C/2025/2949

28.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM05

Datum obavijesti: 12.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Ribeira Sacra”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane

Glavna uprava za hranu

Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

SMANJENE MAKSIMALNOG PRINOSA PO HEKTARU ZA CRNO GROŽĐE

Zatražena izmjena odnosi se na smanjenje maksimalne proizvodnje po hektaru za crno grožđe s trenutačnih 9 500 kg po hektaru na 7 500 kg po hektaru.

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlog:

Izmjena je zatražena na temelju drastičnog pada u prodaji vina u kontekstu smanjenja potrošnje na međunarodnoj razini. To smanjenje posebno utječe na crna vina koja se proizvode u regijama Francuske, Portugala i Španjolske sa snažnom vinogradarskom tradicijom, kao što to je slučaj s vinima koja nose oznaku „Ribeira Sacra", jedinom od pet oznaka izvornosti u Galiciji s prevladavajućom proizvodnjom crnog vina. Pod takvim okolnostima došlo je do nagomilavanja zaliha u vinarijama tih proizvodnih područja, što je potaknulo neke države članice EU-a na donošenje raznih mjera za smanjenje viškova, kao što su krčenje vinograda, zelena berba i destilacija za industrijsku uporabu, od kojih je potonja već donesena 2024. za oznaku izvornosti Ribeira Sacra.

U tom kontekstu smanjenje prinosa je mjera koja će služiti cilju poboljšanja kvalitete ubranog grožđa, a posljedično i kvalitete proizvedenih vina, što bi trebalo olakšati njihovu komercijalizaciju i poboljšati ostvarene cijene. Navedena mjera poslužit će i boljem usklađivanju ponude i potražnje, stoga je ona odgovarajuća mjera za uvođenje ravnoteže na tržištu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Ribeira Sacra

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *CRNO VINO: Crna vina Ribeira Sacra Súmmum i crna vina Ribeira Sacra*

KRATAK OPIS

Crna vina Ribeira Sacra Súmmum:

— izgled: bistar i sjajan, srednjeg do visokog intenziteta boje, od boje trešnje do ljubičastocrvene boje.

— Buke: voćni mirisi barem jedne od sljedećih kategorija: crveno bobičasto voće (kao što su jagoda, malina itd.) ili voćke (crveno koštuničavo voće).

— Okus: izražen; arome barem jedne od sljedećih kategorija: crveno bobičasto voće ili crveno koštuničavo voće; uravnotežen omjer alkohola, kiselosti i trpkosti; dugotrajan završni okus.

Crna vina Ribeira Sacra:

— izgled: bistar i sjajan, srednjeg do visokog intenziteta boje, od boje trešnje do ljubičastocrvene boje.

— Buke: voćni mirisi barem jedne od sljedećih kategorija: crveno bobičasto voće (kao što su jagoda, malina itd.) ili voćke (crveno koštuničavo voće).

— Okus: izražen; arome barem jedne od sljedećih kategorija: crveno bobičasto voće ili crveno koštuničavo voće; uravnotežen omjer alkohola, kiselosti i trpkosti; dugotrajan završni okus.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

2. *BIJELO VINO: Bijela vina „Ribeira Sacra Súmmum"*

KRATAK OPIS

— Izgled: bistar i svijetao; od blijedožute do zlatnožute boje.

— Aroma: izražena; mirisi jezgričavog voća (bijelo jezgričavo i koštuničavo voće).

— Okus: izražen, arome jezgričavog voća, uravnotežen omjer alkohola, kiselosti i trpkosti, dugotrajan završni okus.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

3. *CRNO VINO: Crna vina Ribeira Sacra Súmmum Barrica i crna vina Ribeira Sacra Súmmum Garda*

KRATAK OPIS

Uz ispunjavanje svih prethodno navedenih zahtjeva za svaku vrstu vina, vina koja se na tržište stavljaju kao „barrica" (dozrela u bačvi) moraju imati i sljedeća svojstva:

— buke: treba uključivati najmanje jednu od sljedećih aroma: začini, drvo ili hrast.

— Okus: treba uključivati najmanje jedan od sljedećih okusa: začini, drvo ili hrast.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

4. *BIJELO VINO: Bijela vina Ribeira Sacra Barrica i bijela vina Ribeira Sacra Garda*

KRATAK OPIS

Uz ispunjavanje svih prethodno navedenih zahtjeva za svaku vrstu vina, vina koja se na tržište stavljaju kao „barrica" (dozrela u bačvi) moraju imati i sljedeća svojstva:

— buke: treba uključivati najmanje jednu od sljedećih aroma: začini, drvo ili hrast.

— Okus: treba uključivati najmanje jedan od sljedećih okusa: začini, drvo ili hrast.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

5. *RUŽIČASTO VINO: Ružičasta vina Ribeira Sacra Súmmum*

KRATAK OPIS

Izgled: bistar i svijetao; niskog do srednjeg intenziteta boje, od blijedoružičaste boje do boje trešnje.

— Aroma: voćni mirisi barem jedne od sljedećih kategorija: bobičasto voće ili crveno koštuničavo voće;

— Okus: izražen; arome barem jedne od sljedećih kategorija: bobičasto voće ili crveno koštuničavo voće; uravnotežen omjer alkohola i kiselosti; dugotrajan završni okus.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Prinos ne smije premašivati 69 litara vina na 100 kg grožđa. Kad je riječ o ružičastim vinima, prinos ne smije premašivati 40 litara vina na 100 kg grožđa.

— Da bi se mogao upotrijebiti naziv „barrica” (dozrela u bačvi), vina moraju starjeti u drvenim bačvama uz ispunjavanje sljedećih zahtjeva u pogledu minimalnih razdoblja starenja i najvećih zapremnina:

— Crna vina: najmanje šest mjeseci u bačvama najvećeg kapaciteta od 500 litara.

— Bijela vina: najmanje tri mjeseca u bačvama najvećeg kapaciteta od 600 litara.

— Da bi se mogao upotrijebiti naziv „Garda” (upućuje na to da se vina „čuvaju”, tj. da „stare”), crna vina moraju starjeti najmanje sedam mjeseci, a bijela najmanje četiri mjeseca, u bačvama od drva, betona ili – uz iznimku čelika i poliestera – drugih materijala koji su odobreni u skladu s propisima o hrani te ispunjavati sljedeće zahtjeve u pogledu zapremnine:

— Za crna vina:

  — drvene bačve kapaciteta od 225 do 10 000 litara;

  — bačve od betona ili drugih materijala kapaciteta do 5 000 litara.

— Za bijela vina:

  — drvene bačve kapaciteta od 225 do 8 000 litara;

  — bačve od betona ili drugih materijala kapaciteta do 5 000 litara.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

— Sorte crnoga grožđa Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo i Caíño Bravo te sorte bijeloga grožđa Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo i Caíño Blanco smatraju se preporučenim ili glavnim sortama. Te sorte moraju činiti najmanje 85 % sastava vina s oznakom „Súmmum”. Crna vina koja se na tržište ne stavljaju kao „Súmmum” moraju biti proizvedena od najmanje 70 % sorte Mencía.

— Upotreba kontinuiranih preša ili centrifugalnih muljača velike brzine nije dopuštena.

— Postupci koji uključuju prethodno zagrijavanje grožđa ili zagrijavanje mošta ili vina uz prisutnost komine radi poticanja ekstrakcije tvari koje vinu daju boju nisu dopušteni.

— Tijekom proizvodnje ružičastih vina Ribeira Sacra razdoblje maceracije mošta s kožicama grožđa ne smije trajati duže od 48 sati.

— U proizvodnji vina i daljnjim postupcima ne smiju se koristiti hrastove strugotine.

3. Postupak uzgoja

— Pri berbi grožđa valja biti iznimno pažljiv i brati ga rukom te stavljati u sanduke koje je odobrio Regulatorni odbor. Za proizvodnju zaštićenih vina smije se koristiti samo kvalitetno, dovoljno zrelo grožđe.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Sorte crnoga grožđa

   7 500 kilograma grožđa po hektaru.

   51,75 hektolitara po hektaru

2. Sorte bijeloga grožđa

   12 000 kilograma grožđa po hektaru

   82,80 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje sastoji se od pet potpodručja, koja obuhvaćaju dijelove sljedećih općina:

— potpodručje Amandi: Sober i Monforte de Lemos,

— potpodručje Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo i A Peroxa,

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

— potpodručje Ribeiras do Miño, Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober i Monforte de Lemos,

— potpodručje Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas i Nogueira de Ramuín.

Te se općine nalaze u pokrajinama Lugo i Ourense u autonomnoj zajednici Galiciji.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Glavno obilježje navedenih vina praksa je uzgoja vinove loze poznata kao „viticultura heroica" (herojsko vinogradarstvo), odnosno uzgoj vinove loze na strmim terasastim obroncima koji tvore impozantan antropogeni krajolik. Na takvom planinskom terenu prisutne su brojne mikroklime. Stoga su odabir nadmorske visine i smjer sadnje vinove loze ključni čimbenici za osiguravanje pravilnog dozrijevanja grozdova. Nadalje, grožđe koje se koristi pripada prvenstveno autohtonim sortama toga područja koje su vinogradari odabirali tijekom stoljeća te su dobro prilagođene lokalnoj klimi i tlu. Na tom se području proizvode uglavnom crna vina, a najistaknutija sorta je Mencía. Vina su boje trešnje, voćna i uravnotežene kiselosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

proizvodno područje sastoji se uglavnom od strmih obronaka, što otežava izgradnju vinarija. Vina se stoga smiju proizvoditi u vinarijama izgrađenima na zemljištima smještenima u određenim ruralnim općinama koje graniče s proizvodnim područjem, u sljedećim potpodručjima i općinama:

Amandi: Sober;

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

Ribeiras do Miño: Pantón i O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira i Castro Caldelas.

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

vina se moraju puniti u boce na proizvodnom području. Prijevoz i punjenje u boce izvan područja proizvodnje i vinogradarskog područja mogu ugroziti kvalitetu jer može doći do redukcijsko-oksidacijske reakcije, promjene temperature i drugih štetnih utjecaja. Što je veća udaljenost na koju se vino prevozi, to je rizik veći. Punjenjem u boce na području podrijetla čuvaju se značajke i kvaliteta vina.

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

znakovi koji se koriste za navođenje naziva oznake izvornosti moraju biti visoki najmanje 4 mm. Naziv potpodručja i sorte treba navesti znakovima koji nisu veći od polovine visine znakova kojima je naveden naziv ZOI-ja.

Žig je obvezan. Ako se vina označuju žigovima koji se koriste i za druge oznake izvornosti, riječi „Ribeira Sacra” moraju se nalaziti u istom vidnom polju kao žig, biti barem tri puta veće od njega te nalaziti se na istoj pozadini i biti napisane istim tipom slova kao taj žig.

Na svim bocama mora biti zalijepljena numerirana stražnja etiketa. Ta etiketa mora sadržavati logotip oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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