C/2025/2949

28.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2949)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM05

Paziņojuma datums: 12.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Ribeira Sacra”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas

Pārtikas ģenerāldirektorāta

Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

SARKANO VĪNOGU RAŽAS NO HEKTĀRA ROBEŽVĒRTĪBAS PAZEMINĀŠANA

Pieprasītais grozījums paredz sarkano vīnogu maksimālās ražas no hektāra samazināšanu no pašreizējiem 9 500 kg no hektāra līdz 7 500 kg no hektāra.

Grozīts produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums

Grozījums tiek pieprasīts, ņemot vērā vīna pārdošanas apjoma un patēriņa samazināšanos starptautiskā līmenī. Šis samazinājums īpaši ietekmē sarkanvīnus, ko ražo Francijas, Portugāles un Spānijas reģionos ar spēcīgām vīnkopības tradīcijām; kā piemēru var minēt "Ribeira Sacra", kas no pieciem Galisijas cilmes vietas nosaukumiem ir vienīgais, kuru izmanto lielākoties sarkanvīniem. Šīs situācijas dēļ minēto ražošanas apgabalu vīna darītavās ir izveidojušies ievērojami krājumi, un tā rezultātā dažas ES valstis nesen ir veikušas dažādus pasākumus šo pārpalikumu samazināšanai, piemēram, vīndārzu izaršanu, priekšlaicīgu ražas novākšanu vai destilēšanu rūpnieciskai izmantošanai; pēdējais minētais pasākums attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu "Ribeira Sacra" ir pieņemts jau 2024. gadā.

Šajā kontekstā ražas samazināšana būs pasākums, kas palīdzēs sasniegt mērķi uzlabot novākto vīnogu un līdz ar to arī saražoto vīnu kvalitāti, un tam būtu jāveicina šo vīnu realizācija tirgū un jāpaaugstina saņemtās cenas. Šis pasākums arī palīdzēs tuvināt piedāvājumu pieprasījumam, un tāpēc tas ir piemērots pasākums, lai mēģinātu līdzsvarot tirgu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Ribeira Sacra

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. SARKANVĪNS: "Ribeira Sacra" *Súmmum* sarkanvīni un "Ribeira Sacra" sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

"Ribeira Sacra" *Súmmum* sarkanvīni:

— izskats: dzidrs un mirdzošs, vidēja līdz augsta krāsas intensitāte, ķiršu sarkanā līdz purpursarkanā krāsā,

— smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas (piem., zemenes vai avenes u. c.) vai augļkoku augļi (sarkanie kauliņaugļi),

— garša: izteiksmīga, aromāti atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas vai sarkanie kauliņaugļi, līdzsvarots spirta un skābuma saturs un savelkamība (sausums), ar noturīgu pēcgaršu.

"Ribeira Sacra" sarkanvīni:

— izskats: dzidrs un mirdzošs, vidēja līdz augsta krāsas intensitāte, ķiršu sarkanā līdz purpursarkanā krāsā,

— smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas (piem., zemenes vai avenes u. c.) vai augļkoku augļi (sarkanie kauliņaugļi),

— garša: izteiksmīga, aromāti atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas vai sarkanie kauliņaugļi, līdzsvarots spirta un skābuma saturs un savelkamība (sausums), ar noturīgu pēcgaršu.

* Analītiskie parametri, kas turpmākajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

2. BALTVĪNS: "Ribeira Sacra" *Súmmum* baltvīni

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: dzidrs un mirdzošs, krāsa no bāli dzeltenas līdz zeltainai,

— smarža: izteiksmīga, sēkleņaugļu (balto sēkleņaugļu un kauliņaugļu) aromāts,

— garša: izteiksmīga, sēkleņaugļu aromāti, līdzsvarots spirta un skābuma saturs un savelkamība (sausums), ar noturīgu pēcgaršu.

* Analītiskie parametri, kas turpmākajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

3. SARKANVĪNS: "Ribeira Sacra" *Súmmum Barrica* sarkanvīni un "Ribeira Sacra" *Súmmum Garda* sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Vīniem, ko tirgo ar uzrakstu "Barrica" ("izturēts mucā"), ne tikai jāatbilst iepriekš minētajām prasībām attiecībā uz katru vīna veidu, bet arī jāpiemīt šādām īpašībām:

— smarža: smaržas buķetē vajadzētu būt vismaz kādam no šādiem aromātiem: garšvielas, koksne vai ozols,

— garša: vajadzētu būt vismaz kādam no šādiem aromātiem: garšvielas, koksne vai ozols.

* Analītiskie parametri, kas turpmākajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

4. BALTVĪNS: "Ribeira Sacra" *Barrica* baltvīni un "Ribeira Sacra" *Garda* baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Vīniem, ko tirgo ar uzrakstu "Barrica" ("izturēts mucā"), ne tikai jāatbilst iepriekš minētajām prasībām attiecībā uz katru vīna veidu, bet arī jāpiemīt šādām īpašībām:

— smarža: smaržas buķetē vajadzētu būt vismaz kādam no šādiem aromātiem: garšvielas, koksne vai ozols,

— garša: vajadzētu būt vismaz kādam no šādiem aromātiem: garšvielas, koksne vai ozols.

* Analītiskie parametri, kas turpmākajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

5. SĀRTVĪNS: "Ribeira Sacra" *Súmmum* sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs un mirdzošs, zema līdz vidēja krāsas intensitāte, krāsa ir no bāli sārtas līdz ķiršu sarkanai,

— smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: ogas vai sarkanie kauliņaugļi,

— garša: izteiksmīga, atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: ogas vai sarkanie kauliņaugļi, līdzsvarots spirta un skābuma saturs, ar noturīgu pēcgaršu.

* Analītiskie parametri, kas turpmākajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

— Ekstrakcijas iznākums nedrīkst pārsniegt 69 l vīna no katriem 100 kg vīnogu. Sārtvīna gadījumā tas nedrīkst pārsniegt 40 l vīna no katriem 100 kg vīnogu.

— Lai izmantotu apzīmējumu “Barrica” (“izturēts mucā”), vīniem ir jābūt izturētiem koka mucās, ievērojot prasības attiecībā uz minimālo izturēšanas laiku un maksimālo daudzumu.

— Sarkanvīns: vīnam jābūt izturētam mucās ar maksimālo tilpumu 500 l vismaz 6 mēnešus.

— Baltvīns: vīnam jābūt izturētam mucās ar maksimālo tilpumu 600 l vismaz 3 mēnešus.

— Lai varētu izmantot apzīmējumu “Garda”, vīniem ir jābūt izturētiem saskaņā ar noteiktām prasībām. Sarkanvīnam ir jābūt izturētam vismaz 7 mēnešus, bet baltvīnam – vismaz 4 mēnešus koka, betona vai cita veida materiāla cisternās, kas atbilst pārtikas aprites tiesību aktu prasībām, bet nav izgatavotas no tērauda vai poliestera, ar šādu maksimālo tilpumu:

— sarkanvīniem:

  — koka cisternas ar tilpumu no 225 l līdz 10 000 l,

  — betona un citu materiālu cisternas ar tilpumu līdz 5 000 l,

— baltvīniem:

  — koka cisternas ar tilpumu no 225 l līdz 8 000 l,

  — betona un citu materiālu cisternas ar tilpumu līdz 5 000 l.

2. Attiecīgais ierobežojums attiecībā uz vīndarību

— Sarkano vīnogu šķirnes “Mencía”, “Brancellao”, “Merenzao”, “Sousón”, “Caíño Tinto”, “Caíño Longo” un “Caíño Bravo” un balto vīnogu šķirnes “Godello”, “Loureira”, “Treixadura”, “Dona Branca”, “Albariño”, “Torrontés”, “Branco Lexítimo” un “Caíño Blanco” ir uzskatāmas par vēlamajām vai galvenajām. Vīniem ar norādi “Súmmum” jābūt izgatavotiem no vismaz 85 % vēlamo vai galveno šķirņu vīnogu. Tirgū esošajiem sarkanvīniem bez uzraksta “Súmmum” jābūt izgatavotiem no vismaz 70 % “Mencía” šķirnes vīnogu.

— Nedrīkst izmantot nepārtrauktas darbības vīnogu spiedi, nedz arī ātrgaitas centrifugālās darbības spiedi.

— Nedrīkst izmantot metodes, kas ietver vīnogu iepriekšēju sildīšanu vai misas vai vīna sildīšanu kopā ar izspaidām, lai veicinātu krāsojošo vielu iegūšanu.

— “Ribeira Sacra” sārtvīna ražošanā misas macerācijas ar vīnogu mizām ilgums nedrīkst pārsniegt 48 stundas.

— Vīndarības procesā vai turpmākajos procesos nedrīkst izmantot ozola šķeldu.

3. Audzēšanas metode

— Vīnogas novāc ar vislielāko rūpību, tās nolasa ar rokām un pilda regulatīvās padomes apstiprinātajās kastēs. Aizsargāto vīnu gatavošanai drīkst izmantot tikai labas kvalitātes vīnogas, kas ir pietiekami nogatavojušās.

5.2. *Maksimālās ražas un maksimālais vīna iznākums*

1. Sarkano vīnogu šķirnes

   7 500 kg vīnogu no hektāra

   51,75 hl no hektāra

2. Balto vīnogu šķirnes

   12 000 kg vīnogu no hektāra

   82,80 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteikto apgabalu veido pieci apakšapgabali, kas aptver daļu no tālāk minēto pašvaldību teritorijas.

— *Amandi* apakšapgabals: *Sober* un *Monforte de Lemos*.

— *Chantada* apakšapgabals: *Portomarín*, *Taboada*, *Chantada*, *Carballedo* un *A Peroxa*.

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

— *De Ribeiras do Miño* apakšapgabals: *Paradela*, *O Saviñao*, *Pantón*, *Sober* un *Monforte de Lemos*.

— *Ribeiras do Sil* apakšapgabals: *A Teixeira*, *Parada do Sil*, *Castro Caldelas* un *Nogueira de Ramuín*.

Šīs pašvaldības atrodas teritorijā, kas aptver Lugo [*Lugo*] un Ourenses [*Ourense*] provinci Galisijas autonomajā apgabalā [*Comunidad Autónoma de Galicia*].

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“ALBARÍN 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. **Saiknes apraksts**

Šo vīnu galvenā iezīme ir vīnogu audzēšanas metode, dēvēta par *viticultura heroica*, kas nozīmē, ka vīnogulāji aug stāvās nogāzēs, kurās ierīkotas terases, tādējādi veidojot iespaidīgu cilvēka radītu ainavu. Šā kalnainā reljefa ietekmē veidojas daudzveidīgi mikroklimati. Tāpēc izvēlētais augstums virs jūras līmeņa un vīnogulāju vērsums ir svarīgs faktors vīnogu pienācīgas nogatavošanās nodrošināšanā. Vēl ir jāmin, ka audzēšanai galvenokārt izmanto vietējās vīnogu šķirnes, kuras vīnkopji ir atlasījuši gadsimtu laikā un kuras ir labi pielāgojušās vietējam klimatam un augsnei. Šeit pārsvarā ražo sarkanvīnus, galvenokārt izmantojot "Mencía" vīnogu šķirni. Vīni ir ķiršu sarkanā krāsā, augļaini, ar līdzsvarotu skābumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe, kas saistīta ar ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ražošanas apgabalu galvenokārt veido vietas ar ļoti stāvām nogāzēm, kas var apgrūtināt vīna darītavu celtniecību. Tāpēc vīnus var gatavot jau esošajās vīna darītavās, kas atrodas dažu lauku pašvaldību teritorijā, kura robežojas ar ražošanas apgabalu, proti, šādos apakšapgabalos un pašvaldību teritorijā:

Amandi apakšapgabals: *Sober*;

Chantada apakšapgabals: *Carballedo*, *A Peroxa*, *Portomarín*, *Taboada* un *Chantada*;

Ribeiras do Miño apakšapgabals: *Pantón* un *O Saviñao*;

Ribeiras do Sil apakšapgabals: *A Teixeira* un *Castro Caldelas*.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

fasēšanai jānotiek ražošanas vietā. Vīna transportēšana un iepildīšana pudelēs ārpus ražošanas un vīndarības apgabala var apdraudēt tā kvalitāti, jo pieaugtu oksidēšanās–reducēšanās risks, temperatūras svārstību risks un citi riski. Jo tālāk vīns tiek pārvadāts, jo lielāks risks. Vīna pildīšana pudelēs uz vietas ļauj saglabāt tā īpašības un kvalitāti.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

cilmes vietas nosaukumam jābūt norādītam ar minimālo burtu augstumu 4 mm. Apakšapgabala un šķirnes nosaukumam jābūt norādītam ar burtiem, kas nav lielāki par pusi no ACVN izmantotajiem burtiem.

Obligāti jābūt norādītai preču zīmei. Izmantojot preču zīmes, kuras lieto arī citiem ar cilmes vietas nosaukumiem apzīmētiem produktiem, kopā ar preču zīmi tajā pašā redzamības laukā jānorāda uzraksts "Ribeira Sacra", izmantojot burtus, kas ir vismaz trīs reizes lielāki par preču zīmes burtiem; nosaukumam "Ribeira Sacra" arī jābūt uz tā paša fona un tādā pašā burtu stilā kā minētajai preču zīmei.

Visām pudelēm jābūt numurētai kontretiķetei. Šajā kontretiķetē jābūt cilmes vietas nosaukuma logotipam.

Saite uz produkta specifikāciju

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