C/2025/2949

2025.5.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2949)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM05

Az értesítés időpontja: 2025.3.12.

1. **A termék elnevezése**

„Ribeira Sacra”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

Élelmiszerügyi Főigazgatóság

Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A VÖRÖS SZŐLŐ HEKTÁRONKÉNTI HOZAMHATÁRÁNAK CSÖKKENTÉSE

A kért módosítás a vörös szőlő hektáronkénti maximális termelését a jelenlegi 9 500 kg/hektárról 7 500 kg/hektárra csökkenti.

A módosítás a termékleírás 5. pontját és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Indokolás:

A módosítást a borértékesítés visszaesése és a nemzetközi szintű fogyasztáscsökkenés miatt kérelmezik. E visszaesés különösen a Franciaország, Portugália és Spanyolország gazdag borászati hagyományú régióiban előállított vörösborokat érinti; ilyen például a „Ribeira Sacra”, amely az öt galíciai eredetmegjelölés közül egyedül mutatja a vörösbortermelés túlsúlyát. E helyzet jelentős készletfelhalmozódáshoz vezetett a termőterületek borászataiban, aminek nyomán egyes uniós országok a közelmúltban különböző intézkedéseket hoztak e többletek csökkentésére, ilyen volt például a szőlőültetvények kivágása, a zöldszüret vagy az ipari célú lepárlás; ez utóbbi intézkedést a „Ribeira Sacra” eredetmegjelölés esetében már 2024-ben elfogadták.

E tekintetben a hozam csökkentése olyan intézkedésnek számít, amely a leszüretelt szőlő minőségének, ezáltal pedig az előállított borok minőségének javítását szolgálja, ily módon elősegítve a borok forgalmazását és javítva az értük kapott árat. Ez az intézkedés a kínálat és a kereslet egymáshoz közelítésére is szolgál, ezáltal pedig megfelelő intézkedést jelent a piac kiegyensúlyozásához.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Ribeira Sacra

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *VÖRÖSBOR: „Ribeira Sacra” Súmmum vörösborok és „Ribeira Sacra” vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Ribeira Sacra” Súmmum vörösborok:

— Megjelenés: tiszta és tükrös fényű; közepestől nagyig terjedő színintenzitás, meggypirostól lilásvörösig.

— Buké: gyümölcsös illatok a következők közül legalább egy kategóriából: piros bogyós gyümölcsök (például szamóca vagy málna stb.) vagy fán termő gyümölcsök (vörös húsú csonthéjas gyümölcsök).

— Íz: kifejező; aromák a következők közül legalább egy kategóriából: piros bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök; kiegyensúlyozott alkoholtartalom, savtartalom és fanyarság; hosszú lecsengés.

„Ribeira Sacra” vörösbor:

— Megjelenés: tiszta és tükrös fényű; közepestől nagyig terjedő színintenzitás, meggypirostól lilásvörösig.

— Buké: gyümölcsös illatok a következők közül legalább egy kategóriából: piros bogyós gyümölcsök (például szamóca vagy málna stb.) vagy fán termő gyümölcsök (vörös húsú csonthéjas gyümölcsök).

— Íz: kifejező; aromák a következők közül legalább egy kategóriából: piros bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök; kiegyensúlyozott alkoholtartalom, savtartalom és fanyarság; hosszú lecsengés.

* Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

2. *FEHÉRBOR: „Ribeira Sacra" Súmmum fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Megjelenés: tiszta és tükrös fényű; halványsárgától aranysárgáig terjedő színű.

— Aroma: kifejező; almatermésű gyümölcsök illata (fehér almatermésű és csonthéjas gyümölcsök).

— Íz: kifejező, almatermésű gyümölcsök aromái, kiegyensúlyozott alkoholtartalom, savtartalom és fanyarság, hosszú lecsengés.

* Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

3. *VÖRÖSBOR: „Ribeira Sacra" Súmmum Barrica vörösborok és „Ribeira Sacra" Súmmum Garda vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az egyes bortípusokra vonatkozó fenti követelmények teljesítésén túl a „barrica" („hordóban érlelt") jelöléssel forgalmazott boroknak az alábbi tulajdonságokkal is rendelkezniük kell:

— Buké: a bukénak legalább a következő aromák egyikét kell tartalmaznia: fűszerek, fa vagy tölgyfa.

— Íz: az íznek legalább a következő aromák egyikét kell tartalmaznia: fűszerek, fa vagy tölgyfa.

* Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

4. *FEHÉRBOR: „Ribeira Sacra” Barrica fehérborok és „Ribeira Sacra” Garda fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az egyes bortípusokra vonatkozó fenti követelmények teljesítésén túl a „barrica” („hordóban érlelt”) jelöléssel forgalmazott boroknak az alábbi tulajdonságokkal is rendelkezniük kell:

— Buké: a bukénak legalább a következő aromák egyikét kell tartalmaznia: fűszerek, fa vagy tölgyfa.

— Íz: az íznek legalább a következő aromák egyikét kell tartalmaznia: fűszerek, fa vagy tölgyfa.

* Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

5. *ROZÉ BOR: „Ribeira Sacra” Súmmum rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: tiszta és tükrös fényű; alacsonytól közepesig terjedő színintenzitás, halvány rózsaszíntől meggypirosig.

— Aroma: gyümölcsös illatok a következők közül legalább egy kategóriából: bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjasok.

— Íz: kifejező; aromák a következők közül legalább egy kategóriából: bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjasok; kiegyensúlyozott alkoholtartalom és savtartalom; hosszú lecsengés.

* Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

— Az extrakciós hozam nem haladhatja meg a 69 liter bort 100 kg szőlőre vetítve. Rozé borok esetében ez a mennyiség nem haladhatja meg a 40 liter bort 100 kg szőlőre vetítve.

— A „barrica” („hordóban érlelt”) kifejezés használatához a borokat fahordóban kell érlelni, tiszteletben tartva a minimális érlelési időre és a maximális térfogatokra vonatkozó alábbi követelményeket:

— Vörösborok: legalább hat hónap legfeljebb 500 liter űrtartalmú hordókban.

— Fehérborok: legalább három hónap legfeljebb 600 liter űrtartalmú hordókban.

— A „Garda” kifejezés használatához [amely „tárolt”, azaz „érlelt” borokra utal] a borokat a vörösborok esetében legalább hét hónapig, a fehérborok esetében pedig négy hónapig kell érlelni fából, betonból vagy – az acél és a poliészter kivételével – az élelmiszerjog által engedélyezett egyéb anyagokból készült, a térfogatra vonatkozó alábbi követelményeknek megfelelő kádakban:

— Vörösborok esetében:

  — 225 liter és 10 000 liter közötti űrtartalmú fakádak,

  — legfeljebb 5 000 liter űrtartalmú, betonból vagy más anyagból készült kádak.

— Fehérborok esetében:

  — 225 liter és 8 000 liter közötti űrtartalmú fakádak,

  — legfeljebb 5 000 liter űrtartalmú, betonból vagy más anyagból készült kádak.

2. A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

— A Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo és Caíño Bravo vörös fajták, valamint a Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo és Caíño Blanco fehér fajták az előnyben részesített, illetve fontosabb fajták. A „Súmmum” borok legalább 85 %-ban az előnyben részesített, illetve fontosabb szőlőfajtákat tartalmazzák. A nem „Súmmum” jelöléssel forgalmazott vörösboroknak legalább 70 %-ban Mencía fajtából kell készülniük.

— Folyamatos üzemű szőlőprések vagy nagy sebességű centrifugális zúzógépek használata nem megengedett.

— Nem megengedettek a színanyagok kényszerített kivonása céljából a szőlő előmelegítése, illetve a mustok vagy borok törköly jelenlétében történő hevítése útján végzett gyakorlatok.

— A „Ribeira Sacra” rozé borok előállítása során a héjjal való érintkezés időtartama nem haladhatja meg a 48 órát.

— A borkészítés és az azt követő eljárások során tölgyfadarabok nem használhatók.

3. Művelési gyakorlat

— A szőlőt a lehető legnagyobb gondosság mellett kézzel kell szüretelni, és a szabályozó testület által engedélyezett ládákba kell gyűjteni. Az oltalom alatt álló borok előállításához csak jó minőségű, megfelelően érett szőlő használható fel.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös szőlőfajták

   7 500 kilogramm szőlő hektáronként

   51,75 hektoliter hektáronként

2. Fehér szőlőfajták

   12 000 kilogramm szőlő hektáronként

   82,80 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület öt alterületből áll, amelyek a következő települések részeit foglalják magukban:

— Amandi alterület: Sober és Monforte de Lemos.

— Chantada alterület: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo és A Peroxa.

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

— Ribeiras do Miño alterület: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober és Monforte de Lemos.

— Ribeiras do Sil alterület: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas és Nogueira de Ramuín.

Ezek a települések a Galíciai Autonóm Közösség Lugo és Ourense tartományának területén találhatók.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

E borok fő jellemzője a „viticultura heroica” (heroikus szőlőtermesztés) néven ismert szőlőtermesztési gyakorlat, amelynek keretében a szőlő termesztése lenyűgöző antropogén tájat alkotó, teraszos kialakítású, meredek domboldalakon folyik. Az ilyen fajta hegyvidéki domborzatot számos mikroklíma kialakulása jellemzi. Ezért a szőlőtőkék elhelyezési magasságának és irányának megválasztása döntő tényező a szőlő megfelelő érésének biztosításában. Ezenkívül a felhasznált szőlőfajták elsősorban a területen őshonos fajták, amelyeket a szőlőtermesztők évszázadok során választottak ki, és amelyek jól alkalmazkodtak a helyi éghajlathoz és talajhoz. A területen főként vörösborokat állítanak elő, amelyek esetében a Mencía a legkiemelkedőbb fajta. A borok meggypiros színűek, gyümölcsösek és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkeznek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A termőterület főként meredek domboldalakból áll, ami megnehezíti a borászatok építését. A borok előállítását tehát a termőterülettel határos egyes vidéki településeken kialakított borászatokban is lehet végezni, a következő alterületeken és településeken:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón és O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira és Castro Caldelas.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borokat a forrásnál kell palackozni. A bornak a termőterületen és a borkészítési területen kívülre történő szállítása és ottani palackozása veszélyeztetheti a minőséget, mert a bor oxidáció/redukció, hőmérséklet-változások és egyéb kedvezőtlen tényezők hatásának lehet kitéve. Minél tovább utazik a bor, annál nagyobb a kockázat. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelölés nevének feltüntetésére használt karaktereknek legalább 4 mm magasnak kell lenniük. Az alterület és a fajta nevét az OEM elnevezésének feltüntetéséhez használt karakterek magasságának felét meg nem haladó betűkkel kell feltüntetni.

A védjegy használata kötelező. Ha a borok címkéjén feltüntetett védjegyeket más eredetmegjelöléshez is használják, a „Ribeira Sacra” szavaknak a védjeggyel azonos látómezőben kell elhelyezkedniük és a védjegynél legalább háromszor nagyobb méretben, továbbá azonos háttéren és betűtípussal kell szerepelniük.

Minden palackon számozott hátcímkét kell elhelyezni. A címkének tartalmaznia kell az eredetmegjelölés logóját.

A termékleíráshoz vezető link

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