Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6457

4.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6457)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ribeiro»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Ribeiro»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Γενική Υποδιεύθυνση Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων και Εργαστηρίων Γεωργικών Τροφίμων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Ribeiro» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Περιγραφή

Για τη βελτίωση της ποιότητας των οίνων, οι ποικιλίες αμπέλου που ταξινομούνται ως δευτερεύουσες (Palomino, Garnacha Tintorera και Tempranillo) δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται κατά τη φύτευση νέων αμπελώνων ούτε μπορούν να χρησιμοποιούνται για αναφύτευση ή εμβολιασμό σε υφιστάμενους αμπελώνες. Ωστόσο, η περιστασιακή αντικατάσταση αμπέλων που λείπουν με άλλες της ίδιας ποικιλίας επιτρέπεται σε αμπελώνες με δευτερεύουσες ποικιλίες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 3.α των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΜΕΓΙΣΤΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Περιγραφή

Γενικά, η παραγωγή σταφυλιών ανά εκτάριο μειώνεται με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας. Για τον σκοπό αυτόν, διατηρούνται τα όρια των 13 000 kg/ha για τις λευκές ποικιλίες και των 12 000 kg/ha για τις κύριες ερυθρές ποικιλίες. Ωστόσο, η νέα πρακτική είναι ότι τα όρια αυτά εφαρμόζονται ανεξάρτητα από τον τύπο οίνου για τον οποίο προορίζονται τα σταφύλια. Στην περίπτωση των δευτερευουσών ποικιλιών, η τροποποίηση διατηρεί το όριο των 19 000 kg/ha για τις λευκές ποικιλίες. Για τις ερυθρές ποικιλίες, το όριο μειώνεται από 19 000 kg/ha σε 18 000 kg/ha.

Ωστόσο, οι μέγιστες αποδόσεις που καθορίζονται ως γενικός κανόνας, όπως παρατίθενται στην προηγούμενη παράγραφο, μπορούν να διαφοροποιούνται σε ορισμένες περιπτώσεις. Ως εκ τούτου, για τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο, οι ανωτέρω αποδόσεις μειώνονται σε 10 000 kg/ha για τις λευκές και σε 9 000 kg/ha για τις κύριες ερυθρές ποικιλίες. Στην περίπτωση των δευτερευουσών ποικιλιών, οι αποδόσεις μειώνονται σε 16 000 kg/ha για τις λευκές και σε 15 000 kg/ha για τις ερυθρές ποικιλίες. Επιπλέον, για τις λευκές ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται σε αγροτεμάχια εντός αμπελώνων όπου ο συνολικός αριθμός αμπέλων ανά εκτάριο είναι τουλάχιστον 7 000, οι αποδόσεις αυξάνονται σε 15 000 kg/ha για τις κύριες ποικιλίες και σε 20 000 kg/ha για τις δευτερεύουσες ποικιλίες. Οι συγκεκριμένες αυτές αποδόσεις διατηρούνται σε υψηλά επίπεδα, διότι είναι σαφές ότι υπάρχουν πολλά αγροτεμάχια, γενικά μικρού μεγέθους, στα οποία η πρακτική της πυκνής φύτευσης εφαρμόζεται από παλιά. Τα αγροτεμάχια αυτά έχουν υψηλές αποδόσεις παραγωγής και ανήκουν ως επί το πλείστον σε ιδιοκτήτες μεγάλης ηλικίας, οι οποίοι θα δυσκολεύονταν να προβούν σε αναδιάρθρωση των αμπελώνων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.2 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή

Για τη βελτίωση της ποιότητας και της ιδιαιτερότητας των οίνων που ανήκουν στην ονομασία, συμπεριλαμβάνονται οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου Merenzao και Espadeiro, καθώς και οι λευκές ποικιλίες αμπέλου Branco Lexítimo και Albilla do Avia, οι οποίες ταξινομούνται όλες ως κύριες ποικιλίες. Οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή, το οποίο σημαίνει ότι ορισμένες από αυτές προέρχονται από αμπέλους ηλικίας άνω των εκατό ετών. Η προσθήκη αυτών των ποικιλιών αμπέλου παρέχει τη δυνατότητα για μεγαλύτερη ποικιλομορφία στους οίνους Ribeiro. Το στοιχείο αυτό μπορεί να βελτιώσει το μερίδιο αγοράς και να προωθήσει τη διατήρηση της γενετικής κληρονομιάς που αντιπροσωπεύουν οι εν λόγω ελάσσονες ποικιλίες. Η ποικιλία Albilla do Avia χρήζει ιδιαίτερης μνείας. Πρόκειται για τοπική ποικιλία της κοιλάδας Avia, η οποία συμπεριλήφθηκε στο μητρώο εμπορικών ποικιλιών το 2021 (διάταγμα APA/1097/2021 της 7 Οκτωβρίου 2021, το οποίο δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ισπανίας αριθ. 243 της 11ης Οκτωβρίου 2021). Επί δεκαετίες, οι άμπελοι αυτής της ποικιλίας συγχέονταν εσφαλμένα με την ποικιλία Albillo, η οποία στην πραγματικότητα δεν καλλιεργείται στην περιοχή αυτήν. Για τον λόγο αυτόν, με τη συγκεκριμένη τροποποίηση διαγράφεται η ποικιλία Albillo από τον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών, και ταυτόχρονα προστίθεται η ποικιλία Albilla do Avia, όπως αναφέρεται.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ

Περιγραφή

Σύμφωνα με τις αλλαγές στις μέγιστες αποδόσεις, για την παραγωγή των οίνων Ribeiro, καταργείται η δυνατότητα χρήσης κύριων ποικιλιών σταφυλιών από αμπελοτεμάχια με αποδόσεις που υπερβαίνουν τα καθορισμένα όρια αλλά είναι μικρότερες από 19 000 kg/ha. Αυτό δεν ισχύει για τους τύπους «Castes», «Barrica», «Espumoso» και «Tostado».

Τροποποιείται επίσης η δυνατότητα αύξησης των μέγιστων αποδόσεων έως και 25 % σε συγκεκριμένες καλλιεργητικές περιόδους λόγω των καιρικών συνθηκών του συγκεκριμένου έτους. Η δυνατότητα αυτή ισχύει πλέον αποκλειστικά για τις κύριες ποικιλίες. Αυτό σημαίνει ότι, με τη νέα διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος, δεν παρέχεται η δυνατότητα αυτή για τις δευτερεύουσες ποικιλίες.

Μέχρι τον τρύγο του 2017 ίσχυε μεταβατική διάταξη σχετικά με τις αποδόσεις των σταφυλιών. Η διάταξη πλέον καταργείται, καθώς έχει παύσει να ισχύει.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8.b.1 των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ

Περιγραφή

Διορθώνονται διάφορα ορθογραφικά λάθη. Τροποποιούνται οι παραπομπές σε ορισμένες κανονιστικές διατάξεις οι οποίες έχουν καταστεί παρωχημένες με την πάροδο του χρόνου. Επικαιροποιούνται επίσης τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου οργανισμού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Ribeiro»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Ribeiro»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός Ribeiro «Castes» και λευκός Ribeiro

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ανοιχτό κίτρινο έως το χρυσαφί, και πράσινες έως χρυσαφί ανταύγειες, ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής.

Άρωμα

Καθαρό και έντονο άρωμα, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ώριμα και φρέσκα φρούτα, άνθη, μέλι, αρωματικά βότανα, φυτά και βάλσαμα. Οι οίνοι της κατηγορίας «Castes» χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και μέτρια-υψηλή ένταση.

Γεύση

Δροσερή και ισορροπημένη με άψογη, επίμονη επίγευση. Οι οίνοι της κατηγορίας «Castes» έχουν καλύτερη δομή, περισσότερο όγκο, γεύση, εξωστρεφή χαρακτήρα και επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο	13,3
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος για τους λευκούς οίνους «Castes»: 11 %

— Για τους οίνους που έχουν παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη για περισσότερο από τρεις μήνες και είναι ηλικίας μέχρι ενός έτους, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 0,85 g/l (14,17 meq/l). Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το ανώτατο όριο είναι 0,9 g/l (15 meq/l) συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %. Σε καμία περίπτωση δεν είναι δυνατή η υπέρβαση των ορίων που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός Ribeiro «Castes» και ερυθρός Ribeiro

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με χρώμα μέτριας-υψηλής έντασης, αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ιώδες έως το κόκκινο του κερασιού, και ιώδεις έως κεραμιδί ανταύγειες, ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής.

Άρωμα

Καθαρό και έντονο άρωμα, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: κόκκινα και μαύρα φρούτα, ώριμα και φρέσκα φρούτα, άνθη, αρωματικά βότανα, γαλακτοκομικά προϊόντα, φυτά και βάλσαμα. Οι οίνοι της κατηγορίας «Castes» χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και μέτρια-υψηλή ένταση.

Γεύση

Δροσερή, ισορροπημένη, με μέτρια-υψηλή τανική δομή και άψογη, επίμονη επίγευση. Οι οίνοι της κατηγορίας «Castes» χαρακτηρίζονται από πιο λεπτές τανίνες, περισσότερο όγκο, γεύση, εξωστρεφή χαρακτήρα και επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο:	13,3
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος για τους ερυθρούς οίνους «Castes»: 11 %

— Για τους οίνους που έχουν παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη για περισσότερο από τρεις μήνες και είναι ηλικίας μέχρι ενός έτους, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 0,85 g/l (14,17 meq/l). Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το ανώτατο όριο είναι 0,9 g/l (15 meq/l) συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %. Σε καμία περίπτωση δεν είναι δυνατή η υπέρβαση των ορίων που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός Ribeiro «Barrica»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ανοιχτό κίτρινο έως το χρυσαφί, και πράσινες έως χρυσαφί ανταύγειες, ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής.

Άρωμα

Σύνθετο μπουκέτο με καθαρά, έντονα αρώματα, ισορροπημένα αρωματικά στοιχεία ξύλου και μέτρια-υψηλή ένταση, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ώριμα φρούτα, φρέσκα φρούτα, αποξηραμένα φρούτα, άνθη, μέλι, μαρμελάδα, αρωματικά βότανα, φυτά, βάλσαμα, μπαχαρικά, φρυγμένα και εμπυρευματικά αρώματα.

Γεύση

Δροσερή, ισορροπημένη, έντονη, γεμάτη γεύση με εξωστρεφή χαρακτήρα, καλή δομή και όγκο, και άψογη επίμονη επίγευση μακράς διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο:	13,3
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Για τους οίνους που έχουν παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη για περισσότερο από τρεις μήνες και είναι ηλικίας μέχρι ενός έτους, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 0,85 g/l (14,17 meq/l). Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το ανώτατο όριο είναι 0,9 g/l (15 meq/l) συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %. Σε καμία περίπτωση δεν είναι δυνατή η υπέρβαση των ορίων που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός Ribeiro «Barrica»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με χρώμα μέτριας-υψηλής έντασης, αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ιώδες έως το κόκκινο του κερασιού, και ιώδεις έως κεραμιδί ανταύγειες, ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής.

Άρωμα

Σύνθετο μπουκέτο με καθαρά, έντονα αρώματα, ισορροπημένα αρωματικά στοιχεία ξύλου και μέτρια-υψηλή ένταση, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ώριμα και φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα, αποξηραμένα φρούτα, άνθη, μαρμελάδα, αρωματικά βότανα, φυτά, γαλακτοκομικά προϊόντα, βάλσαμα, μπαχαρικά, φρυγμένα, καβουρδισμένα και εμπυρευματικά αρώματα.

Γεύση

Δροσερή, ισορροπημένη, έντονη, γεμάτη γεύση με εξωστρεφή χαρακτήρα, καλή δομή και όγκο, και άψογη επίμονη επίγευση μακράς διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο:	13,3
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Για τους οίνους που έχουν παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη για περισσότερο από τρεις μήνες και είναι ηλικίας μέχρι ενός έτους, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 0,85 g/l (14,17 meq/l). Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το ανώτατο όριο είναι 0,9 g/l (15 meq/l) συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %. Σε καμία περίπτωση δεν είναι δυνατή η υπέρβαση των ορίων που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός και ερυθρωπός Ribeiro «Espumoso» [αφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με λεπτές, συνεχείς φυσαλίδες και αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ανοιχτό κίτρινο έως το χρυσαφί (στους λευκούς αφρώδεις οίνους) και από το ροζ του βατόμουρου έως το ροζ-πορτοκαλί (στους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους). Με πράσινες έως χρυσαφί ανταύγειες (στους λευκούς αφρώδεις οίνους) και ιώδεις έως πορτοκαλί ανταύγειες (στους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους), ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής.

Άρωμα

Σύνθετο μπουκέτο με καθαρά, έντονα αρώματα και μέτρια-υψηλή ένταση, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ώριμα φρούτα, φρέσκα φρούτα, αποξηραμένα φρούτα, ζύμη, ψίχα ψωμιού, αρτοπαρασκευάσματα, άνθη, μέλι, μαρμελάδα, αρωματικά βότανα, φυτά, βάλσαμα, μπαχαρικά και φρυγμένα αρώματα.

Γεύση

Δροσερή, ισορροπημένη, έντονη, γεμάτη γεύση με εξωστρεφή χαρακτήρα, μεσαία-υψηλή δομή και όγκο, λεπτές, συνεχείς, ευχάριστες, απαλές και κρεμώδεις φυσαλίδες και άψογη επίμονη επίγευση μέτριας έως μακράς διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο:	16,7
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός και ερυθρός Ribeiro «Tostado»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής με αποχρώσεις που κυμαίνονται από το κίτρινο του κεχριμπαριού έως το μαόνι, και χρυσαφί έως καστανές ανταύγειες. Οι ερυθροί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν πιο ανοιχτές κόκκινες αποχρώσεις, ανάλογα με την ηλικία και τη μέθοδο παραγωγής τους.

Άρωμα

Σύνθετο μπουκέτο με καθαρά, έντονα αρώματα και μέτρια-υψηλή ένταση, στο οποίο διακρίνονται ορισμένα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ώριμα φρούτα, λιασμένα φρούτα, ζαχαρωμένα φρούτα, αποξηραμένα φρούτα, μέλι, αρωματικά βότανα, μπαχαρικά, βάλσαμα, φρυγμένα, καβουρδισμένα και εμπυρευματικά αρώματα και αρώματα σκληρού ξύλου.

Γεύση

Γλυκιά και ισορροπημένη, με διακριτική φρεσκάδα, ένταση, πλούσιο όγκο με αίσθηση λιπαρότητας, εξωστρεφή χαρακτήρα και ιδιαίτερα γεμάτη γεύση, και άψογη επίμονη επίγευση με ιδιαίτερα έντονη και μακρά διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	«minAcidity»
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο	35
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο: 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους και 250 mg/l για τους λευκούς οίνους.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

— Λευκοί και ερυθροί οίνοι Η απόδοση της έκθλιψης δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 72 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών στους οίνους που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου: Ribeiro «Castes», Ribeiro «Barrica» και Ribeiro «Espumoso». Για τους λοιπούς οίνους, το όριο ανέρχεται σε 74 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

— Οι οίνοι Ribeiro «Castes» πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου.

— Οι οίνοι Ribeiro «Barrica» είναι ερυθροί ή λευκοί οίνοι οι οποίοι, σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής, αποθηκεύονται σε βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων και παράγονται αποκλειστικά από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου.

— Αφρώδεις οίνοι Παράγονται αποκλειστικά από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου, με την παραδοσιακή μέθοδο, για τους τύπους «Brut» και «Brut Nature».

— «Tostado»: Παράγονται αποκλειστικά από τις κύριες ερυθρές ή λευκές ποικιλίες, κατά περίπτωση, μέσω διαδικασίας φυσικής αποξήρανσης των σταφυλιών σε σκεπαστούς χώρους με τα κατάλληλα χαρακτηριστικά, ώστε να είναι δυνατή η καλή αποξήρανση με φυσικό αερισμό. Η περίοδος αποξήρανσης διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 350 g/l. Η μέγιστη απόδοση είναι 40 λίτρα οίνου ανά 100 kg λιαστών σταφυλιών. Εφαρμόζεται διαδικασία παλαίωσης σε δεξαμενές από ξύλο δρυός ή κερασιάς, με τρόπο που διασφαλίζει ότι ο συνολικός χρόνος επαφής με το ξύλο είναι τουλάχιστον έξι μήνες. Στον χρόνο αυτόν συμπεριλαμβάνεται, κατά περίπτωση, η αναστροφή κατά τη διαδικασία της ζύμωσης. Η διαδικασία της παλαίωσης στη φιάλη διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες.

Οινοποιητική πρακτική

Μέθοδοι καλλιέργειας

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Οι νέες φυτεύσεις έχουν ελάχιστη πυκνότητα 3 000 πρέμνων ανά εκτάριο.

Μετά την έγκριση αυτής της νέας έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος, δεν θα είναι δυνατή η χρήση των δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου (Palomino, Garnacha Tintorera και Tempranillo) σε νέους αμπελώνες ή αμπελώνες αναφύτευσης ή σε εμβολιασμούς υφιστάμενων αμπελώνων. Ωστόσο, στους αμπελώνες με αυτές τις δευτερεύουσες ποικιλίες επιτρέπεται η περιστασιακή αντικατάσταση αμπέλων που λείπουν με άλλες αμπέλους της ίδιας ποικιλίας.

Για το ετήσιο κλάδεμα χρησιμοποιείται κλάδεμα Guyot, κορδόνι, κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα ή βραχύ κλάδεμα καρποφορίας (κεφαλή).

Χρησιμοποιείται σύστημα μόρφωσης σε κρεβατίνα ή πασσάλους.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	13 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	93,60
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	13 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	52
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	12 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	86,40
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	12 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	48
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	19 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	140,60
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	18 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	133,20
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	10 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	72
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado» από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	10 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado» από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	40
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 3 000 πρέμνων/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	9 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 3 000 πρέμνων/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	64,80
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	9 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες ερυθρές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado»από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	36
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	16 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 3 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	118,40
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες ερυθρές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 3 000 πρέμνων/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	15 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες ερυθρές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 3 000 πρέμνων/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	111
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	15 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	108
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado» από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	15 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Κύριες λευκές ποικιλίες για τον οίνο «Tostado» από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	60
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	20 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορίες/ποικιλίες/τύποι

Δευτερεύουσες λευκές ποικιλίες από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα μεγαλύτερη από 7 000 πρέμνα/εκτάριο

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	148
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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

— ALBARÍN BLANCO - BRANCO LEXÍTIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης «Ribeiro» περιλαμβάνει τις εκτάσεις που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους και τοποθεσίες: δήμοι Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín και Cortegada· ενορίες (parroquias) Banga, Cabanelas και O Barón του δήμου O Carballiño· ενορίες (parroquias) Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa και Moldes του δήμου Boborás· τοποθεσίες Santa Cruz de Arrabaldo και Untes του δήμου Ourense· στον δήμο Toén, οι τοποθεσίες Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, το χωριό Feá y Celeirón και η ενορία (parroquia) Alongos· και το χωριό A Touza του δήμου San Amaro.

Όλοι οι εν λόγω δήμοι βρίσκονται στην επαρχία Ourense της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή βρίσκεται στη λεγόμενη ζώνη μεταβατικού κλίματος της Γαλικίας, η οποία είναι αποτέλεσμα της προστατευτικής επίδρασης που ασκούν τα περιβάλλοντα όρη σε συνδυασμό με τη γειτνίαση της περιοχής με τον Ατλαντικό Ωκεανό. Το εύκρατο, μεσογειακού χαρακτήρα κλίμα της περιοχής δέχεται την επίδραση του Ατλαντικού, η οποία μετριάζεται από τις οροσειρές που εκτείνονται στα δυτικά. Οι οροσειρές αυτές προστατεύουν την περιοχή από τις καταιγίδες που κινούνται από τη θάλασσα με κατεύθυνση προς την ενδοχώρα. Μεταξύ των χαρακτηριστικών που ξεχωρίζουν είναι οι σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων μετά την καρπόδεση· οι ακαλλιέργητες, κυρίως γρανιτικές, εκτάσεις με μικρή υδροχωρητικότητα και το απότομο ορεινό ανάγλυφο.

Η περιοχή είναι οριακά κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια. Ο καρπός δεν ωριμάζει εύκολα, αλλά επιτυγχάνει την απαιτούμενη αλκοολική ωριμότητα ταυτόχρονα με τη φαινολική ωριμότητα. Με τον τρόπο αυτόν, διατηρεί την ισορροπημένη φρεσκάδα που του προσδίδει η φυσική οξύτητα, με το τρυγικό οξύ να κυριαρχεί έναντι του μηλικού οξέος. Ο ελαφρώς ηπειρωτικός χαρακτήρας της περιοχής, σε συνδυασμό με τα ρεύματα αέρα που επικρατούν, προκαλούν μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ ημέρας και νύχτας, γεγονός που συμβάλλει στην αργή ωρίμαση και, συνεπώς, στην ενίσχυση της φυσικής φρεσκάδας και του αρώματος.

Αξιοποιώντας το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής, οι παραγωγοί εγκατέστησαν αμπελώνες στις πλαγιές με τον ευνοϊκότερο προσανατολισμό. Σε πολλές περιπτώσεις, κατασκεύασαν αναβαθμίδες ώστε να διευκολύνεται το όργωμα των αμπελιών και να εξασφαλίζεται μεγαλύτερο βάθος εδάφους, με αποτέλεσμα να διαμορφωθεί ένα τοπίο στο οποίο η ανθρώπινη παρέμβαση είναι ιδιαίτερα ορατή. Με τον τρόπο αυτόν, οι παραγωγοί εξασφάλισαν την επαρκή έκθεση των φυτών σε ηλιοφάνεια και, συνεπώς, τη σύνθεση των σακχάρων που απαιτούνται για την παραγωγή οίνων με καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Και μάλιστα, όπως προαναφέρθηκε, σε μια περιοχή οριακά κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια.

Μια ακόμη βασική πτυχή του δεσμού μεταξύ των εν λόγω οίνων και της περιοχής είναι οι διαθέσιμες ποικιλίες αμπέλου. Οι περισσότερες εξ αυτών καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή, αλλά σπανίως απαντώνται σε άλλες αμπελουργικές περιοχές. Εξέχουσα θέση μεταξύ αυτών κατέχει η λευκή ποικιλία Treixadura, που αποτελεί την πλέον αντιπροσωπευτική και ευρύτερα καλλιεργούμενη ποικιλία στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Οι ποικιλίες αυτές είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στο περιβάλλον και είναι αποτέλεσμα των επιλογών που έγιναν από τους παραγωγούς στην πορεία των ετών. Χάρη στις συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή, οι εν λόγω ποικιλίες, και ιδίως η Treixadura, παράγουν εξαιρετικά αρωματικούς και φρουτώδεις οίνους με ανθικές νότες. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη αντισταθμίζει την οξύτητα, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων που χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα και ισορροπία.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας με την ονομασία προέλευσης «Ribeiro» παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο. Τα χαρακτηριστικά τους είναι στενά συνδεδεμένα με τις ειδικές περιβαλλοντικές συνθήκες και τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου.

Το περιβάλλον χαρακτηρίζεται από εύκρατο, μεσογειακού χαρακτήρα κλίμα, που δέχεται την επίδραση του Ατλαντικού. Στην περιοχή παρατηρούνται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων μετά την καρπόδεση. Τα εδάφη έχουν μικρή υδροχωρητικότητα και είναι περίκλειστα από ορεινούς όγκους. Πρόκειται για μια περιοχή όπου η αμπελοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε κάτω από περιοριστικές συνθήκες και η οποία δεν ευνοεί την εύκολη ωρίμαση των σταφυλιών. Για να υπερκεράσουν αυτές τις δυσκολίες, οι αμπελουργοί αξιοποιούν το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής εγκαθιστώντας τους αμπελώνες τους στις πλαγιές με τη μεγαλύτερη έκθεση στον ήλιο. Οι θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ ημέρας και νύχτας συμβάλλουν στην αργή ωρίμαση των καρπών. Έτσι ενισχύεται η φυσική φρεσκάδα και το άρωμα των εν λόγω αφρωδών οίνων.

Όλες οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι γηγενείς και προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής, και είναι αποτέλεσμα των επιλογών που έγιναν από τους παραγωγούς στην πορεία των ετών. Εξέχουσα θέση μεταξύ αυτών κατέχει η ποικιλία Treixadura, η οποία αποτελεί την ευρύτερα καλλιεργούμενη ποικιλία στην περιοχή. Ωστόσο, ιδιαίτερα κατάλληλες για την παραγωγή αυτών των οίνων είναι επίσης οι ποικιλίες Loureiro και Albariño. Οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής ευνοούν την πρώιμη συγκομιδή αυτών των ποικιλιών, μόλις επιτευχθεί η σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας. Συγκεκριμένα, τα σταφύλια συγκομίζονται όταν έχουν μέτρια περιεκτικότητα σε σάκχαρα και εύλογο επίπεδο οξύτητας. Με τον τρόπο αυτόν, είναι δυνατή η παραγωγή ισορροπημένων οίνων βάσης, χωρίς υπερβολική περιεκτικότητα σε αλκοόλη, αλλά με εξαιρετικά αρωματικό χαρακτήρα. Σε άλλες, γειτονικές αμπελουργικές περιοχές, η πρακτική της επίσπευσης του τρύγου για τον μετριασμό του αλκοολικού τίτλου των οίνων βάσης έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της οξύτητας, κάτι που δεν παρατηρείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Η αύξηση αυτή οφείλεται κυρίως στην υπερβολική ποσότητα μηλικού οξέος, που υποβαθμίζει την ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Οι ποικιλίες αυτές συνθέτουν μια γενετική κληρονομιά μεγάλης αξίας, η οποία προσδίδει μοναδική ποιότητα στους διάφορους τύπους οίνου της περιοχής, και ιδίως στους αφρώδεις οίνους που διακρίνονται για τον εξαιρετικά αρωματικό και φρουτώδη χαρακτήρα τους.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Περίληψη του δεσμού

Ο οίνος «Tostado del Ribeiro» παράγεται από λιαστά σταφύλια. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οφείλονται, αφενός, στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του και, αφετέρου, στις φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, που είναι αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας των τοπικών παραγωγών.

Ως πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται γηγενείς ποικιλίες της περιοχής, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες περιβαλλοντικές συνθήκες. Εξέχουσα θέση μεταξύ αυτών κατέχει η ποικιλία Treixadura, η οποία αποτελεί την πλέον χαρακτηριστική και ευρύτερα καλλιεργούμενη ποικιλία στην περιοχή.

Το περιβάλλον χαρακτηρίζεται από εύκρατο, μεσογειακού χαρακτήρα κλίμα, που δέχεται την επίδραση του Ατλαντικού. Στην περιοχή παρατηρούνται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων μετά την καρπόδεση. Τα ακαλλιέργητα εδάφη έχουν μικρή υδροχωρητικότητα και είναι περίκλειστα από ορεινούς όγκους. Τα αμπέλια καλλιεργούνται στις πλαγιές που είναι περισσότερο εκτεθειμένες στον ήλιο προκειμένου να εξασφαλίζεται η σωστή ωρίμαση.

Η περιοχή είναι οριακά κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια, γεγονός που δεν ευνοεί την κατάλληλη ωρίμαση των αμπελιών. Η ωρίμαση επιτυγχάνεται μόνον επειδή οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι προσαρμοσμένες και καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια με προσεκτικά επιλεγμένο προσανατολισμό. Το στοιχείο αυτό προσδίδει στους οίνους πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα. Πρόκειται για γλυκούς οίνους οι οποίοι παράγονται σε μια περιοχή όπου οι φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες δεν επιτρέπουν, κατά κανόνα, την παραγωγή τους.

Η δυνατότητα αυτή εξασφαλίζεται χάρη στις τεχνικές παραγωγής που ανέπτυξαν οι τοπικοί παραγωγοί με την πάροδο του χρόνου. Μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών, τα τσαμπιά υποβάλλονται σε σύνθετη διαδικασία ωρίμασης, σε σκεπαστούς χώρους με φυσικό αερισμό. Η ποικιλία Treixadura είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για λιάσιμο, καθώς έχει πιο χοντρό φλοιό και μεγαλύτερη ανθεκτικότητα σε σχέση με τις υπόλοιπες ποικιλίες. Χάρη στα στοιχεία αυτά, ανταποκρίνεται καλύτερα στη φυσική διαδικασία του λιασίματος.

Επιπλέον, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από πιο ξηρό φθινόπωρο σε σχέση με το αναμενόμενο, λόγω της γειτνίασής της με τον Ατλαντικό. Αυτό οφείλεται στην προστατευτική επίδραση που ασκούν οι ορεινοί όγκοι που την περικλείουν στα δυτικά. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν τη διαδικασία του λιασίματος. Τα σταφύλια δεν υπόκεινται σε υπερβολικά υψηλά επίπεδα σχετικής υγρασίας, κάτι που θα επιβράδυνε τη διαδικασία της φυσικής αφυδάτωσης και θα αύξανε τον κίνδυνο ανάπτυξης κρυπτογαμικών ασθενειών. Επιπλέον, οι θερμοκρασίες κατά τους φθινοπωρινούς μήνες είναι, γενικά, ήπιες, γεγονός που ευνοεί τη διαδικασία της αποξήρανσης. Άλλες περιοχές, όσο κινούμαστε προς το εσωτερικό της ενδοχώρας, ενδέχεται να επωφελούνται από χαμηλότερη υγρασία περιβάλλοντος. Ωστόσο, το μειονέκτημα αυτού είναι ότι οι χαμηλές θερμοκρασίες δυσχεραίνουν περισσότερο τη φυσική αποξήρανση.

Αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας είναι η παραγωγή γλυκών και ισορροπημένων οίνων, με ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα άνω των 120 g/l, οι οποίοι είναι άκρως χαρακτηριστικοί της αμπελοκαλλιέργειας που εφαρμόζεται στην περιοχή. Οι οίνοι αυτοί είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς, έχουν υψηλό κόστος παραγωγής και χαίρουν εξαιρετικής φήμης.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην πηγή.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής συνιστούν κίνδυνο για την ποιότητα του οίνου, καθώς μπορεί να οδηγήσουν σε φαινόμενα όπως οξειδοαναγωγή, διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και άλλα. Ο κίνδυνος αυξάνεται όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση που διανύεται. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με την πείρα και τη βαθιά γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων, που έχουν αποκτηθεί με την πάροδο των ετών από τα οινοποιεία της ονομασίας προέλευσης «Ribeiro», καθιστούν απαραίτητη την εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής. Έτσι διατηρούνται όλα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αυτών των οίνων.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι ετικέτες των εμφιαλωμένων οίνων φέρουν το λογότυπο και την ονομασία προέλευσης.

Όσον αφορά τους οίνους με την ονομασία προέλευσης «Ribeiro» που παράγονται από κύριες ποικιλίες, επιτρέπεται η αναγραφή των ακόλουθων όρων στις ετικέτες, στη συσκευασία και στο διαφημιστικό υλικό: «Castes», «Barrica», «Espumoso» και «Tostado», κατά περίπτωση.

Για τους οίνους που δεν ταξινομούνται ως «Castes», «Barrica», «Espumoso» ή «Tostado», δεν επιτρέπεται να αναγράφονται στην ετικέτα οι όροι «caste» και «autóctonas» ούτε η ονομασία οποιασδήποτε κύριας ποικιλίας. Ομοίως, δεν επιτρέπεται η χρήση οποιουδήποτε άλλου όρου που θα μπορούσε να παραπλανήσει τους καταναλωτές όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του οίνου, ιδίως των όρων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν σύγχυση με τους οίνους των κατηγοριών Ribeiro «Castes», Ribeiro «Barrica», Ribeiro «Espumoso» και Ribeiro «Tostado».

Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση των οίνων τύπου «Castes» και «Barrica».

Οι συσκευασίες θα πρέπει να φέρουν αριθμημένες σφραγίδες ποιότητας ή εμπρόσθια/οπίσθια ετικέτα, οι οποίες χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο και πρέπει να τοποθετούνται στο αντίστοιχο οινοποιείο.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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