C/2025/2949

28.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM05

Dátum oznámenia: 12.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Ribeira Sacra“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárska výroba

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva

Generálne riaditeľstvo pre potraviny

Odbor Generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

ZNÍŽENIE LIMITU HEKTÁROVÝCH VÝNOSOV MODRÉHO HROZNA

Požadovaná zmena spočíva v znížení maximálnych hektárových výnosov modrého hrozna zo súčasných 9 500 kg na hektár na 7 500 kg na hektár.

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odôvodnenie:

Zmena sa vyžaduje v súvislosti s poklesom predaja vína a jeho klesajúcou spotrebou na medzinárodnej úrovni. Tento pokles sa týka najmä červených vín vyrábaných v regiónoch so silnou vinohradníckou tradíciou vo Francúzsku, v Portugalsku a Španielsku, ako je Ribeira Sacra, jediné z piatich označení pôvodu v Galícii, kde prevláda výroba červených vín. Táto situácia viedla v daných oblastiach výroby k veľkému hromadeniu zásob vo vinárskych podnikoch, v dôsledku čoho začali niektoré krajiny EÚ v poslednom čase prijímať na zníženie týchto prebytkov rôzne opatrenia, ako je napríklad klčovanie vinohradov, zelený zber alebo destilácia na priemyselné účely, pričom posledné uvedené opatrenie sa v prípade označenia pôvodu Ribeira Sacra prijalo už v roku 2024.

V tomto kontexte bude zníženie výnosu opatrením, ktoré bude slúžiť na zlepšenie kvality zozbieraného hrozna, a tým aj kvality vyrobených vín, čo by malo uľahčiť ich komercializáciu a zlepšiť prijímané ceny. Toto opatrenie takisto poslúži na priblíženie ponuky k dopytu, a preto je vhodným opatrením v rámci snahy o dosiahnutie rovnováhy na trhu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Ribeira Sacra

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry:*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *ČERVENÉ VÍNO: Červené vína Ribeira Sacra Súmmum a Ribeira Sacra*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína Ribeira Sacra Súmmum:

— Vzhľad: číry a iskrivý, so strednou až s vysokou intenzitou farby od čerešňovočervenej až po purpurovočervenú.

— Vôňa: ovocné vône aspoň z jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie (napr. jahody, maliny atď.) alebo ovocie rastúce na stromoch (červené kôstkové ovocie).

— Chuť: výrazná, s vôňami aspoň z jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie alebo červené kôstkové ovocie; vyvážený obsah alkoholu, kyslosti a trpkosti, dlhý záver.

Červené vína Ribeira Sacra:

— Vzhľad: číry a iskrivý, so strednou až s vysokou intenzitou farby od čerešňovočervenej až po purpurovočervenú.

— Vôňa: ovocné vône aspoň z jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie (napr. jahody, maliny atď.) alebo ovocie rastúce na stromoch (červené kôstkové ovocie).

— Chuť: výrazná, s vôňami aspoň z jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie alebo červené kôstkové ovocie; vyvážený obsah alkoholu, kyslosti a trpkosti, dlhý záver.

* Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

2. *BIELE VÍNO: Biele vína Ribeira Sacra Súmmum*

STRUČNÝ OPIS

— Vzhľad: číry a iskrivý, bledožltej až zlatožltej farby.

— Vôňa: výrazná, s vôňami jadrového ovocia (biele jadrové a kôstkové ovocie).

— Chuť: výrazná, s vôňou jadrového ovocia, vyváženosťou medzi obsahom alkoholu, kyslosťou a trpkosťou a s dlhým záverom.

* Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. *ČERVENÉ VÍNO: Červené vína Ribeira Sacra Súmmun Barrica a Ribeira Sacra Súmmun Garda*

STRUČNÝ OPIS

Vína uvádzané na trh ako „barrica“ („vyzreté v barikových sudoch“) musia spĺňať už uvedené požiadavky na jednotlivé druhy vín a zároveň mať tieto vlastnosti:

— Vôňa: buket by mal zahŕňať aspoň jednu z týchto vôní: koreniny, drevo alebo dubina.

— Chuť: mala by zahŕňať aspoň jednu z týchto aróm: koreniny, drevo alebo dubina.

* Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. *BIELE VÍNO: Biele vína Ribeira Sacra Barrica a Ribeira Sacra Garda*

STRUČNÝ OPIS

Vína uvádzané na trh ako „barrica“ („vyzreté v barikových sudoch“) musia spĺňať už uvedené požiadavky na jednotlivé druhy vín a zároveň mať tieto vlastnosti:

— Vôňa: buket by mal zahŕňať aspoň jednu z týchto vôní: koreniny, drevo alebo dubina.

— Chuť: mala by zahŕňať aspoň jednu z týchto aróm: koreniny, drevo alebo dubina.

* Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

5. *RUŽOVÉ VÍNO: Ružové vína Ribeira Sacra Súmmum*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: číry a iskrivý, s nízkou až so strednou intenzitou farby od bledoružovej až po čerešňovočervenú.

— Vôňa: ovocné arómy aspoň z jednej z týchto kategórií: bobuľové ovocie alebo červené kôstkové ovocie.

— Chuť: výrazná, s vôňami aspoň z jednej z týchto kategórií: bobuľové ovocie alebo červené kôstkové ovocie; vyváženosť alkoholu a kyslosti, dlhý záver.

* Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Výlisnosť nesmie presiahnuť 69 litrov vína na 100 kg hrozna. V prípade ružových vín nesmie táto hodnota presiahnuť 40 litrov vína na 100 kg hrozna.

— Vína môžu byť označené výrazom „barrica“ (vyzreté v barikových sudoch), len ak dozrievali v drevených barikových sudoch, pričom pokiaľ ide o minimálnu dobu zrenia a maximálne objemy, musia sa dodržať tieto požiadavky:

— Červené vína: najmenej šesť mesiacov v barikových sudoch s maximálnym objemom 500 litrov.

— Biele vína: najmenej tri mesiace v barikových sudoch s maximálnym objemom 600 litrov.

— Vína môžu byť označené výrazom „Garda“ (odkazujúcim na „odležanie“, t. j. „vyzrievanie“ vína), len ak dozrievali aspoň sedem mesiacov v prípade červených vín a štyri mesiace v prípade bielych vín v nádobách z dreva, betónu alebo iných materiálov (s výnimkou ocele a polyesteru) povolených podľa potravinového práva, pričom sa musia dodržať tieto požiadavky na objem:

— V prípade červených vín:

  — drevené nádoby s objemom od 225 do 10 000 litrov,

  — betónové nádoby alebo nádoby z iných materiálov s objemom do 5 000 litrov.

— V prípade bielych vín:

  — drevené nádoby s objemom od 225 do 8 000 litrov,

  — betónové nádoby alebo nádoby z iných materiálov s objemom do 5 000 litrov.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

— Za preferované alebo hlavné odrody sa považujú modré odrody Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo a Caíño Bravo a biele odrody Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo a Caíño Blanco. Vína „Súmmum“ budú obsahovať najmenej 85 % preferovaných alebo hlavných muštových odrôd. Červené vína, ktoré sa neuvádzajú na trh ako „Súmmum“, musí tvoriť najmenej 70 % odrody Mencía.

— Nie je povolené používať kontinuálne lisy ani vysokorýchlostné odstredivky.

— Nie sú povolené postupy, ktoré zahŕňajú predhrievanie hrozna alebo ohrev muštu či vína spolu s hroznovými výliskami s cieľom vynútiť extrakciu farbív.

— Pri výrobe ružových vín Ribeira Sacra nesmie čas macerácie muštu so šupkami hrozna presiahnuť 48 hodín.

— Pri výrobe vína ani v rámci nasledujúcich postupov sa nesmú používať dubové čipsy.

3. Metóda pestovania

— Hrozno sa musí zberať mimoriadne pozorne, ručne a do debničiek, ktoré povolil regulačný výbor. Na výrobu chránených vín sa môže použiť len dostatočne zrelé hrozno dobrej kvality.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré muštové odrody

   7 500 kilogramov hrozna na hektár

   51,75 hektolitra na hektár

2. Biele muštové odrody

   12 000 kilogramov hrozna na hektár

   82,80 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť pozostáva z piatich podoblastí, ktoré zahŕňajú časti týchto obcí:

— podoblasť Amandi: Sober a Monforte de Lemos,

— podoblasť Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo a A Peroxa,

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

— podoblasť Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober a Monforte de Lemos,

— podoblasť Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas a Nogueira de Ramuín.

Tieto obce sa nachádzajú v provinciách Lugo a Ourense v autonómnom spoločenstve Galícia.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Hlavným znakom identity týchto vín je prax pestovania viniča známa ako „viticultura heroica“ (heroické vinohradníctvo), v rámci ktorej sa kry pestujú na strmých svahoch, na ktorých boli vykopané terasy, čo vytvára pôsobivú krajinnú oblasť. Pri takomto hornatom reliéfe sa vyskytuje množstvo mikroklím. Voľba nadmorskej výšky a orientácie krov viniča je preto rozhodujúcim faktorom pri zabezpečovaní toho, aby hrozno správne dozrelo. Okrem toho sa používajú predovšetkým muštové odrody, ktoré pochádzajú z danej oblasti a ktoré boli po stáročia vyberané vinohradníkmi a sú dobre prispôsobené miestnej klíme a pôde. V oblasti sa vyrábajú najmä červené vína, pričom najvýznamnejšou odrodou je Mencía. Vína majú čerešňovočervenú farbu a ovocnú arómu s vyváženým obsahom kyselín.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť výroby tvoria najmä strmé svahy, čo sťažuje výstavbu vinárskych podnikov. Vína sa preto môžu vyrábať vo vinárskych podnikoch postavených na pozemkoch v určitých vidieckych obciach hraničiacich s oblasťou výroby, a to v týchto podoblastiach a obciach:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón a O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira a Castro Caldelas.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa musia plniť do fliaš priamo na mieste. Preprava a plnenie vína do fliaš mimo oblasti produkcie hrozna a výroby vína môže ohroziť kvalitu, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným zmenám a iným nepriaznivým faktorom. Čím ďalej sa víno prepravuje, tým je riziko vyššie. Plnením do fliaš v oblasti pôvodu sa umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu vína.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na názov označenia pôvodu sa musí použiť písmo s výškou aspoň 4 mm. Názov podoblasti a odrody musia byť uvedené písmom, ktorého výška nepresahuje polovicu výšky znakov použitých na označenie názvu CHOP.

Použitie ochrannej známky je povinné. Ak sú vína označené ochrannými známkami, ktoré sa používajú aj pri iných označeniach pôvodu, slová „Ribeira Sacra“ musia byť v rovnakom zornom poli ako ochranná známka, musia byť aspoň trikrát väčšie než ochranná známka a musia sa nachádzať na rovnakom pozadí a mať rovnaký štýl písma.

Na všetky fľaše sa musí nalepiť očíslovaná zadná etiketa. Táto zadná etiketa musí obsahovať logo označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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