C/2025/6457

4.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6457)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ribeiro“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Ribeiro“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, рибарството и храните, Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че изменението в продуктовата спецификация на ЗНП „Ribeiro“ е стандартно — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не отговаря на нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения. По-конкретно то не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

Заглавие

ПРОМЕНИ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПРАКТИКИ

Описание

За да се подобри качеството на вината, сортовете грозде, класифицирани като второстепенни (Palomino, Garnacha Tintorera и Tempranillo), не могат да се използват при засаждане на нови лозя, нито при презасаждане или присаждане в съществуващите лозя. Независимо от това в някои случаи се разрешава в лозя с второстепенни сортове да се извърши подмяна на липсващи лози с такива от същия сорт.

Изменението се отнася до точка 3, буква а) от продуктовата спецификация и до точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В МАКСИМАЛНИТЕ ДОБИВИ НА ГРОЗДЕ ОТ ХЕКТАР

Описание

Производството, измерено като грозде от хектар, като цяло се намалява, за да се подобри качеството. С оглед на това се запазват ограниченията от 13 000 kg/ha за основните бели сортове и 12 000 kg/ha за основните червени сортове. При новата практика обаче тези ограничения се прилагат независимо от типа вино, за което е предназначено гроздето. Що се отнася до второстепенните сортове, с изменението се запазва ограничението от 19 000 kg/ha за белите сортове. За червените сортове се въвежда ограничение от 18 000 kg/ha вместо 19 000 kg/ha.

Независимо от това максималните добиви, които се установяват с общ характер, както е посочено в предходния параграф, могат да варират при определени обстоятелства. Такъв е случаят с парцелите с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 растения на хектар, където посочените по-горе добиви се намаляват на 10 000 kg/ha за основните бели сортове и на 9 000 kg/ha за основните червени сортове. Що се отнася до второстепенните сортове, добивите се намаляват на 16 000 kg/ha за белите сортове и на 15 000 kg/ha за червените сортове. Наред с това за белите сортове грозде, отглеждани на парцели, разположени в лозя, в които общият брой на лозовите насаждения е 7 000 на хектар или повече, добивите се увеличават на 15 000 kg/ha за основните сортове и на 20 000 kg/ha за второстепенните сортове. Тези добиви се поддържат високи поради факта, че има много парцели — обикновено малки по размер — в които от отдавна се използва практиката на гъсто засадени лозя. Тези се отглеждат предимно от възрастни собственици, за които преструктурирането на лозята би било трудно, и при тях се наблюдават високи добиви на продукция.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и до точка 7.2 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В РАЗРЕШЕНИТЕ СОРТОВЕ

Описание

С цел подобряване на качеството и специфичните характеристики на вината, обхванати от наименованието, се добавят червените сортове грозде Merenzao и Espadeiro и белите сортове грозде Branco Lexítimo и Albilla do Avia, като всички те са класифицирани като основни сортове. Те се отглеждат традиционно в района, което означава, че са налице столетни лози, спадащи към всеки от тези сортове. Добавянето на посочените сортове дава възможност за по-голямо разнообразие на вината Ribeiro. По този начин може да се подобри пазарният дял на вината и да се насърчи опазването на генетичното наследство, представено чрез тези вторични сортове. Специално внимание заслужава сортът Albilla do Avia. Това е местен сорт от долината Авия, който през 2021 г. беше включен в Регистъра на търговските сортове (Заповед APA/1097/2021 от 7 октомври 2021 г., публикувана в Държавен вестник на Испания № 243 от 11 октомври 2021 г.). В продължение на десетилетия лозите от този сорт са били погрешно идентифицирани като сорт Albillo, който не се отглежда в района. Поради тази причина с изменението сортът Albillo се заличава от списъка на разрешените сортове, като в него се включва сортът Albilla do Avia, както е посочено.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В ДРУГИ ПРИЛОЖИМИ ИЗИСКВАНИЯ, СВЪРЗАНИ С ДОБИВА

Описание

В съответствие с промените на максималните добиви се премахва възможността при производството на вината Ribeiro да се използва основен сорт грозде от парцели, чиито добиви превишават установените гранични стойности, но са по-малко от 19 000 kg/ha. Това не се отнася за типовете „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ и „Tostado“.

Изменя се възможността за увеличение на максималните добиви с до 25 % в определени вегетационни сезони поради климатичните условия през годината. Тази възможност вече се прилага само по отношение на основните сортове, което означава, че с новия текст на продуктовата спецификация тази възможност не съществува за второстепенните сортове.

До реколта 2017 г. беше в сила преходна разпоредба относно добивите на грозде, която се заличава, тъй като вече не се прилага.

Изменението се отнася до раздел 8, буква б), точка 1 от продуктовата спецификация. То не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПОДОБРЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Коригират се различни начини на изписване. Изменят се препратките към нормативните разпоредби, които са остарели с течение на времето. Също така се актуализират данните за контакт на оправомощения орган.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Ribeiro“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Ribeiro“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

15. Вино от стафидирано грозде

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино Ribeiro „Castes“ и Ribeiro

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно с оттенъци между бледожълто и златистожълто и нюанси от зелено до златисто в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Чисти и ясно изразени аромати, като присъстват някои от следните показатели: зрели и пресни плодове, цветя, мед, билки, растения и балсамови нотки. Вината от категория „Castes“ се характеризират с по-голяма комплексност и средно висока наситеност.

Вкус

Свеж и балансиран, с дълготраен послевкус без дефекти. Вината от категория „Castes“ се характеризират с по-добре изразена структура, повече обем, вкус, екстракт и послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	9,5
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— Минимално действително алкохолно съдържание на белите вина „Castes“: 11 %

— При вина, които са подложени на стареене в дървени съдове повече от три месеца и са на не повече от една година, максималното съдържание на летливи киселини е 0,85 g/l (14,17 meq/l). При вина на повече от една година максималната стойност е 0,9 g/l (15 meq/l) плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус алкохолно съдържание над 11 %. В никакъв случай не се разрешава надвишаване на граничните стойности, определени в приложимото действащо законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино Ribeiro „Castes“ и Ribeiro

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно със средно висока наситеност на цвета, оттенъци между виолетово и черешовочервено и нюанси от виолетово до керемиденочервено в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Чисти и ясно изразени аромати, като присъстват някои от следните показатели: червени и тъмни плодове — зрели и пресни, цветя, ароматни билки, млечни продукти, растения и балсамови нотки. Вината от категория „Castes“ се характеризират с по-голяма комплексност и средно висока наситеност.

Вкус

Свеж, балансиран, със средно силна танинова структура и дълготраен послевкус без дефекти. Вината от категория „Castes“ се характеризират с по-изразен финес на таниновото съдържание, повече обем, вкус, екстракт и послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	9,5
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— Минимално действително алкохолно съдържание на червените вина „Castes“: 11 %

— При вина, които са подложени на стареене в дървени съдове повече от три месеца и са на не повече от една година, максималното съдържание на летливи киселини е 0,85 g/l (14,17 meq/l). При вина на повече от една година максималната стойност е 0,9 g/l (15 meq/l) плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус алкохолно съдържание над 11 %. В никакъв случай не се разрешава надвишаване на граничните стойности, определени в приложимото действащо законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино Ribeiro „Barrica“

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно с оттенъци между бледожълто и златистожълто и нюанси от зелено до златисто в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Комплексни чисти и ясно изразени аромати, със средно висока наситеност, с баланс в дървесния ароматен компонент, като присъстват някои от следните показатели: зрели, пресни и сушени плодове, цветя, мед, конфитюр, ароматни билки, растения, балсамови нотки, подправки, аромат на препечено и печива.

Вкус

Свеж, балансиран и наситен, добре изразен и с екстракт, добра структура и обем; много дълготраен послевкус без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— При вина, които са подложени на стареене в дървени съдове повече от три месеца и са на не повече от една година, максималното съдържание на летливи киселини е 0,85 g/l (14,17 meq/l). При вина на повече от една година максималната стойност е 0,9 g/l (15 meq/l) плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус алкохолно съдържание над 11 %. В никакъв случай не се разрешава надвишаване на граничните стойности, определени в приложимото действащо законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино Ribeiro „Barrica“

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно със средно висока наситеност на цвета, оттенъци между виолетово и черешовочервено и нюанси от виолетово до керемиденочервено в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Комплексни чисти и ясно изразени аромати, със средно висока наситеност, с баланс в дървесния ароматен компонент, като присъстват някои от следните показатели: червени и тъмни плодове — зрели и пресни, сушени плодове, цветя, конфитюр, ароматни билки, растения, млечни продукти, балсамови нотки, подправки, аромат на препечено, печено и печива.

Вкус

Свеж, балансиран и наситен, добре изразен и с екстракт, добра структура и обем; много дълготраен послевкус без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— При вина, които са подложени на стареене в дървени съдове повече от три месеца и са на не повече от една година, максималното съдържание на летливи киселини е 0,85 g/l (14,17 meq/l). При вина на повече от една година максималната стойност е 0,9 g/l (15 meq/l) плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус алкохолно съдържание над 11 %. В никакъв случай не се разрешава надвишаване на граничните стойности, определени в приложимото действащо законодателство.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино и вино розе Ribeiro „Espumoso“ [пенливо]

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно с фини устойчиви мехурчета, оттенъци между бледожълто и златисто (пенливи бели вина) и от малиновorозово до оранжево-розово (пенливи червени вина). Нюанси от зелено до златисти оттенъци (пенливи бели вина) и от виолетово до оранжеви оттенъци (пенливи вина розе) в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Комплексни чисти и ясно изразени аромати със средно висока наситеност, като присъстват някои от следните показатели: зрели, пресни и сушени плодове, дрожди, галета, печива, цветя, мед, конфитюр, ароматни билки, растения, балсамови нотки, подправки, аромат на препечено.

Вкус

Свеж, балансиран и наситен, добре изразен и с екстракт, средно силна структура и обем; мехурчетата са фини, устойчиви, приятни, меки и кадифени; дълготраен послевкус без дефекти, който варира от средно до много дълготраен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10
Минимална обща киселинност:	5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	185

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

-

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бяло и червено вино Ribeiro „Tostado“

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачно с оттенъци между кехлибареножълто и махагон и нюанси от златисто до цвят кестен. В червените вина могат да се проявят оттенъци на светлочервено в зависимост от възрастта и метода на производство.

Аромат

Комплексни чисти и ясно изразени аромати със средно висока наситеност, като присъстват някои от следните показатели: зрели, стафидирани, захаросани, сушени плодове, мед, ароматни билки, подправки, балсамови нотки, аромат на препечено, печено, печива и дървесина.

Вкус

Сладък и балансиран, с деликатна свежест, интензивен, с голям обем и усещане за маслености, добре изразен, с екстракт; дълготраен и силно наситен послевкус без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	13
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	35
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— * Максимално съдържание на сяра: 200 mg/l за червени и 250 mg/l за бели вина.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

— Бели и червени вина: при вината, произведени от основните сортове грозде — Ribeiro „Castes“, Ribeiro „Barrica“ и Ribeiro „Espumoso“, рандеманът не трябва да надвишава 72 l вино на всеки 100 kg грозде. За другите вина пределната стойност е 74 l вино на всеки 100 kg грозде.

— Вината от вида Ribeiro „Castes“ трябва да се произвеждат изключително от основни сортове.

— Вината от вида Ribeiro „Barrica“ са червени или бели вина, които във всеки момент от производствения процес са били съхранявани в бъчви с максимална вместимост 600 l и които са произведени изключително от основни сортове грозде.

— Пенливи вина: произвеждат се само от основни сортове грозде, по традиционен метод, във вариантите „брют“ и „брют натюр“.

— „Tostado“: произвежда се изключително от основните червени или бели сортове, в зависимост от случая. Използва се процес на естествено сушене на гроздето в покрити пространства с подходящи характеристики, за да се позволи правилно изсушаване чрез естествена вентилация. Периодът на сушене е минимум три месеца. Гроздовата мъст е със съдържание на захар най-малко 350 g/l. Максималният добив е 40 l вино на всеки 100 kg стафидирано грозде. Преминава през процес на стареене в бъчви от дъбово или черешово дърво по начин, който гарантира, че общото време на контакт с дървесината е не по-малко от шест месеца. Това включва, когато е целесъобразно, преобръщане по време на процеса на ферментация. Процесът на стареене в бутилка е не по-кратък от три месеца.

Винопроизводствена практика

Агротехнически практики

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Новите насаждения са с минимална гъстота от 3 000 лози на хектар.

След одобрението на новата версия на продуктовата спецификация няма да е възможно използването на второстепенни сортове грозде (Palomino, Garnacha Tintorera и Tempranillo) в новозасадените или презасадените лозя, или при присаждане в съществуващите лозя. Въпреки това в лозя с тези второстепенни сортове е разрешена замяната от време на време на липсващи лози с други от същия сорт.

При ежегодната резитба се използват методът Гюйо, формировка кордон, чашовидна формировка или къса резитба.

При системата за формировка се използват кордонни опорни конструкции или колчета.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив	13 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив	93,60
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“

Максимален добив:

Максимален добив	13 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“

Максимален добив:

Максимален добив	52
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив	12 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив	86,40
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове за „Tostado“

Максимален добив:

Максимален добив	12 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове за „Tostado“

Максимален добив:

Максимален добив	48
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив	19 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив	140,60
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив	18 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив	133,20
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	10 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	72
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	10 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	40
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	9 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	64,80
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	9 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни червени сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	36
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	16 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	118,40
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни червени сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	15 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни червени сортове от парцели с гъстота на засаждане по-малко от 3 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	111
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	15 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	108
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	15 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Основни бели сортове за „Tostado“ от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	60
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	20 000
Максимален добив от единица:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Второстепенни бели сортове от парцели с гъстота на засаждане повече от 7 000 лози/ha

Максимален добив:

Максимален добив	148
Максимален добив от единица:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт или сортове лозя, от които е (са) получено(и) виното или вината**

— BRANCELLAO

— ALBARIÑO

— CAÍÑO BRAVO

— LOUREIRA — LOUREIRO BLANCO

— TREIXADURA

— GARNACHA TINTORERA

— TORRONTÉS

— PALOMINO

— GODELLO

— MERENZAO

— ALBILLA DO AVIA

— CAÍÑO LONGO

— CAÍÑO BLANCO

— MENCÍA

— CAÍÑO TINTO

— TEMPRANILLO

— FERRÓN

— ALBARIN BLANCO — BRANCO LEXITIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство на вината, обхванати от наименованието за произход Ribeiro, включва териториите, разположени в следните общини и местности: общините Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín и Cortegada; енориите Banga, Cabanelas и O Barón, община O Carballiño; енориите Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa и Moldes в община Boborás; местностите Santa Cruz de Arrabaldo и Untes в община Ourense; и в община Toén, местностите Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, село Feá y Celeirón и енорията Alongos; и село A Touza в община San Amaro.

Всички общини са разположени в провинция Оренсе в автономната област Галисия.

10. **Връзка с географския район**

Категория лозаро-винарски продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Районът е разположен в област, известна като зоната на климатичен преход на Галисия, която се формира от осигуряващите защита околни планини в съчетание с близостта на Атлантическия океан. Климатът е умерен и средиземноморски по характер, като се усеща влиянието на Атлантическия океан, омекотено от планинските вериги, простиращи се на запад от района. Планините защитават района от бурите, които се насочват от морето към вътрешността. Отличителните характеристики включват значителни разлики между дневните и нощните температури; оскъдни валежи след периода на образуване на завръз; необработваеми земи с преобладаващо гранитни почви, ниска полска влагоемност и стръмен планински терен.

Районът е на границата на пригодност за лозарство. Плодът не узрява лесно, но необходимата зрялост по отношение на алкохолното съдържание се достига едновременно с фенолната зрялост. По този начин се поддържа балансирана свежест, осигурена от естествената киселинност, като винената киселина преобладава над ябълчната. Слабо континенталният характер на района заедно с преобладаващите въздушни течения водят до значителни разлики между температурите през деня и през нощта. Това способства за бавно узряване, като по този начин се засилват естествената свежест и ароматът.

Възползвайки се от хълмистия терен на района, производителите са разположили лозови насаждения на най-благоприятно ориентираните склонове. В много случаи те са изградили тераси, за да се спомогне за обработването на лозите и да се осигури по-голяма дълбочина на почвата, поради което човешката намеса в пейзажа е ясно видима. По този начин производителите са гарантирали, че растенията получават достатъчно слънчева светлина и съответно образуват захарите, необходими за производството на вино с добро съдържание на алкохол. Както беше посочено по-горе, районът е на границата на пригодност за лозарство.

Друг основен аспект на връзката между посочените вина и района се отнася до наличните сортове грозде. Повечето от тях са сортове, които традиционно се отглеждат в района, но рядко се срещат в други лозарски райони. Сред тях се отличава белият сорт Treixadura — най-представителният и широко разпространен в този географски район. Тези сортове са напълно приспособени към околната среда и са резултат от селекциите, които производителите са правили с течение на времето. В условията на района от тези сортове, особено Treixadura, се произвеждат вина, които са силно ароматни, с плодов вкус и флорални нотки. Съдържанието на алкохол компенсира киселинността, което прави вината свежи и балансирани.

Категория лозаро-винарски продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Качествените пенливи вина, обхванати от наименованието за произход Ribeiro, се произвеждат по традиционния метод. Техните свойства са тясно свързани със специфичните условия на околната среда и използваните сортове грозде.

Околната среда се характеризира с умерен климат със средиземноморски характер и влиянието на Атлантическия океан. Разликите между дневните и нощните температури са значителни, като валежите след периода на образуване на завръз са оскъдни. Почвите имат ниска полска влагоемност и са обградени от планински терени. Това е район, където лозарството се е развивало при неблагоприятни условия и гроздето не узрява лесно. В отговор на това лозарите се възползват от хълмистия терен на района, като разполагат лозови насаждения по склоновете с най-голямо слънцегреене. Разликата в температурите през деня и през нощта е благоприятна за бавното узряване на плодовете. Това засилва естествената свежест и аромат на тези пенливи вина.

Всички използвани сортове грозде са местни и са приспособени към конкретните условия на околната среда в района. Те са резултат от процеса на селекция, осъществяван от производителите в района през годините. Сред тях се откроява сортът Treixadura, който е най-широко разпространеният. Сортовете Loureiro и Albariño обаче също са много подходящи за производството на тези вина. Почвените и климатичните условия в района позволяват тези сортове да се берат рано, след достигане на правилния баланс между захар и киселинност. По този начин гроздето се събира, когато достигне умерено съдържание на захар и приемливо равнище на киселинност. Това позволява производството на балансирани ферментационни смеси, които не са с твърде високо съдържание на алкохол, но са силно ароматни. В други разположени в близост лозарски райони практиката гроздоберът да се изтегля по-рано, за да се постигне умерено алкохолно съдържание на ферментационната смес, би довела до повишена киселинност, което не се случва в разглеждания район. Основната причина би било прекомерното съдържание на ябълчна киселина, която би понижила качеството на произвежданото вино.

Тези сортове представляват генетично наследство с голяма стойност. Те придават специфичния характер на различните типове вина от този район — по-специално на пенливите вина, които са със силен аромат и плодов вкус.

Категория лозаро-винарски продукт

15. Вино от стафидирано грозде

Обобщено описание на връзката

Tostado del Ribeiro е вино, което се произвежда от стафидирано грозде. Характерните му особености се дължат на суровините, които се използват за производството му, и на природните условия, както и на специфичния метод на производство, който е резултат от знанията и уменията на местните производители.

Суровините са местни за района сортове грозде, които са приспособени към специфичните условия на околната среда. Сред тези сортове се откроява сортът Treixadura, който е най-разпространен и най-характерен.

Околната среда се характеризира с умерен климат със средиземноморски характер и влиянието на Атлантическия океан. Разликите между дневните и нощните температури са значителни, като валежите след периода на образуване на завръз са оскъдни. Необработваемите почви имат ниска полска влагоемност и са обградени от планински терени. Лозите се отглеждат върху склоновете, изложени на най-голямо слънцегреене, за да се позволи правилно зреене.

Районът е на границата на пригодност за лозарство и правилното зреене на лозите не е лесно. Зреенето е възможно само защото използваните сортове грозде са приспособени и се отглеждат в парцели, чието местоположение е внимателно подбрано. Това е причината виното да бъде толкова специално. То е сладко вино, произвеждано в район, където природните условия обикновено не биха позволили производството му.

Това е възможно благодарение на техниките на производство, които местните производители са разработили с течение на времето. След гроздобера производителите подлагат гроздовете на сложен процес на зреене в покрити навеси с естествена вентилация. Сортът Treixadura е особено подходящ за стафидиране, тъй като ципата му е по-дебела и по-устойчива от тази на други сортове. Това му помага да понася по-добре процеса на естествено стафидиране.

Освен това климатът на този район включва по-суха от очакваното есен, като се има предвид близостта му до Атлантическия океан. Това се дължи на защитната бариера, образувана от планините, които го обграждат на запад. Тези условия подпомагат процеса на стафидиране. Гроздето не се подлага на твърде високи нива на относителна влажност, което би забавило процеса на естествена дехидратация и би увеличило риска от гъбични заболявания. Освен това температурите през есента обикновено са умерени, което подпомага процеса на сушене. За разположените по-навътре в сушата райони може да е характерно предимството на по-ниската влажност на околния въздух. Недостатъкът на тази особеност е, че ниските температури биха затруднили естественото сушене.

Вследствие на този процес се получава сладко и балансирано вино с общо съдържание на захар над 120 g/l, което е много характерно за лозарството в района. То е високо ценено, скъпо за производство и се ползва с отлична репутация.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Опаковане при източника

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Транспортирането и бутилирането извън района на производство представлява риск за качеството на виното, изразяващ се в протичането на окислително-редукционни процеси, колебания в температурата и други. Сериозността на този риск се повишава с изминатото разстояние. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качеството на виното. В съчетание с опита и задълбочените познания за специалните качества на вината, натрупани през годините от винарните, произвеждащи вината с наименованието за произход „Ribeiro“, това налага бутилиране в района на произход. В този случай всички физични, химични и органолептични характеристики на тези вина се запазват.

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила за етикетиране

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Етикетите на бутилираните вина включват логото и името на наименованието за произход.

По отношение на вината с наименование за произход „Ribeiro“, които се произвеждат от основни сортове, се разрешава етикетите, опаковките и рекламните материали да включват следните обозначения: „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ и „Tostado“, според случая.

По отношение на вината, които не са класифицирани като „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ или „Tostado“, не е разрешено върху етикетите им да бъдат изписвани обозначенията „caste“ и „autóctonas“, нито името на който и да е от основните сортове. По подобен начин не се разрешава използването на други обозначения, които биха могли да въведат в заблуждение потребителя по отношение на характеристиките на виното, по-специално обозначения, които биха могли да доведат до объркване с вината от категориите Ribeiro „Castes“, Ribeiro „Barrica“, Ribeiro „Espumoso“ и Ribeiro „Tostado“.

Годината на реколтата трябва да бъде изписана върху етикетите на вината от категориите „Castes“ и „Barrica“.

Опаковките следва да включват номерирани печати за качество или лицеви етикети/контраетикети, издадени от регулаторния съвет. Те трябва да се поставят в съответната винарна.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego_Condiciones_DOP_Ribeiro_abril_2025_ES.pdf