaktsioon ning temperatuuri- ja muud kõikumised. Mida pikem on läbitav vahemaa, seda suurem on oht. Päritolupiirkonnas villimine võimaldab säilitada toote eripära ja omadused.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Päritolunimetus märgitakse etiketil vähemalt 4 mm kõrguste tähtedega. Alampiirkonna ja sordi nimi märgitakse vajaduse korral tähtedega, mille kõrgus on kuni pool kaitstud päritolunimetuse puhul kasutatavast tähekõrgusest.

Kaubamärgi kasutamine on kohustuslik. Kui sildile märgitakse kaubamärk, mida kasutatakse ka teiste päriolunimetuste puhul, peab nimi „Ribeira Sacra“ olema nähtav kaubamärgi nimega samas väljas ning sealjuures peab nimi „Ribeira Sacra“ olema esitatud kaubamärgi nimest vähemalt kolm korda suuremalt, kuid samal taustal ja sama kirjatüübiga.

Kõikidele pudelitele pannakse nummerdatud lisaetikett. Sellel lisaetiketil peab olema päritolunimetuse logo.

**Link tootespetsifikaadile**

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