C/2025/2949

28.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ribeira Sacra"

PDO-ES-A1128-AM05

Data przekazania informacji: 12.3.2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Ribeira Sacra"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności

Dyrekcja Generalna ds. Żywności

Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

ZMNIEJSZENIE LIMITU WYDAJNOŚCI Z HEKTARA W PRZYPADKU CZERWONYCH WINOGRON

Proponowana zmiana polega na zmniejszeniu maksymalnej produkcji czerwonych winogron z hektara z obecnych 9 500 kg na hektar do 7 500 kg na hektar.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

O zmianę te wnosi się w kontekście kryzysu związanego z wprowadzaniem win do obrotu, przy spadku konsumpcji na szczeblu międzynarodowym. Spadek ten dotyczy w szczególności win czerwonych produkowanych w regionach o silnej tradycji uprawy winorośli we Francji, Portugalii i Hiszpanii, takich jak Ribeira Sacra, jedyna z pięciu nazw pochodzenia w Galicji, w których dominuje produkcja wina czerwonego. Sytuacja ta doprowadziła do znacznego zwiększenia zapasów w wytwórniach wina na tych obszarach produkcji, co w ostatnim czasie skłoniło niektóre państwa UE do uruchomienia różnych środków mających na celu ograniczenie tych nadwyżek, takich jak karczowanie winnic, zielone zbiory lub destylacja do zastosowań przemysłowych, przy czym ten ostatni środek został już przyjęty w odniesieniu do nazwy pochodzenia Ribeira Sacra w 2024 r.

W tym kontekście zmniejszenie plonów będzie środkiem, który przyczyni się do poprawy jakości zebranych winogron, a tym samym produkowanych win, co powinno ułatwić ich wprowadzanie do obrotu i poprawić otrzymywane ceny. Ponadto środek ten przyczyni się również do zbliżenia podaży do popytu, a zatem jest odpowiednim środkiem do próby zrównoważenia rynku.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Ribeira Sacra

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3,1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *WINA CZERWONE: Wino czerwone Ribeira Sacra Súmmun i wino czerwone Ribeira Sacra*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone „Ribeira Sacra Súmmun”:

— wygląd: klarowne i połyskliwe; barwa od średnio intensywnej po intensywną; wiśniowa po purpurowoczerwoną,

— zapach: nuty owocowe z co najmniej jednej z następujących grup: czerwone owoce jagodowe (owoce leśne) lub owoce z drzew (czerwone owoce pestkowe),

— smak: starannie wytworzonych win; czerwonych owoców jagodowych lub owoców z drzew (aromaty co najmniej jednej z tych kategorii); zrównoważona zawartość alkoholu, kwasowość i cierpkość; długo utrzymujący się smak.

Czerwone wina „Ribeira Sacra”:

— wygląd: klarowne i połyskliwe; barwa od średnio intensywnej po intensywną; wiśniowa po purpurowoczerwoną,

— zapach: nuty owocowe z co najmniej jednej z następujących grup: czerwone owoce jagodowe (owoce leśne) lub owoce z drzew (czerwone owoce pestkowe),

— smak: starannie wytworzonych win; czerwonych owoców jagodowych lub owoców z drzew (aromaty co najmniej jednej z tych kategorii); zrównoważona zawartość alkoholu, kwasowość i cierpkość; długo utrzymujący się smak.

* W przypadku tych wszystkich wartości, które nie zostały podane poniżej, wina muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

2. *WINA BIAŁE: Wina białe „Ribeira Sacra Súmmum":*

KRÓTKI OPIS

— wygląd: klarowne i połyskliwe; od bladożółtej po złotożółtą,

— zapach: starannie wytworzonych win; nuty owoców z drzew (białych owoców ziarnkowych i owoców pestkowych),

— smak: starannie wytworzonych win; aromaty owoców z drzew; zrównoważona zawartość alkoholu i kwasowość; długo utrzymujący się smak.

* W przypadku tych wszystkich wartości, które nie zostały podane poniżej, wina muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 11,67

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

3. *WINA CZERWONE: Wina czerwone „Ribeira Sacra Súmmun Barrica" i wina czerwone „Ribeira Sacra Súmmun Garda"*

KRÓTKI OPIS

Poza spełnieniem powyższych wymogów w odniesieniu do każdego z rodzajów wina, wina wprowadzane do obrotu pod nazwą Barrica [„beczka"] muszą również posiadać następujące właściwości:

— zapach: zapach z co najmniej jednej z następujących grup: przyprawy korzenne, aromaty drewna lub dębu,

— smak: aromat z co najmniej jednej z następujących grup: przyprawy korzenne, aromaty drewna lub dębu.

* W przypadku tych wszystkich wartości, które nie zostały podane poniżej, wina muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

4. *WINA BIAŁE: Wina białe „Ribeira Sacra Barrica" i wina białe „Ribeira Sacra Garda"*

KRÓTKI OPIS

Poza spełnieniem powyższych wymogów w odniesieniu do każdego z rodzajów wina, wina wprowadzane do obrotu pod nazwą Barrica [„beczka"] muszą również posiadać następujące właściwości:

— zapach: zapach z co najmniej jednej z następujących grup: przyprawy korzenne, aromaty drewna lub dębu,

— smak: aromat z co najmniej jednej z następujących grup: przyprawy korzenne, aromaty drewna lub dębu.

* W przypadku tych wszystkich wartości, które nie zostały podane poniżej, wina muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

5. *WINA RÓŻOWE: Wina różowe „Ribeira Sacra Súmmum"*

KRÓTKI OPIS

wygląd: klarowne i połyskliwe; barwa od mało intensywnej po średnio intensywną; bladoróżowa do wiśniowej,

— zapach: nuty owocowe z co najmniej jednej z następujących grup: owocowe nuty owoców leśnych lub czerwonych owoców pestkowych (co najmniej jedna z tych kategorii),

— smak: starannie wytworzonych win; owoców leśnych lub czerwonych owoców pestkowych (aromaty co najmniej jednej z tych kategorii); zrównoważona zawartość alkoholu i kwasowość; długo utrzymujący się smak.

* W przypadku tych wszystkich wartości, które nie zostały podane poniżej, wina muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 11,67

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególna praktyka enologiczna

— Wydajność ekstrakcji nie może być większa niż 69 l wina na 100 kg winogron. W przypadku win różowych wydajność ekstrakcji nie może być większa niż 40 l wina na 100 kg winogron.

— Aby móc zastosować termin „Barrica”, wina muszą zostać poddane dojrzewaniu w drewnianych beczkach zgodnie z następującymi wymogami dotyczącymi minimalnych okresów dojrzewania i maksymalnych objętości:

— czerwone wina: co najmniej 6 miesięcy w beczkach o maksymalnej pojemności 500 l,

— białe wina: co najmniej 3 miesiące w beczkach o maksymalnej pojemności 600 l;

— Aby móc zastosować termin „Garda” [odnoszący się do przechowywania lub magazynowania win], wina muszą zostać poddane dojrzewaniu przez co najmniej 7 miesięcy w przypadku win czerwonych i 4 miesiące w przypadku win białych w kadziach wykonanych z drewna, betonu lub – z wyjątkiem stali i poliestru – innych materiałów dozwolonych zgodnie z prawem żywnościowym, które spełniają następujące wymogi dotyczące objętości:

— w przypadku win czerwonych:

  — drewniane kadzie o pojemności 225–10 000 l,

  — kadzie wykonane z betonu lub innych materiałów o maksymalnej pojemności 5 000 l;

— w przypadku win białych:

  — drewniane kadzie o pojemności 225–8 000 l,

  — kadzie wykonane z betonu lub innych materiałów o maksymalnej pojemności 5 000 l;

2. Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

— Odmiany winogron czerwonych Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo i Caíño Bravo oraz odmiany winogron białych Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo i Caíño Blanco uznaje się za odmiany preferowane lub główne odmiany. Wina „Súmmum” muszą składać się z nich w co najmniej 85 %. Wina czerwone, które nie są wprowadzane do obrotu pod nazwą „Súmmum”, muszą składać się w co najmniej 70 % z odmiany Mencía.

— Stosowanie pras ślimakowych lub kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym jest niedozwolone.

— Termowinifikacja – ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina w celu wydobycia barwy z wytłoczyn – jest niedozwolona.

— Podczas produkcji win różowych „Ribeira Sacra” okres maceracji ze skórkami nie może przekraczać 48 godzin.

— Podczas produkcji wina ani następujących po niej procesów nie można stosować kawałków drewna dębowego.

3. Praktyki uprawy

— Zbiór winogron przeprowadza się zachowaniem największej ostrożności i wyłącznie ręcznie, umieszczając je w skrzynkach zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną. Do produkcji win objętych ochroną wykorzystuje się jedynie zdrowie i wystarczająco dojrzałe winogrona.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany winogron czerwonych

   7 500 kilogramów winogron z hektara

   51,75 hektolitrów z hektara

2. Odmiany winogron białych

   12 000 kilogramów winogron z hektara

   82,80 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar składa się z pięciu podobszarów obejmujących części następujących gmin:

— podobszar Amandi: Sober i Monforte de Lemos,

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

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

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

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

Gminy te zajmują terytorium prowincji Lugo i Ourense we wspólnocie autonomicznej Galicji.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Główną cechą charakterystyczną tych win jest praktyka uprawy winorośli znana jako „viticultura heroica", polegająca na uprawie winorośli na tarasach położonych na stromych zboczach, które tworzą imponujący krajobraz antropogeniczny. Ze względu na ukształtowanie terenu istnieje wiele mikroklimatów. W związku z tym wybór wysokości i orientacji winorośli ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia odpowiedniego stopnia dojrzałości winogron. Ponadto wykorzystywane winogrona należą głównie do odmian rodzimych dla tego obszaru. Przez wieki były one wybierane przez plantatorów winorośli i dostosowały się do lokalnego klimatu i gleby. Na obszarze powstają głównie wina czerwone, a dominującą odmianą jest Mencía. Wina wyróżniają się owocowym smakiem, wiśniową barwą i zrównoważoną kwasowością.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar produkcji obejmuje głównie strome zbocza, co utrudnia budowę wytwórni wina. W związku z tym dopuszcza się produkcję win w wytwórniach wina znajdujących się na obszarze niektórych sołectw przylegających do obszaru produkcji w następujących podobszarach i gminach:

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.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Butelkowanie win należy przeprowadzać w zakładzie. Transport i butelkowanie wina poza obszarem produkcji może niekorzystnie wpływać na jego jakość, gdyż wino może zostać narażone na reakcję utleniania-redukcji, zmiany temperatury i działanie innych czynników. Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Minimalny rozmiar znaków, jakimi zapisana jest nazwa pochodzenia, wynosi 4 mm. Nazwę podobszaru i odmiany zapisuje się przy użyciu znaków, których wysokość nie przekracza połowy wysokości znaków wykorzystanych do zapisania chronionej nazwy pochodzenia.

Umieszczenie znaku towarowego jest obowiązkowe. Jeżeli wina opatrzone są znakami towarowymi, które wykorzystuje się również w przypadku innych nazw pochodzenia, nazwa „Ribeira Sacra" musi znajdować się w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się znak towarowy, a jej wielkość musi być co najmniej trzykrotnie większa niż wielkość znaku towarowego. Nazwę „Ribeira Sacra" należy również umieścić na tym samym tle i zapisać ją tą samą czcionką, które zastosowano w przypadku znaku towarowego.

Na wszystkich butelkach umieszcza się numerowaną etykietę tylną. Etykieta ta musi zawierać logo nazwy pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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