C/2025/6457

4.12.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/6457)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

**(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Ribeiro”**

**EU-viitenumero: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Ribeiro”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Ribeiro” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

***Otsikko***

VIININVILJELYKÄYTÄNTÖJÄ KOSKEVAT MUUTOKSET

***Kuvaus***

Jotta viinien laatua voitaisiin parantaa, toissijaisiksi luokiteltuja rypälelajikkeita (Palomino, Garnacha Tintorera ja Tempranillo) ei voida käyttää istutettaessa uusia viinitarhoja eikä nykyisten viinitarhojen uudelleenistutuksissa tai vartteissa. Puuttuvien köynnösten korvaaminen satunnaisesti muilla saman lajikkeen köynnöksillä on kuitenkin sallittua viinitarhoilla, joilla viljellään toissijaisia lajikkeita

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 3 kohdan a alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

RYPÄLEIDEN HEHTAARIKOHTAISEEN ENIMMÄISTUOTOKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

*Kuvaus*

Rypäleinä mitattua hehtaarikohtaista tuotosta on yleisesti ottaen laskettu laadun parantamiseksi. Raja on yhä 13 000 kilogrammaa hehtaaria kohden valkoisten pääasiallisten lajikkeiden osalta ja 12 000 kilogrammaa hehtaaria kohden punaisten pääasiallisten lajikkeiden osalta. Uutena käytäntönä on kuitenkin, että näitä rajoituksia sovelletaan riippumatta viinityypistä, johon rypäleitä on tarkoitus käyttää. Toissijaisten lajikkeiden osalta valkoisia lajikkeita koskeva raja on muutosten jälkeenkin 19 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Punaisten lajikkeiden osalta rajaa on laskettu 19 000 kilogrammasta hehtaaria kohden 18 000 kilogrammaan hehtaaria kohden

Edellä olevassa alakohdassa vahvistetut yleiset enimmäistuotokset voivat kuitenkin vaihdella tietyissä olosuhteissa. Näin ollen lohkoilla, joilla istutustiheys on alle 3 000 kasvia hehtaaria kohden, edellä mainittuja tuotoksia on alennettu 10 000 kilogrammaan hehtaaria kohden valkoisten pääasiallisten lajikkeiden osalta ja 9 000 kilogrammaan hehtaaria kohden punaisten pääasiallisten lajikkeiden osalta. Toissijaisten lajikkeiden tuotoksia on alennettu 16 000 kilogrammaan hehtaaria kohden valkoisten lajikkeiden osalta ja 15 000 kilogrammaan hehtaaria kohden punaisten lajikkeiden osalta. Lisäksi sellaisten valkoisten rypälelajikkeiden tuotoksia, joita viljellään viinitarhoilla lohkoilla, joilla köynnösten kokonaismäärä hehtaaria kohden on vähintään 7 000, on nostettu 15 000 kilogrammaan hehtaaria kohden pääasiallisten lajikkeiden osalta ja 20 000 kilogrammaan hehtaaria kohden toissijaisten lajikkeiden osalta. Nämä tietyt tuotokset on pidetty korkeina, koska on selvää, että monilla – yleensä pienillä – lohkoilla on ollut pitkään käytäntönä istuttaa kasvit tiheään. Niiden tuotokset ovat korkeat, ja niitä hoitavat enimmäkseen iäkkäät omistajat, joiden olisi vaikeaa uudistaa viinitarhojensa rakennetta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.2 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

HYVÄKSYTTYIHIN LAJIKKEISIIN TEHDYT MUUTOKSET

***Kuvaus***

Nimitykseen kuuluvien viinien laadun ja erityisyyden vahvistamiseksi siihen on sisällytetty punaiset rypälelajikkeet Merenzao ja Espadeiro sekä valkoiset rypälelajikkeet Branco Lexítimo ja Albilla do Avia. Kaikki nämä lajikkeet on luokiteltu pääasiallisiksi lajikkeiksi. Niitä on perinteisesti viljelty alueella, joten osa niistä on peräisin yli satavuotiaista köynnöksistä. Näiden rypälelajikkeiden sisällyttäminen nimitykseen lisää Ribeiro-viinien monimuotoisuutta. Tämä voi parantaa markkinaosuutta sekä edistää näiden vähäisemmässä määrin viljeltyjen lajikkeiden edustaman geneettisen perinnön säilymistä. Erityismaininnan ansaitsee Albilla do Avia -lajike. Se on Avian laaksosta peräisin oleva paikallinen lajike, joka sisällytettiin kaupallisten lajikkeiden luetteloon vuonna 2021 (7. lokakuuta 2021 annettu määräys APA/1097/2021, joka on julkaistu 11. lokakuuta 2021 Espanjan virallisessa lehdessä nro 243) Vuosikymmenten ajan tämän lajikkeen köynnöksiä erehdyttiin pitämään Albillo-lajikkeena, jota ei itse asiassa viljellä tällä alueella. Tästä syystä Albillo poistettiin tällä muutoksella hyväksyttyjen lajikkeiden luettelosta samalla, kun Albilla do Avia sisällytettiin siihen

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

MUUTOKSET MUIHIN TUOTOKSEEN LIITTYVIIN VAATIMUKSIIN

***Kuvaus***

Enimmäistuotoksiin tehtyjen muutosten mukaisesti Ribeiro-viinien tuotannon osalta on poistettu mahdollisuus käyttää sellaisilta lohkoilta peräisin olevia pääasiallisten lajikkeiden rypäleitä, joilla tuotokset ylittävät vahvistetut rajat mutta ovat alle 19 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Tämä ei koske tyyppejä Castes, Barrica, Espumoso ja Tostado

Mahdollisuutta nostaa enimmäistuotoksia jopa 25 prosenttia tiettyinä kasvukausina kyseisen vuoden sääolosuhteiden vuoksi on muutettu. Tämä mahdollisuus koskee nyt ainoastaan pääasiallisia lajikkeita. Tuote-eritelmän uuden sanamuodon myötä tämä mahdollisuus ei siis enää koske toissijaisia lajikkeita.

Rypäletuotoksia koskeva siirtymäsäännös oli voimassa vuoden 2017 sadonkorjuuseen asti. Se on nyt poistettu, koska sitä ei enää sovelleta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 1 alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

TEKSTIIN TEHTÄVÄT PARANNUKSET

***Kuvaus***

Useita kirjoitusasuja on korjattu. Viittauksia vanhentuneisiin säännöksiin on muutettu. Lisäksi valtuutetun elimen yhteystietoja on päivitetty

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Ribeiro”**

**EU-viitenumero: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025**

1. **Nimi/nimet**

Ribeiro

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

*Rypäletuote*

Valkoinen Ribeiro Castes ja valkoinen Ribeiro

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Läpinäkyvä; värisävy vaihtelee vaaleankeltaisesta kullanväriseen ja vivahteet vihreästä kullanväriseen riippuen viinin iästä ja valmistusmenetelmästä.

Aromi

Puhtaat ja voimakkaat aromit, joissa on havaittavissa joitakin seuraavista: kypsät tai tuoreet hedelmät, kukat, hunaja, aromaattiset yrtit, kasvit tai palsami. Castes-tyyppiset viinit ovat monivivahteisempia ja melko intensiivisiä.

Maku

Raikas ja tasapainoinen; virheetön ja viipyilevä jälkimaku. Castes-tyyppiset viinit ovat ryhdikkäämpiä, jykevämpiä, runsaasti uutosta sisältäviä sekä maultaan ja jälkimaultaan voimakkaampia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 9,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | 4 |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 13,3 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 200 |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— * Valkoisten Castes-viinien alkoholipitoisuus vähintään: 11 %

— * Haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,85 g/l (14,17 meq/l) sellaisten viinien osalta, joita on kypsytetty yli kolme kuukautta kosketuksessa puun kanssa ja jotka ovat enintään vuoden vanhoja. Yli vuoden vanhojen viinien osalta pitoisuus on enintään 0,9 g/l (15 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) jokaista 11 prosentin ylittävää alkoholipitoisuusastetta kohden. Voimassa olevassa sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja ei saa koskaan ylittää.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Punainen Ribeiro Castes ja punainen Ribeiro

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Läpinäkyvä; melko voimakas väri, jonka sävy vaihtelee violetista kirsikanpunaiseen ja vivahteet violetista terrakottaan riippuen viinin iästä ja valmistusmenetelmästä.

Aromi

Puhtaat ja voimakkaat aromit, joissa on havaittavissa joitakin seuraavista: punaiset tai tummat, kypsät tai tuoreet hedelmät, kukat, aromaattiset yrtit, maitotuotteet, kasvit tai palsamit. Castes-tyyppiset viinit ovat monivivahteisempia ja melko intensiivisiä.

Maku

Raikas ja tasapainoinen; melko runsas tanniinirakenne; virheetön, viipyilevä jälkimaku. Castes-tyyppisissä viineissä on hienommat tanniinit, ja ne ovat jykevämpiä, runsaasti uutosta sisältäviä ja maultaan ja jälkimaultaan voimakkaampia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 9,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | 4 |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 13,3 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 150 |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— * Punaisten Castes-viinien alkoholipitoisuus vähintään: 11 %

— * Haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,85 g/l (14,17 meq/l) sellaisten viinien osalta, joita on kypsytetty yli kolme kuukautta kosketuksessa puun kanssa ja jotka ovat enintään vuoden vanhoja. Yli vuoden vanhojen viinien osalta pitoisuus on enintään 0,9 g/l (15 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) jokaista 11 prosentin ylittävää alkoholipitoisuusastetta kohden. Voimassa olevassa sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja ei saa koskaan ylittää.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Valkoinen Ribeiro Barrica

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö Läpinäkyvä; värisävy vaihtelee vaaleankeltaisesta kullanväriseen ja vivahteet vihreästä kullanväriseen riippuen viinin iästä ja valmistusmenetelmästä.

Aromi Monivivahteinen tuoksu ja puhtaat, voimakkaat aromit; puumainen aromi tuo tuoksuun tasapainoa; melko voimakkaassa tuoksussa on havaittavissa joitakin seuraavista: kypsät, tuoreet tai kuivatut hedelmät, kukat, hunaja, hillo, aromaattiset yrtit, kasvit, palsamit, mausteet tai paahdetut tai paistetut aromit.

Maku Raikas, tasapainoinen, intensiivinen, maukas ja runsaasti uutosta sisältävä; hyvä rakenne ja jykevyys; virheetön ja huomattavan pitkään säilyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | 4 |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 13,3 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 200 |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— * Haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,85 g/l (14,17 meq/l) sellaisten viinien osalta, joita on kypsytetty yli kolme kuukautta kosketuksessa puun kanssa ja jotka ovat enintään vuoden vanhoja. Yli vuoden vanhojen viinien osalta pitoisuus on enintään 0,9 g/l (15 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) jokaista 11 prosentin ylittävää alkoholipitoisuusastetta kohden. Voimassa olevassa sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja ei saa koskaan ylittää.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Punainen Ribeiro Barrica

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö Läpinäkyvä; melko voimakas väri, jonka sävy vaihtelee violetista kirsikanpunaiseen ja vivahteet violetista terrakottaan riippuen viinin iästä ja valmistusmenetelmästä.

Aromi

Monivivahteinen tuoksu ja puhtaat, voimakkaat aromit; puumainen aromi tuo tuoksuun tasapainoa; melko voimakkaassa tuoksussa on havaittavissa joitakin seuraavista:

kypsät tai tuoreet punaiset tai tummat hedelmät, kuivatut hedelmät, kukat, hillo, aromaattiset yrtit, kasvit, maitotuotteet, palsamit, mausteet tai paahdetut, kypsennetyt tai paistetut aromit.

Maku Raikas, tasapainoinen, intensiivinen, maukas ja runsaasti uutosta sisältävä; hyvä rakenne ja jykevyys; virheetön ja huomattavan pitkään säilyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | 4 |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 13,3 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 150 |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— * Haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,85 g/l (14,17 meq/l) sellaisten viinien osalta, joita on kypsytetty yli kolme kuukautta kosketuksessa puun kanssa ja jotka ovat enintään vuoden vanhoja. Yli vuoden vanhojen viinien osalta pitoisuus on enintään 0,9 g/l (15 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) jokaista 11 prosentin ylittävää alkoholipitoisuusastetta kohden. Voimassa olevassa sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja ei saa koskaan ylittää.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Valkoinen ja rosee Ribeiro Espumoso [kuohuva]

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Läpinäkyvä; hienot, säännölliset kuplat; värisävy vaihtelee vaaleankeltaisesta kullanväriseen (valkoiset kuohuviinit) ja vadelmanpunaisesta oranssinvaaleanpunaiseen (punaiset kuohuviinit). Vivahteet vaihtelevat vihreästä kullansävyiseen (valkoiset kuohuviinit) ja violetista oranssiin (roseekuohuviinit) viinin iästä ja valmistusmenetelmästä riippuen.

Aromi

Monivivahteinen; puhtaat, voimakkaat aromit; melko voimakkaassa tuoksussa on havaittavissa joitakin seuraavista: kypsät, tuoreet tai kuivatut hedelmät, hiiva, leivänmurut, leivonnaiset, kukat, hunaja, hillo, aromaattiset yrtit, kasvit, palsamit, mausteet tai paahdetut aromit.

Maku

Raikas, tasapainoinen, intensiivinen, maukas ja runsaasti uutosta sisältävä; melko ryhdikäs rakenne ja kohtalaisen jykevä; hienot, säännölliset, miellyttävät, pehmeät ja täyteläiset kuplat; virheetön, melko pitkään tai pitkään säilyvä maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 10 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | 5 |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 16,7 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 185 |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Valkoinen ja punainen Ribeiro Tostado

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö Läpinäkyvä; värisävy vaihtelee meripihkankeltaisesta mahonginruskeaan ja vivahteet kullanvärisestä kastanjanruskeaan. Punaviineissä voi esiintyä vaaleampia punaisen sävyjä riippuen viinin iästä ja valmistusmenetelmästä.

Aromi Monivivahteinen; puhtaat, voimakkaat aromit; melko voimakkaassa tuoksussa on havaittavissa joitakin seuraavista:

kypsät, kuivatut tai kandeeratut hedelmät, hunaja, aromaattiset yrtit, mausteet, palsamit, paahdetut, kypsennetyt tai paistetut aromit tai lehtipuut.

Maku Makea ja tasapainoinen, hienovaraisen raikas, intensiivinen, erittäin jykevä, öljyisen tuntuinen, runsaasti uutosta sisältävä ja runsas maku; virheetön viipyilevä jälkimaku, joka on erittäin intensiivinen ja säilyy pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | - |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 13 |
| Vähimmäishappopitoisuus: | - |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | – |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 35 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | - |

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— * Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l punaviinien osalta ja 250 mg/l valkoviinien osalta.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

## 7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

-

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

— Valko- ja punaviinit: Uuttamisen tuotos ei saa olla yli 72:ta viinilitraa 100:aa rypälekilogrammaa kohden seuraavien pääasiallisista rypälelajikkeista valmistettujen viinien osalta: Ribeiro ”Castes”, Ribeiro ”Barrica” ja Ribeiro ”Espumoso”. Muiden viinien osalta raja on 74 litraa viiniä 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

— Ribeiro Castes -viinit on valmistettava yksinomaan pääasiallisista rypälelajikkeista.

— Ribeiro Barrica -viinit ovat puna- tai valkoviinejä, joita on säilytetty enintään 600 litran vetoisissa tynnyreissä missä tahansa valmistusvaiheessa ja jotka on niin ikään valmistettu yksinomaan pääasiallisista rypälelajikkeista.

— Kuohuviinejä, jotka valmistetaan yksinomaan pääasiallisista rypälelajikkeista perinteisellä menetelmällä ja joiden makeusaste voi olla kuiva (Brut) tai erittäin kuiva (Brut Nature, ei lisättyä sokeria).

— Tostado: Valmistettu yksinomaan pääasiallisista punaisista tai valkoisista lajikkeista. Valmistuksessa käytetään luonnollista kuivatusmenetelmää, jossa rypäleet kuivataan ominaisuuksiltaan asianmukaisilla katetuilla alueilla, jotta rypäleet kuivuvat kunnolla luonnollisen ilmanvaihdon avulla. Kuivatus kestää vähintään kolme kuukautta. Rypäleen sokeripitoisuuden on oltava vähintään 350 g/l. Enimmäistuotos on 40 litraa viiniä / 100 kilogrammaa kuivattuja rypäleitä. Rypälemehu kypsytetään tammi- tai kirsikkapuuastioissa, ja samalla varmistetaan, että se on kosketuksessa puun kanssa yhteensä vähintään kuuden kuukauden ajan. Tähän sisältyy tarvittaessa tynnyrin kääntäminen käymisvaiheen aikana. Pullokypsytysvaiheen kesto on vähintään kolme kuukautta.

Viininvalmistusmenetelmä

Viljelymenetelmät

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Uusien viljelmien istutustiheys on vähintään 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden.

Tämän uuden tuote-eritelmän version hyväksymisen jälkeen toissijaisten rypälelajikkeiden (Palomino, Garnacha Tintorera ja Tempranillo) käyttö ei ole mahdollista uusilla istutettavilla tai uudelleenistutettavilla viinitarhoilla tai nykyisten viinitarhojen vartteissa. Viinitarhoilla, joilla viljellään näitä toissijaisia lajikkeita, puuttuvien köynnösten korvaaminen satunnaisesti muilla saman lajikkeen köynnöksillä on kuitenkin sallittua.

Vuosileikkaus toteutetaan Guyot-, Cordon- tai Gobelet-menetelmällä tai kannusleikkauksena.

Köynnösten kasvatuksessa käytetään säleikköjä tai salkoja.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 13 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 93,60 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 13 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 52 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 12 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 86,40 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Tostado-viinin punaiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 12 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Tostado-viinin punaiset pääasialliset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 48 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset toissijaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 19 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset toissijaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 140,60 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset toissijaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 18 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset toissijaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 133,20 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 10 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 72 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 10 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 40 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat punaiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 9 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat punaiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 64,80 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin punaiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 9 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin punaiset pääasialliset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 36 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset toissijaiset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 16 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset toissijaiset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 118,40 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat punaiset toissijaiset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 15 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat punaiset toissijaiset lajikkeet, joilla istutustiheys on alle 3 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 111 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 15 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 108 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 15 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat Tostado-viinin valkoiset pääasialliset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 60 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset toissijaiset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 20 000 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sellaisilta lohkoilta peräisin olevat valkoiset toissijaiset lajikkeet, joilla tiheys on yli 7 000 köynnöstä hehtaaria kohden

Enimmäistuotos:

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos | 148 |
| Enimmäistuotos yksikköä kohden | hehtolitraa hehtaaria kohden |

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Ribeiro-alkuperänimityksellä suojattujen viinien tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien ja paikkakuntien alueella sijaitsevat maa-alat: Ribadavian, Arnoian, Castrelo de Miñon, Carballeda de Avian, Leiron, Cenllen, Beaden, Punxínin ja Cortegadan kunnat, Bangan, Cabanelasin ja O Barónin taajamat, O Carballiñon kunta, Pazos de Arenteiron, Albarellosin, Laxasin, Cameixan ja Moldesin taajamat Boborásin kunnassa, paikkakunnat Santa Cruz de Arrabaldo ja Untes Ourensen kunnassa, paikkakunnat Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar sekä Feá y Celeirónin kylä ja Alongosin taajama Toénin kunnassa sekä A Touzan kylä San Amaron kunnassa.

Kaikki nämä kunnat sijaitsevat Ourensen maakunnassa Galician itsehallintoalueella.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

*Rypäletuotteen luokka*

1. Viini

*Tiivistelmä yhteydestä*

Alue sijaitsee Galician niin sanotulla ilmaston siirtymäalueella, jossa yhdistyvät ympäröivien vuorten antama suoja ja Atlantin valtameren läheisyys. Ilmasto on lauhkea ja luonteeltaan välimerellinen, ja siihen vaikuttaa Atlantin valtameri. Alueen länsipuolella sijaitsevat vuorijonot kuitenkin lieventävät tätä vaikutusta. Vuoret suojaavat aluetta myrskyiltä, jotka liikkuvat mereltä sisämaata kohti. Ilmastolle ominaisia ovat muun muassa suuret vaihtelut päivä- ja yölämpötilojen välillä, alhaiset sademäärät hedelmien muodostumisen jälkeen, viljelemättömät maa-alat, joiden maaperä on pääasiassa graniittikiveä ja joilla on alhainen kenttäkapasiteetti, sekä jyrkkä vuoristoinen maasto.

Kyseinen alue voidaan juuri ja juuri katsoa viininviljelyyn soveltuvaksi. Rypäleet eivät kypsy siellä helposti, mutta ne saavuttavat vaaditun alkoholikypsyyden ja fenolikypsyyden samaan aikaan. Näin ne säilyttävät sopusointuisen raikkautensa, joka johtuu luonnollisesta hapokkuudesta ja siitä, että niissä on viinihappoa enemmän kuin omenahappoa. Alueen hieman mannermainen luonne ja vallitsevat ilmavirrat aiheuttavat suuria vaihteluja päivä- ja yölämpötilojen välillä. Tämä edistää hidasta kypsymistä ja voimistaa tällä tavoin luonnollista raikkautta ja aromia.

Viininviljelijät ovat hyödyntäneet alueen vuoristoista maastoa istuttamalla viininviljelmiä ilmansuunnaltaan suotuisimmille rinteille. Usein viljelijät ovat rakentaneet pengermiä viiniköynnösten hoidon helpottamiseksi ja lisätäkseen maaperän syvyyttä, jolloin maisema on muodostunut sellaiseksi, että ihmisen toiminta näkyy siinä selkeästi. Näin viljelijät ovat varmistaneet, että kasvit saavat riittävästi auringonvaloa tuottaakseen riittävästi sokeria, jota puolestaan tarvitaan sen varmistamiseksi, että rypäleistä valmistettavissa viineissä on hyvä alkoholipitoisuus. Kuten edellä mainittiin, kyseinen alue soveltuu juuri ja juuri viininviljelyyn.

Toinen keskeinen näkökohta, joka liittyy näiden viinien ja kyseisen alueen yhteyteen, koskee käytettävissä olevia rypälelajikkeita. Useimpia näistä lajikkeista on viljelty perinteisesti tällä alueella mutta vain harvoin muilla viininviljelyalueilla. Näistä lajikkeista merkittävä on valkoinen Treixadura-lajike, joka on tälle maantieteelliselle alueelle tunnusomaisin ja jota viljellään alueella hyvin laajasti. Nämä lajikkeet ovat sopeutuneet ympäristöönsä täydellisesti, ja valmistajat ovat ajan mittaan valikoineet juuri ne muiden lajikkeiden joukosta. Nämä lajikkeet ja erityisesti Treixadura tuottavat alueen olosuhteissa erittäin aromaattisia ja hedelmäisiä viinejä, joissa on kukkaisia vivahteita. Alkoholipitoisuus tasapainottaa hapokkuutta, jolloin viinit ovat raikkaita ja tasapainoisia.

***Rypäletuotteen luokka***

5. Laatukuohuviini

*Tiivistelmä yhteydestä*

”Ribeiro”-alkuperänimityksellä suojatut laatukuohuviinit valmistetaan perinteisellä menetelmällä. Niiden ominaisuudet liittyvät kiinteästi alueen erityisiin ympäristöolosuhteisiin sekä käytettyihin rypälelajikkeisiin.

Alueen ympäristölle ominaista on lauhkea, luonteeltaan välimerellinen ilmasto, johon vaikuttaa Atlantin valtameri. Yö- ja päivälämpötilojen välillä on suuria eroja, ja hedelmien muodostumisen jälkeen sateita saadaan vähän. Maaperän kenttäkapasiteetti on alhainen, ja maa-aloja ympäröi vuoristoinen maasto. Tällä alueella viininviljely on kehittynyt rajoittavissa olosuhteissa eivätkä rypäleet kypsy helposti. Tästä johtuen viininviljelijät hyödyntävät alueen vuoristoista maastoa sijoittamalla viinitarhat eniten auringonvaloa saaville rinteille. Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot edistävät hedelmien hidasta kypsymistä. Tämä puolestaan lisää näiden kuohuviinien luonnollista raikkautta ja voimistaa niiden aromia.

Kaikki käytetyt rypälelajikkeet ovat kotoperäisiä, ja ne ovat sopeutuneet alueen erityisiin ympäristöolosuhteisiin. Alueen viininvalmistajat ovat vuosien mittaan valikoineet juuri ne muiden lajikkeiden joukosta. Näistä lajikkeista merkittävä on Treixadura, joka on alueella yleisimmin viljelty lajike. Myös Loureiro- ja Albariño-lajikkeet soveltuvat erinomaisesti näiden viinien valmistukseen. Alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta näiden lajikkeiden rypäleet voidaan kerätä aikaisin, siinä vaiheessa kun ne ovat saavuttaneet oikean sokeri- ja happotasapainon. Näin ollen rypäleet poimitaan, kun niiden sokeripitoisuus on kohtuullinen ja happopitoisuus sopiva. Tämän ansiosta on mahdollista valmistaa tasapainoisia perusviinejä, jotka eivät ole liian alkoholipitoisia mutta jotka ovat erittäin aromaattisia. Lähialueiden muilla viininviljelyalueilla sadonkorjuun aikaistaminen perusviinin alkoholipitoisuuden rajoittamiseksi johtaisi happopitoisuuden kasvamiseen, mitä ei kuitenkaan tapahdu tällä alueella. Happopitoisuuden kasvun pääsyynä olisi tällöin omenahapon liiallinen määrä, joka tekee valmistettavista viineistä laadultaan heikompia.

Käytettävät lajikkeet edustavat erittäin arvokasta geneettistä perimää, joka luo ainutlaatuisia ominaisuuksia tämän alueen erityyppisille viineille – erityisesti kuohuviineille, jotka ovat erittäin aromikkaita ja hedelmäisiä.

***Rypäletuotteen luokka***

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

*Tiivistelmä yhteydestä*

Tostado del Ribeiro on kuivatuista rypäleistä valmistettua viiniä. Sen erityispiirteet ovat peräisin sen valmistukseen käytettävistä raaka-aineista, luonnollisista ympäristöolosuhteista sekä erityisestä valmistusmenetelmästä, joka on paikallisten valmistajien taitotiedon tulosta.

Raaka-aineet ovat alueelle kotoperäisiä rypälelajikkeita, jotka ovat sopeutuneet alueen erityisiin ympäristöolosuhteisiin. Näistä lajikkeista merkittävä on Treixadura, joka on alueen yleisimmin viljelty lajike ja tunnusomainen kyseiselle alueelle.

Alueen ympäristölle ominaista on lauhkea, luonteeltaan välimerellinen ilmasto, johon vaikuttaa Atlantin valtameri. Yö- ja päivälämpötilojen välillä on suuria eroja, ja hedelmien muodostumisen jälkeen sateita saadaan vähän. Maaperä on viljelemätöntä, ja sen kenttäkapasiteetti on alhainen. Maa-aloja ympäröi vuoristoinen maasto. Viiniköynnöksiä viljellään eniten auringonvaloa saavilla rinteillä, jotta rypäleet kypsyvät kunnolla.

Kyseinen alue voidaan juuri ja juuri katsoa viininviljelyyn soveltuvaksi, eivätkä rypäleet kypsy siellä helposti. Kypsyminen on mahdollista vain käytettyjen rypälelajikkeiden sopeutumisen ansiosta ja siksi, että niitä kasvatetaan huolellisesti sijoitetuilla lohkoilla. Juuri tämä tekee näistä viineistä aivan erityisiä. Kyseessä on makea viini, joka on peräisin alueelta, jonka luonnollisissa ympäristöolosuhteissa ei olisi normaalisti mahdollista valmistaa tällaista viiniä.

Valmistus on mahdollista paikallisten valmistajien ajan myötä kehittämien valmistusmenetelmien ansiosta. Rypäleiden keräämisen jälkeen vuorossa on monimutkainen kypsytysprosessi, jossa viininvalmistajat antavat terttujen kypsyä katetulla alueella luonnollisen ilmanvaihdon avulla. Treixadura soveltuu erityisen hyvin kuivattavaksi, koska sillä on paksumpi ja muita lajikkeita kestävämpi kuori. Tämän ansiosta se kestää luonnollisen kuivatusprosessin paremmin.

Lisäksi tämän alueen ilmastossa syksyt ovat kuivempia kuin voitaisiin olettaa niin lähellä Atlantin valtamerta. Tämä johtuu aluetta ympäröivistä vuorista, jotka muodostavat suojaavan seinämän sen länsipuolelle. Tällaiset olosuhteet edistävät kuivumisprosessia. Rypäleitä kuivattaessa suhteellinen ilmankosteus ei ole liian korkea, mikä hidastaisi luonnollista kuivumisprosessia ja lisäisi sienitautien riskiä. Lisäksi syksyn lämpötilat ovat alueella useimmiten kohtuullisia, mikä edistää kuivumisprosessia. Kauempana sisämaassa sijaitsevilla alueilla voidaan päästä hyötymään alhaisemmasta ilmankosteudesta. Tämän kääntöpuolena on kuitenkin se, että alhaisemmat lämpötilat hankaloittaisivat luonnollista kuivattamista.

Tämän prosessin tuloksena syntyy makeita ja tasapainoisia viinejä, joiden kokonaissokeripitoisuus on yli 120 g/l, mikä on erittäin tunnusomaista alueen viininviljelykulttuurille. Nämä viinit ovat erittäin arvostettuja sekä kalliita valmistaa, ja niillä on erinomainen maine.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Pakkaaminen tuotantoalueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viinien laatu vaarantuu, jos niitä kuljetetaan ja pullotetaan viljelyalueen ulkopuolella: tämä näkyy muun muassa hapetus-pelkistysreaktioina ja lämpötilamuutoksina. Mitä kauemmas viini kuljetetaan, sitä suurempi laaturiski on. Pullotus tuotantoalueella säilyttää tuotteen ominaisuudet ja laadun. Viini on välttämätöntä pullottaa alkuperäalueella tämän takia sekä siitä syystä, että ”Ribeiro”-alkuperänimityksen piiriin kuuluvilla viininvalmistamoilla on vuosien mittaan kertynyttä kokemusta ja syvällistä tietämystä kyseisten viinien erityispiirteistä. Tällä tavoin säilytetään näiden viinien kaikki fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaispiirteet.

***Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko***

Merkintäsäännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pullotettujen viinien merkinnöissä on oltava logo sekä alkuperänimitys.

Pääasiallisista lajikkeista valmistettujen, ”Ribeiro”-alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkintöihin, pakkaukseen ja markkinointimateriaaliin voidaan viinistä riippuen lisätä jokin seuraavista termeistä: ”Castes”, ”Barrica”, ”Espumoso” tai ”Tostado”.

Muiden kuin Castes, Barrica, Espumoso ja Tostado- viinien merkinnöissä ei saa mainita termiä ”caste” tai ”autóctonas” eikä minkään pääasiallisen lajikkeen nimeä. Samaten on kiellettyä käyttää kaikkia muita sellaisia termejä, jotka voisivat johtaa kuluttajaa harhaan viinin ominaispiirteiden osalta, ja erityisesti termejä, jotka voisivat aiheuttaa sekaannusta Ribeiro Castes-, Ribeiro Barrica-, Ribeiro Espumoso- ja Ribeiro Tostado -tyyppisten viinien kanssa.

Castes- ja Barrica-tyyppisten viinien merkinnöissä on mainittava sadonkorjuuvuosi.

Pakkauksissa on oltava sääntelylautakunnan toimittama numeroitu laatusinetti tai etu- ja takaetiketti. Nämä merkinnät on kiinnitettävä pakkaukseen kussakin viininvalmistamossa.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

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