C/2025/2949

28.5.2025

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/2949)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Ribeira Sacra“**

**PDO-ES-A1128-AM05**

**Datum obvestila: 12. marec 2025**

1. **Ime proizvoda**

„Ribeira Sacra“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☒ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in hrano

Generalni direktorat za hrano

Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

7. **Opis odobrenih sprememb**

ZMANJŠANJE OMEJITVE DONOSA NA HEKTAR ZA RDEČE GROZDJE

Zahtevana sprememba vključuje zmanjšanje največjega donosa rdečega grozdja na hektar s sedanjih 9 500 kg na hektar na 7 500 kg na hektar.

Spremenjeni sta točka 5 specifikacije proizvoda in točka 5.2 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlog:

Sprememba se zahteva zaradi upada prodaje vina, saj se je poraba na mednarodni ravni zmanjšala. To zmanjšanje vpliva zlasti na rdeče vino, pridelano na območjih z močno vinogradniško tradicijo v Franciji, na Portugalskem in v Španiji, kot je „Ribeira Sacra“, edino od petih območij z označbo porekla v Galiciji, kjer prevladuje pridelava rdečega vina. Zato so se zaloge v vinskih kleteh na teh območjih pridelave močno povečale, zaradi česar so nekatere države EU nedavno sprejele različne ukrepe za zmanjšanje teh presežkov, kot so izkrčitev vinogradov, zelena trgatev ali destilacija za industrijsko uporabo, pri čemer je bil zadnjenavedeni ukrep za označbo porekla „Ribeira Sacra“ sprejet že leta 2024.

V tem okviru bo zmanjšanje donosa ukrep, namenjen izboljšanju kakovosti potrganega grozdja in s tem kakovosti pridelanega vina, kar bi moralo olajšati njegovo trženje in zvišati cene, ki jih doseže. S tem ukrepom se bo ponudba približala povpraševanju, zato je primeren ukrep za uravnoteženje trga.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Ribeira Sacra

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *RDEČE VINO: rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“ in rdeča vina „Ribeira Sacra“*

KRATEK OPIS

Rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“:

— videz: bister in sijoč, srednje do zelo intenzivne barve, od češnjevo rdeče do škrlatno rdeče;

— vonj: sadni vonji vsaj ene od naslednjih kategorij: po rdečem jagodičju (kot so jagode ali maline itd.) ali drevesnem sadju (rdeče koščičasto sadje);

— okus: izrazit, arome vsaj ene od naslednjih kategorij: po rdečem jagodičju ali rdečem koščičastem sadju, uravnoteženi alkohol, kisline in trpkost, dolg pookus.

Rdeče vino „Ribeira Sacra“:

— videz: bister in sijoč, srednje do zelo intenzivne barve, od češnjevo rdeče do škrlatno rdeče;

— vonj: sadni vonji vsaj ene od naslednjih kategorij: po rdečem jagodičju (kot so jagode ali maline itd.) ali drevesnem sadju (rdeče koščičasto sadje);

— okus: izrazit, arome vsaj ene od naslednjih kategorij: po rdečem jagodičju ali rdečem koščičastem sadju, uravnoteženi alkohol, kisline in trpkost, dolg pookus.

* Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

2. *BELO VINO: bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“*

KRATEK OPIS

— Videz: bister in sijoč, od bledo do zlato rumene barve;

— vonj: izrazit, vonj po pečkatem sadju (belo pečkato in koščičasto sadje);

— okus: izrazit, arome po pečkatem sadju, uravnoteženi alkohol, kisline in trpkost, dolg pookus.

* Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. *RDEČE VINO: rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmun barrica“ in rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmun garda“*

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo z izrazom „barrica“ (starano v sodih), morajo imeti naslednje lastnosti in izpolnjevati navedene zahteve za vsako vrsto vina:

— vonj: cvetica mora vsebovati vsaj eno od naslednjih arom: po začimbah, lesu ali hrastu;

— okus: vsebovati mora vsaj eno od naslednjih arom: po začimbah, lesu ali hrastu.

* Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. *BELO VINO: bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „barrica“ in bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „garda“*

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo z izrazom „barrica“ (starano v sodih), morajo imeti naslednje lastnosti in izpolnjevati navedene zahteve za vsako vrsto vina:

— vonj: cvetica mora vsebovati vsaj eno od naslednjih arom: po začimbah, lesu ali hrastu;

— okus: vsebovati mora vsaj eno od naslednjih arom: po začimbah, lesu ali hrastu;

* Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

5. *VINO ROSÉ: vina rosé „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmun“*

KRATEK OPIS

Videz: bister in sijoč, šibke do srednje intenzivne barve, od bledo rožnate do češnjevo rdeče;

— vonj: sadni vonji vsaj ene od naslednjih kategorij: po jagodičju ali rdečem koščičastem sadju;

— okus: izrazit, arome vsaj ene od naslednjih kategorij: po jagodičju ali rdečem koščičastem sadju, uravnoteženi alkohol in kisline, dolg pookus.

* Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

## 5. **Enološki postopki**

### 5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopek

— Donos pri ekstrakciji ne sme presegati 69 litrov vina na 100 kg grozdja. Pri vinih rosé ta količina ne sme presegati 40 litrov vina na 100 kg grozdja.

— Za vina je mogoče uporabljati izraz „barrica“ (starano v sodih), če so bila starana v lesenih sodih in so bile upoštevane naslednje zahteve glede najkrajšega obdobja staranja in največjih količin:

— rdeča vina: najmanj šest mesecev v sodih z največjo prostornino 500 litrov,

— bela vina: najmanj trije meseci v sodih z največjo prostornino 600 litrov.

— Za vina je mogoče uporabljati izraz „garda“ (nanaša se na hrambo vina, tj. staranje), če so bila starana vsaj sedem mesecev (velja za rdeča vina) oziroma vsaj štiri mesece (velja za bela vina) v posodah iz lesa, betona ali drugih materialov, razen nerjavnega jekla in poliestra, ki jih dovoljuje zakonodaja o živilih, in posode izpolnjujejo naslednje zahteve glede prostornine:

— za rdeča vina:

  — lesene posode s prostornino od 225 litrov do 10 000 litrov,

  — posode iz betona ali drugih materialov s prostornino do 5 000 litrov,

— za bela vina:

  — lesene posode s prostornino od 225 litrov do 8 000 litrov,

  — posode iz betona ali drugih materialov s prostornino do 5 000 litrov.

2. Pomembna omejitev pri vinifikaciji

— Rdeče sorte vinske trte mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo in caíño bravo ter bele sorte vinske trte godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, branco lexítimo in caíño blanco veljajo za prednostne oziroma glavne sorte. Vina z izrazom „súmmum“ vsebujejo najmanj 85 % prednostnih oziroma glavnih sort vinske trte. Rdeča vina, ki se ne tržijo kot vina z izrazom „súmmum“, morajo vsebovati vsaj 70 odstotkov sorte mencía.

— Uporaba kontinuiranih stiskalnic ali visokohitrostnih centrifugalnih stiskalnic ni dovoljena.

— Prakse, ki vključujejo predgrevanje grozdja ali segrevanje mošta ali vina s tropom za ekstrakcijo barvila, niso dovoljene.

— Čas maceracije grozdnih kožic v moštu pri pridelavi vin rosé „Ribeira Sacra“ ne sme presegati 48 ur.

— Pri pridelavi vina ali nadaljnjih postopkih ni dovoljeno uporabljati trsk iz hrastovega lesa.

3. Pridelovalna praksa

— Grozdje je treba trgati zelo previdno in ročno ter ga zbirati v zaboje, ki jih je odobril regulativni svet. Za pridelavo zaščitenih vin je dovoljeno uporabljati samo dovolj zrelo grozdje dobre kakovosti.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeče sorte vinske trte

   7 500 kilogramov grozdja na hektar

   51,75 hektolitra na hektar

2. Bele sorte vinske trte

   12 000 kilogramov grozdja na hektar

   82,80 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje sestavlja pet podobmočij, ki so del naslednjih občin:

— podobmočje Amandi: Sober in Monforte de Lemos,

— podobmočje Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo in A Peroxa,

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

— podobmočje Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober in Monforte de Lemos,

— podobmočje Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas in Nogueira de Ramuín.

Te občine ležijo v pokrajinah Lugo in Ourense v Avtonomni skupnosti Galicija.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Glavna odlika teh vin je vinogradniška praksa, znana kot *viticultura heroica* (junaško vinogradništvo), po kateri trto gojijo na strmih terasastih gričih, ki so del osupljive kulturne krajine. Tovrsten hribovit relief ima številne mikroklime, zato sta nadmorska višina in lega ključna dejavnika za pravilno zorenje grozdja. Poleg tega se uporabljajo predvsem avtohtone sorte vinske trte, ki so jih vinogradniki izbirali stoletja ter so dobro prilagojene lokalnemu podnebju in tlom. Na tem območju pridelujejo zlasti rdeča vina, najbolj izstopajoča sorta pa je mencía. Vina so češnjevo rdeče barve, sadna in imajo uravnotežene kisline.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od pridelave na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje pridelave je predvsem strmo gričevje, na katerem je težko graditi vinske kleti. Vina tako lahko pridelujejo tudi v vinskih kleteh v nekaterih podeželskih občinah, ki mejijo na območje pridelave, in sicer na naslednjih podobmočjih in v občinah:

Amandi: Sober,

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

Ribeiras do Miño: Pantón in O Saviñao,

Ribeiras do Sil: A Teixeira in Castro Caldelas.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina je treba stekleničiti na območju pridelave. Če bi se vino prevažalo in stekleničilo zunaj območja njegove pridelave, bi se lahko poslabšala kakovost vina, ki bi lahko bilo izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, temperaturnim razlikam in drugim škodljivim vplivom. Dlje kot vino potuje, večje je tveganje. Stekleničenje na območju porekla zagotavlja, da se ohranijo lastnosti in kakovost vina.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Črke, s katerimi je zapisano ime označbe porekla, morajo biti visoke vsaj 4 mm. Imeni podobmočja in sorte je treba navesti s črkami, ki ne presegajo polovice višine črk, ki se uporabljajo za ime ZOP.

Uporaba blagovne znamke je obvezna. Če so vina označena z blagovnimi znamkami, ki se uporabljajo tudi za druge označbe porekla, morata biti besedi „Ribeira Sacra“ v istem vidnem polju in vsaj trikrat večji kot blagovna znamka ter na istem ozadju in imeti enak slog črk.

Vse steklenice so opremljene z oštevilčeno hrbtno etiketo. Na hrbtni etiketi mora biti logotip označbe porekla.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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