C/2025/6457

4.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6457)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ribeiro“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1123-AM04 – 5. září 2025

1. **Název produktu**

„Ribeiro“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a potravinářství, Generální ředitelství pro potraviny, Generální ředitelství pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře.

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu CHOP „Ribeiro“ za standardní změnu. Nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

Položka

ZMĚNY V PĚSTITELSKÝCH POSTUPECH

Popis

V zájmu zlepšení kvality vín nelze při výsadbě nových vinic používat odrůdy klasifikované jako vedlejší (Palomino, Garnacha Tintorera a Tempranillo) ani je nelze používat při opětovném vysazování nebo roubování na stávajících vinicích. Na vinicích s vedlejšími odrůdami je však povoleno příležitostně nahradit chybějící révu jinou révou stejné odrůdy.

Změna se týká bodu 3.a specifikace produktu a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

ZMĚNY V MAXIMÁLNÍCH PRODUKČNÍCH VÝNOSECH V HROZNECH NA HEKTAR

Popis

Obecně lze říci, že v zájmu zlepšení kvality došlo ke snížení produkce měřené v hroznech na hektar. Pro tento účel byly zachovány limity 13 000 kg/ha pro hlavní bílé odrůdy a 12 000 kg/ha pro hlavní červené odrůdy. Nově se však tyto limity uplatňují bez ohledu na druh vína, pro který jsou hrozny určeny. V případě vedlejších odrůd novela zachovává limit 19 000 kg/ha pro bílé odrůdy. U červených odrůd byl limit snížen z 19 000 kg/ha na 18 000 kg/ha.

Nicméně maximální výnosy zavedené jako obecné pravidlo, jak je uvedeno v odstavci výše, se mohou za určitých okolností lišit. V případě pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 rostlin na hektar byly proto výše uvedené výnosy sníženy na 10 000 kg/ha u hlavních bílých odrůd a 9 000 kg/ha u hlavních červených odrůd. U vedlejších odrůd se výnosy snížily na 16 000 kg/ha u bílých odrůd a 15 000 kg/ha u červených odrůd. Kromě toho se u bílých odrůd pěstovaných na pozemcích ve vinicích, kde je celkový počet keřů na hektar 7 000 nebo vyšší, zvýšily výnosy na 15 000 kg/ha u hlavních odrůd a 20 000 kg/ha u vedlejších odrůd. Tyto specifické výnosy byly ponechány na vysoké úrovni, protože je zřejmé, že existuje mnoho pozemků, většinou malé velikosti, na kterých se již dlouho používá hustá výsadba. Ty mají vysoké výnosy a většinou o ně pečují majitelé ve vyšším věku, pro které by byla restrukturalizace vinic obtížná.

Tato změna se týká bodu 5 specifikace produktu a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

ZMĚNY V POVOLENÝCH ODRŮDÁCH

Popis

Pro zlepšení jakosti a specifičnosti vín s tímto označením byly zařazeny červené odrůdy Merenzao a Espadeiro a bílé odrůdy Branco Lexítimo a Albilla do Avia, které jsou klasifikovány jako hlavní odrůdy. Tyto odrůdy se v oblasti pěstují tradičně, což znamená, že některé z nich pocházejí z vinic starých více než sto let. Zařazení těchto odrůd umožňuje větší rozmanitost vín Ribeiro. To může zvýšit podíl na trhu a podpořit zachování genetického dědictví, které tyto menšinové odrůdy představují. Zvláštní zmínku si zaslouží odrůda Albilla do Avia. Jedná se o místní odrůdu z údolí Avia, která byla v roce 2021 zapsána do rejstříku obchodních odrůd (nařízení APA/1097/2021 ze dne 7. října 2021, zveřejněné ve španělském Úředním věstníku č. 243 ze dne 11. října 2021). Po desetiletí byla réva této odrůdy mylně považována za odrůdu Albillo, která se ve skutečnosti v této oblasti nepěstuje. Z tohoto důvodu byla touto změnou ze seznamu povolených odrůd vyřazena odrůda Albillo a zároveň do něj byla zařazena odrůda Albilla do Avia, jak bylo uvedeno.

Tato změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

ZMĚNY DALŠÍCH PLATNÝCH POŽADAVKŮ TÝKAJÍCÍCH SE VÝNOSŮ

Popis

V souladu se změnami maximálních výnosů byla pro výrobu vín Ribeiro zrušena možnost použít hrozny hlavní odrůdy z pozemků, jejichž výnosy přesahují stanovené limity, ale jsou nižší než 19 000 kg/ha. To neplatí pro druhy „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ a „Tostado“.

Dochází ke změně možnosti zvýšení maximálních výnosů až o 25 % v určitých pěstitelských obdobích, a to s ohledem na povětrnostní podmínky v daném roce. Tato možnost se nyní vztahuje výhradně na hlavní odrůdy. To znamená, že s novým zněním specifikace produktu tato možnost neexistuje pro vedlejší odrůdy.

Přechodné ustanovení týkající se výnosů hroznů platilo až do sklizně v roce 2017. Nyní bylo zrušeno, protože již neplatí.

Tato změna se týká oddílu 8.b.1 specifikace produktu. Změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

ZLEPŠENÍ TÝKAJÍCÍ SE TEXTU

Popis

Byly provedeny opravy pravopisných chyb. Byly změněny odkazy na ustanovení právních předpisů, která se postupem času stala zastaralými. Aktualizovaly se kontaktní údaje pověřeného subjektu.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Ribeiro“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1123-AM04 – 5. září 2025

1. **Název (názvy)**

„Ribeiro“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

6. **Popis vína nebo vín**

Produkt z révy vinné

Bílá vína Ribeiro „Castes“ a Ribeiro

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní s odstíny od světle žluté po zlatou a se zelenými až zlatými tóny v závislosti na stáří a výrobní metodě.

Vůně

Čisté a výrazné aroma, s některými z následujících deskriptorů: zralé ovoce a čerstvé ovoce, květiny, med, aromatické byliny, rostliny a balzámy. Vína kategorie „Castes“ jsou komplexnější, střední intenzity.

Chuť

Svěží a vyvážená s dokonalou, dlouhotrvající dochutí. Vína kategorie „Castes“ mají větší strukturu, objem, chuť, extrakt a dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr:	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální skutečný obsah alkoholu bílých vín „Castes“: 11 %

— Ve vínech, která zrála déle než tři měsíce v dřevěných sudech a nejsou starší než jeden rok, je maximální obsah těkavých kyselin 0,85 g/l (14,17 miliekvivalentu na litr (mEq/l)). U vín starších než jeden rok je maximální obsah 0,9 g/l (15 mEq/l) plus 0,06 g/l (1 mEq/l) s každým stupněm alkoholu nad 11 %. V žádném případě nesmí dojít k překročení limitů stanovených v platných právních předpisech.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Červená vína Ribeiro „Castes“ a Ribeiro

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní se střední barevnou intenzitou, s odstíny od fialové po třešňovou a s fialovými až terakotovými tóny v závislosti na stáří a výrobní metodě.

Vůně

Čisté a výrazné aroma, s některými z následujících deskriptorů: červené a tmavé ovoce, zralé a čerstvé, květiny, aromatické byliny, mléčné výrobky, rostliny a balzámy. Vína kategorie „Castes“ jsou komplexnější, střední intenzity.

Chuť

Svěží, vyvážená, se střední třísloviton strukturou a dokonalou, dlouhotrvající dochutí. Vína kategorie „Castes“ mají větší třísloviton, objem, chuť, extrakt a dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr:	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální skutečný obsah alkoholu červených vín „Castes“: 11 %

— Ve vínech, která zrála déle než tři měsíce v dřevěných sudech a nejsou starší než jeden rok, je maximální obsah těkavých kyselin 0,85 g/l (14,17 miliekvivalentu na litr (mEq/l)). U vín starších než jeden rok je maximální obsah 0,9 g/l (15 mEq/l) plus 0,06 g/l (1 mEq/l) s každým stupněm alkoholu nad 11 %. V žádném případě nesmí dojít k překročení limitů stanovených v platných právních předpisech.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Bílá vína Ribeiro „Barrica“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní s odstíny od světle žluté po zlatou a se zelenými až zlatými tóny v závislosti na stáří a výrobní metodě.

Vůně

Aromaticky komplexní s čistým, výrazným aroma, s vyvážeností v dřevité aromatické složce, středně vysoce intenzivní, s některými z těchto deskriptorů: zralé ovoce, čerstvé ovoce, sušené ovoce, květiny, med, džem, aromatické byliny, rostliny, balzámy, koření, toustové a pečené aroma.

Chuť

Svěží, vyvážená a intenzivní, aromatická a s extraktem, dobrou strukturou a objemem, dokonalou, dlouhotrvající dochutí, která je značně dlouhá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr:	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Ve vínech, která zrála déle než tři měsíce v dřevěných sudech a nejsou starší než jeden rok, je maximální obsah těkavých kyselin 0,85 g/l (14,17 miliekvivalentu na litr (mEq/l)). U vín starších než jeden rok je maximální obsah 0,9 g/l (15 mEq/l) plus 0,06 g/l (1 mEq/l) s každým stupněm alkoholu nad 11 %. V žádném případě nesmí dojít k překročení limitů stanovených v platných právních předpisech.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Červená vína Ribeiro „Barrica“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní se střední barevnou intenzitou, s odstíny od fialové po třešňovou a s fialovými až terakotovými tóny v závislosti na stáří a výrobní metodě.

Vůně

Aromaticky komplexní s čistým, výrazným aroma, s vyvážeností v dřevité aromatické složce, středně vysoce intenzivní, s některými z těchto deskriptorů: zralé a čerstvé červené a tmavé ovoce, sušené ovoce, květiny, džem, aromatické byliny, rostliny, mléčné výrobky, balzámy, koření, toustové, pražené a pečené aroma.

Chuť

Svěží, vyvážená a intenzivní, aromatická a s extraktem, dobrou strukturou a objemem, dokonalou, dlouhotrvající dochutí, která je značně dlouhá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr:	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Ve vínech, která zrála déle než tři měsíce v dřevěných sudech a nejsou starší než jeden rok, je maximální obsah těkavých kyselin 0,85 g/l (14,17 miliekvivalentu na litr (mEq/l)). U vín starších než jeden rok je maximální obsah 0,9 g/l (15 mEq/l) plus 0,06 g/l (1 mEq/l) s každým stupněm alkoholu nad 11 %. V žádném případě nesmí dojít k překročení limitů stanovených v platných právních předpisech.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Bílá a růžová vína Ribeiro „Espumoso“ [šumivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní s jemnými, stabilními bublinami, s odstíny od světle žluté po zlatou (bílá šumivá vína) a od malinově růžové po oranžovo růžovou (růžová šumivá vína). Tóny sahají od zelených po zlaté odstíny (bílá šumivá vína) a od fialových až po oranžové odstíny (růžová šumivá vína) v závislosti na stáří a výrobní metodě.

Vůně

Aromaticky komplexní s čistým, výrazným aroma, středně vysoce intenzivní, s některými z těchto deskriptorů: zralé ovoce, čerstvé ovoce, sušené ovoce, kvasnice, strouhanka, pečené výrobky, květiny, med, džem, aromatické byliny, rostliny, balzámy, koření a toastové aroma.

Chuť

Svěží, vyvážená a intenzivní, aromatická a s extraktem, střední strukturou a objemem; bublinky jsou jemné, stabilní, příjemné, měkké a krémové, dokonalá dlouhotrvající dochuť, která je středně dlouhá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr:	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	185

Doplňující informace o analytických vlastnostech

-

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Bílá a červená vína Ribeiro „Tostado“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Transparentní s odstíny od jantarově žluté po mahagonovou a se zlatými až kaštanovými tóny. V červených vínech se mohou vyvíjet světlejší červené odstíny v závislosti na jejich stáří a výrobní metodě.

Vůně

Aromaticky komplexní s čistým, výrazným aroma, středně vysoce intenzivní, s některými z těchto deskriptorů: zralé ovoce, zaschlé hrozny, kandované ovoce, sušené ovoce, med, aromatické byliny, koření, balzámy, s toustovým, praženým a pečeným aroma a tvrdé dřevo.

Chuť

Sladká a vyvážená, s jemnou svěžestí, intenzivní, s vysokým objemem, olejnatá, s extraktem a velmi aromatickou, dokonalou dlouhotrvající dochutí, která je velmi intenzivní a dlouhá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	13
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin v miliekvivalentech na litr	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Maximální obsah síry: 200 mg/l u červených vín a 250 mg/l u bílých vín.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Postup výroby vína

-

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

— U bílých a červených vín by výlisnost neměla překročit 72 l vína z každých 100 kg hroznů u vín vyrobených z hlavních moštových odrůd: Ribeiro „Castes“, Ribeiro „Barrica“ a Ribeiro „Espumoso“. U ostatních vín tento údaj činí 74 l vína z každých 100 kg hroznů.

— Vína Ribeiro „Castes“ se musí vyrábět výhradně z hlavních moštových odrůd.

— Vína Ribeiro „Barrica“ jsou červená nebo bílá vína, která v určitém okamžiku výrobního procesu ležela v sudech o objemu nejvýše 600 l a která se vyrábějí rovněž výhradně z hlavních moštových odrůd.

— Šumivá vína se vyrábí pouze z hlavních moštových odrůd, tradiční metodou, ve verzích „Brut“ a „Brut Nature“.

— „Tostado“: Víno se vyrábí výhradně z hlavních červených nebo případně bílých odrůd. Používá se proces přirozeného sušení hroznů v krytých prostorech s vhodnými vlastnostmi, které umožní řádné sušení pomocí přirozeného větrání. Doba sušení činí nejméně tři měsíce. Mošt musí mít obsah cukru nejméně 350 g/l. Maximální výnos činí 40 l vína z každých 100 kg zaschlých hroznů. Dochází k procesu zrání v dubových nebo třešňových sudech způsobem, který zajistí, aby celková doba styku se dřevem nebyla kratší než šest měsíců. Tam, kde je to vhodné, to zahrnuje převrácení během procesu kvašení. Proces zrání v lahvi není kratší než tři měsíce.

Enologické postupy

Metody pěstování

Druh enologického postupu

Pěstitelský postup

Popis

Nová výsadba má minimální hustotu 3 000 keřů na hektar.

Po schválení této nové verze specifikace produktu nebude možné používat vedlejší odrůdy (Palomino, Garnacha Tintorera a Tempranillo) na nově vysazených nebo opětovně vysazených vinicích ani při roubování na stávajících vinicích. Na vinicích s těmito vedlejšími odrůdami je nicméně povoleno občasné nahrazení chybějících keřů jinými keři stejné odrůdy.

Při každoročním prořezávání se používá Guyotův řez, řez do tvaru kordon, gobelet nebo řez na čípky.

Systémy tvarování používají treláže nebo sloupky.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	13 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	93,60
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“

Maximální výnos:

Maximální výnos	13 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“

Maximální výnos:

Maximální výnos	52
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	12 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	86,40
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy pro „Tostado“

Maximální výnos:

Maximální výnos	12 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy pro „Tostado“

Maximální výnos:

Maximální výnos	48
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	19 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	140,60
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	18 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	133,20
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	72
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	40
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	9 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	64,80
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	9 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní červené odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	36
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	16 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	118,40
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší červené odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	15 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší červené odrůdy z pozemků s hustotou výsadby menší než 3 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	111
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	15 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	108
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	15 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Hlavní bílé odrůdy pro „Tostado“ z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	60
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	20 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / typ

Vedlejší bílé odrůdy z pozemků s hustotou vyšší než 7 000 keřů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos	148
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce vín, na která se vztahuje označení původu Ribeiro, zahrnuje území těchto obcí a lokalit: obce Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín a Cortegada; farnosti Banga, Cabanelas a O Barón, obec O Carballiño; farnosti Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa a Moldes v obci Boborás; lokality Santa Cruz de Arrabaldo a Untes v obci Ourense a v obci Toén, lokality Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, osada Feá y Celeirón a farnost Alongos a osada A Touza v obci San Amaro.

Všechny tyto obce se nacházejí v provincii Ourense v autonomní oblasti Galície.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast se nachází v tzv. přechodné klimatické oblasti Galicie, která vznikla kombinací záštity poskytované okolními horami a blízkosti Atlantského oceánu. Podnebí je mírné a středomořské, ovlivněné Atlantikem, zmírněné horskými masivy, jež se nacházejí v západní části oblasti. Hory chrání oblast před bouřemi, které směřují na pevninu z moře. K významným znakům patří výrazně rozdílné denní a noční teploty; nízké dešťové srážky po vytvoření plodů; neobdělávaná půda, z velké části žulová, s nízkou polní vodní kapacitou a strmým horským terénem.

Oblast se nachází na hranici vhodnosti pro pěstování révy. Plody nedozrávají snadno, dosahují však požadovaného obsahu alkoholu ve stejné době jako fenolické zralosti. Víno si tak zachovává vyváženou svěžest, kterou zajišťuje přirozená kyselost s vyšším obsahem kyseliny vinné než kyseliny jablečné. Mírně kontinentální charakter oblasti spolu s převládajícími vzdušnými proudy vytváří značný rozdíl mezi denní a noční teplotou. To napomáhá pomalému zrání, což zvyšuje přirozenou svěžest a vůni.

Producenti využili kopcovitý terén a založili vinice na nejpříznivěji orientovaných svazích. V mnoha případech vybudovali terasy, které pomáhají ošetřovat vinnou révu a zajišťují větší hloubku půdy, takže výsledkem je krajina, v níž je velmi zjevný zásah člověka. Producenti tak zajistili, že rostliny mají dostatečné množství slunečního světla, a vytvářejí tudíž cukry nezbytné k výrobě vína s dobrým obsahem alkoholu. Jak již bylo uvedeno, jedná se o oblast na hranici vhodnosti pro pěstování révy.

Další základní aspekt souvislosti mezi těmito víny a oblastí se týká dostupných moštových odrůd. Většinu z nich tvoří odrůdy tradičně pěstované v této oblasti, které se však jen ojediněle vyskytují v jiných vinařských oblastech. K nejdůležitějším patří bílá odrůda Treixadura, která je nejreprezentativnější a jejíž pěstování je v této zeměpisné oblasti velmi rozšířené. Tyto odrůdy jsou plně přizpůsobeny prostředí a jsou výsledkem výběru producentů v průběhu času. Při podmínkách v dané oblasti produkují tyto odrůdy, zejména odrůda Treixadura, vína, která jsou vysoce aromatická a ovocná s květinovými tóny. Obsah alkoholu vyrovnává obsah kyselin, takže výsledkem jsou vína, která jsou svěží a vyvážená.

Kategorie produktů z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Jakostní šumivá vína s označením původu Ribeiro se vyrábějí tradičním způsobem. Jejich vlastnosti jsou úzce spjaty se specifickými přírodními podmínkami a s použitými moštovými odrůdami.

Prostředí se vyznačuje mírným podnebím středomořského charakteru, které je ovlivněno Atlantikem. Denní a noční teploty se značně liší s nízkými dešťovými srážkami po vytvoření plodů. Půdy mají nízkou polní vodní kapacitu a jsou uzavřeny v hornatém terénu. Jedná se o oblast, kde se pěstování révy vyvíjí za omezujících podmínek a hrozny nedozrávají snadno. Vinaři v reakci na to využívají kopcovitý terén oblasti a založili vinice na svazích, které jsou nejvíce vystaveny slunečnímu svitu. Rozdíl mezi denní a noční teplotou přispívá k pomalému zrání plodů. To zvyšuje přirozenou svěžest a vůni těchto šumivých vín.

Všechny používané moštové odrůdy jsou původní a jsou přizpůsobeny zvláštním přírodním podmínkám v této oblasti. Jsou výsledkem procesu výběru producentů v dané oblasti v průběhu času. K nejdůležitějším patří odrůda Treixadura, jejíž pěstování je nejrozšířenější. Pro výrobu těchto vín jsou však velmi vhodné rovněž odrůdy Loureiro a Albariño. Půdní a klimatické podmínky této oblasti znamenají, že tyto odrůdy lze sklízet brzy, jakmile je dosaženo správné rovnováhy mezi cukrem a kyselostí. Hrozny se tak sbírají, když mají nepříliš vysoký obsah cukru a přiměřenou kyselost. To umožňuje vyrábět vyvážená základní vína, která nejsou příliš alkoholická, jsou však velmi aromatická. Praxe používaná v jiných, sousedních vinařských oblastech spočívající v dřívější sklizni k snížení obsahu alkoholu v základním víně by měla za následek vyšší kyselost, k čemuž zde nedochází. Hlavní příčinou by byla nadměrná kyselina jablečná, která by snížila kvalitu vyrobeného vína.

Tyto odrůdy představují genetické dědictví velké hodnoty. To zajišťuje jedinečnou kvalitu jednotlivých druhů vín pocházejících z této oblasti, zejména šumivých vín, která jsou vysoce aromatická a ovocná.

Kategorie produktů z révy vinné

15. Víno ze zaschlých hroznů

Shrnutí souvislosti

Tostado del Ribeiro je víno vyráběné ze zaschlých hroznů. Jeho zvláštní vlastnosti vyplývají ze surovin používaných k výrobě a z přírodních podmínek a speciální výrobní metody, jež je výsledkem know-how místních výrobců.

Surovinami jsou moštové odrůdy, které jsou v dané oblasti původní a jsou přizpůsobeny zvláštním přírodním podmínkám. K nejdůležitějším odrůdám patří Treixadura, která je nejrozšířenější a nejtypičtější.

Prostředí se vyznačuje mírným podnebím středomořského charakteru, které je ovlivněno Atlantikem. Denní a noční teploty se značně liší s nízkými dešťovými srážkami po vytvoření plodů. Neobdělávané půdy mají nízkou polní vodní kapacitu a jsou uzavřeny hornatým terénem. Keře révy vinné se pěstují na svazích, které jsou nejvíce vystaveny slunečnímu svitu, aby se umožnilo správné zrání.

Oblast je na hranici vhodnosti pro pěstování révy a hrozny zde nedozrávají snadno. Zrání je možné pouze proto, že použité moštové odrůdy jsou přizpůsobeny a jsou pěstovány na pečlivě orientovaných pozemcích. V důsledku toho je víno velmi zvláštní. Jedná se o sladké víno z oblasti, ve které by přírodní podmínky běžně neumožňovaly jeho výrobu.

To je možné díky výrobním technikám, které místní výrobci vyvinuli postupem času. Po sklizni hroznů podrobí producenti hrozny složitému procesu zrání v krytých prostorech s přirozeným větráním. Pro vysušení je obzvláště vhodná odrůda Treixadura, jelikož její slupka je silnější a odolnější než u jiných odrůd. Díky tomu je lépe schopna zvládnout proces přirozeného vysušení.

Podnebí v této oblasti má mimoto sušší podzim, než by se dalo očekávat vzhledem k blízkosti Atlantského oceánu. Je tomu tak v důsledku ochranné bariéry tvořené horami, které ji uzavírají na západě. Tyto podmínky napomáhají procesu vysušení. Hrozny nejsou vystaveny nadměrně vysokému stupni relativní vlhkosti, což by zpomalilo proces přirozeného sušení a zvýšilo riziko chorob způsobených cizopasnými houbami. Podzimní teploty navíc bývají mírné, což napomáhá procesu sušení. V oblastech, které se nacházejí dále ve vnitrozemí, může být výhodou nižší okolní vlhkost. Nevýhodou je však to, že nízké teploty by ztížily přirozené sušení.

Výsledkem tohoto procesu je sladké a vyvážené víno s celkovým obsahem cukru vyšším než 120 g/l, jež je velmi charakteristické pro vinařskou kulturu této oblasti. Víno je vysoce ceněné, jeho výroba je nákladná a víno se těší vynikající pověsti.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Balení u zdroje.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Přeprava a plnění do lahví mimo produkční oblast představuje riziko pro kvalitu vína, jež lze spatřovat ve fenoménu oxidoredukce, změnách teploty atd. Toto riziko se zvyšuje úměrně vzdálenosti, kterou je třeba překonat. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. To ve spojení se zkušenostmi a důkladnými znalostmi zvláštních vlastností vína, jež vinařství v oblasti s označením původu Ribeiro v průběhu let získala, to znamená, že je nutné lahvování v oblasti původu. Proto jsou zachovány všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti těchto vín.

Název požadavku/odchylky

Pravidla pro označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketách vín v lahvích se uvede logo a název označení původu.

U vín s označením původu „Ribeiro“, která se vyrábějí z hlavních moštových odrůd, je povoleno uvádět na etiketách, balení a reklamních materiálech tyto výrazy: „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ případně „Tostado“.

U vín, která nejsou zařazena do kategorie „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ nebo „Tostado“, se na etiketě nesmí objevit výrazy „caste“ a „autóctonas“ ani název žádné z hlavních odrůd. Stejně tak není dovoleno používat jakýkoli jiný výraz, který by mohl uvádět spotřebitele v omyl, pokud jde o vlastnosti vína, zejména podmínky, které by mohly vést k záměně s víny kategorií Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso a Ribeiro Tostado.

Na etiketách vín v kategoriích „Castes“ a „Barrica“ musí být uveden rok sklizně.

Obaly by měly obsahovat číslované pečetě kvality nebo štítky na přední/zadní straně, které vydává regulační rada. Musí být připevněny v příslušném vinařském závodě.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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