C/2025/6457

4.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6457)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ribeiro”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Ribeiro”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane, Glavna uprava za hranu, Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je ova izmjena specifikacije proizvoda za ZOI „Ribeiro” standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

PROMJENE VINOGRADARSKIH POSTUPAKA

Opis

Kako bi se poboljšala kvaliteta vina, novi vinogradi ne mogu se zasaditi sortama grožđa klasificiranima kao sekundarne sorte (palomino, garnacha tintorera i tempranillo) niti se postojeći vinogradi mogu ponovo saditi ni cijepiti tim sortama. Međutim, u vinogradima sa sekundarnim sortama dopuštena je povremena zamjena vinove loze koja nedostaje drugom vinovom lozom iste sorte.

Izmjena utječe na točku 3.a specifikacije proizvoda i točku 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENE NAJVEĆIH PRINOSA PROIZVODNJE GROŽĐA PO HEKTARU

Opis

Proizvodnja grožđa po hektaru općenito je smanjena kako bi se poboljšala kvaliteta. U tu su svrhu zadržana ograničenja od 13 000 kg/ha za glavne bijele sorte i 12 000 kg/ha za glavne crne sorte. Međutim, nova je praksa da se ta ograničenja primjenjuju bez obzira na vrstu vina koja će se proizvoditi od tog grožđa. Kad je riječ o sekundarnim sortama, izmjenom se zadržava ograničenje od 19 000 kg/ha za bijele sorte. Za crne sorte ograničenje je smanjeno s 19 000 na 18 000 kg/ha.

Ti općeniti najveći prinosi, kako su navedeni u prethodnoj točki, ipak mogu varirati u određenim okolnostima. Na parcelama s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru navedeni prinosi smanjeni su na 10 000 kg/ha za glavne bijele sorte i 9 000 kg/ha za glavne crne sorte. Za sekundarne sorte prinosi su smanjeni na 16 000 kg/ha za bijele sorte i 15 000 kg/ha za crne sorte. Osim toga, za sorte bijelog grožđa koje se uzgajaju na parcelama u vinogradima u kojima ukupan broj trsova po hektaru iznosi 7 000 ili više prinosi su povećani na 15 000 kg/ha za glavne sorte i 20 000 kg/ha za sekundarne sorte. Ti su prinosi ostali visoki jer je jasno da postoje brojne parcele, uglavnom male površine, na kojima se već dugo prakticira gusta sadnja. Te parcele imaju visoke prinose proizvodnje i njima uglavnom upravljaju stariji vlasnici kojima bi bilo teško restrukturirati vinograde.

Izmjena se odnosi na točku 5. specifikacije proizvoda i točku 7.2. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE ODOBRENIH SORTI

Opis

Kako bi se poboljšala kvaliteta i posebnost vina s ovom oznakom, uključene su sorte crnog grožđa merenzao i espadeiro te sorte bijelog grožđa branco lexítimo i albilla do avia. Sve su one klasificirane kao glavne sorte. Te se sorte na tom području tradicionalno uzgajaju, što znači da neke od njih potječu od vinove loze starije od sto godina. Te su sorte uključene radi veće raznolikosti vina Ribeiro. Time se može povećati tržišni udio i promicati očuvanje genetskog nasljeđa tih manjinskih sorti. Posebno valja spomenuti sortu albilla do avia. Riječ je o lokalnoj sorti iz doline rijeke Avia koja je 2021. uvrštena u registar komercijalnih sorti (Uredba APA/1097/2021 od 7. listopada 2021., objavljena u Službenom listu Španjolske br. 243 od 11. listopada 2021.). Vinova loza te sorte desetljećima je pogrešno smatrana sortom albillo, koja se zapravo ne uzgaja na tom području. Zbog toga je ovom izmjenom sorta albillo uklonjena s popisa odobrenih sorti te je dodana sorta albilla do avia, kako je navedeno.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENE DRUGIH PRIMJENJIVIH ZAHTJEVA KOJI SE ODNOSE NA PRINOS

Opis

U skladu s promjenama najvećih prinosa za proizvodnju vina Ribeiro ukinuta je mogućnost korištenja grožđa glavnih sorti s parcela s prinosima većima od utvrđenih ograničenja, ali manjima od 19 000 kg/ha. To se ne odnosi na vrste „Castes", „Barrica", „Espumoso" i „Tostado".

Izmijenjena je mogućnost povećanja najviših prinosa za do 25 % u određenim sezonama rasta zbog vremenskih uvjeta te godine. To je sada moguće isključivo za glavne sorte. To znači da je novim tekstom specifikacije proizvoda ukinuta ta mogućnost za sekundarne sorte.

Do berbe 2017. na snazi je bila prijelazna odredba o prinosima grožđa. Sada je uklonjena jer se više ne primjenjuje.

Izmjena se odnosi na točku 8.b.1 specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POBOLJŠANJA U TEKSTU

Opis

Ispravljene su tiskarske pogreške. Izmijenjena su upućivanja na zastarjele regulatorne odredbe. Ažurirani su i podaci za kontakt delegiranog tijela.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Ribeiro"

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025.

1. **Naziv (i)**

„Ribeiro"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

15. Vino od prosušenog grožđa

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino Ribeiro „Castes” i Ribeiro

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno s nijansama u rasponu od blijedožute do zlatne i primjesama u rasponu od zelene do zlatne, ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Čiste i intenzivne arome u kojima su prisutni neki od sljedećih deskriptora: zrelo voće i svježe voće, cvijeće, med, aromatično bilje, bilje i balzamične arome. Vina kategorije „Castes” odlikuju se većom kompleksnošću i srednje visokim intenzitetom.

Okus

Svjež i uravnotežen uz besprijekoran, dug završni okus. Vina kategorije „Castes” imaju bolju strukturu, volumen, okus, ekstrakt i završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja stvarna alkoholna jakost bijelih vina „Castes”: 11 %

— Vina koja su dozrijevala u drvenim bačvama dulje od tri mjeseca i koja su stara manje od jedne godine imaju najveći sadržaj hlapljivih kiselina od 0,85 g/l (14,17 meq/l). U vinima starijima od godinu dana on iznosi 0,9 g/l (15 meq/l) te se uvećava za 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %. Ograničenja utvrđena u primjenjivom zakonodavstvu koje je na snazi ne mogu se ni u kojem slučaju premašiti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino Ribeiro „Castes” i Ribeiro

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno i srednje visokog intenziteta boje s nijansama u rasponu od ljubičaste do crvene boje trešnje i primjesama u rasponu od ljubičaste do boje terakote, ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Čiste i intenzivne arome u kojima su prisutni neki od sljedećih deskriptora: crveno i tamno voće, zrelo i svježe, cvijeće, aromatično bilje, mliječni proizvodi, bilje i balzamične arome. Vina kategorije „Castes” odlikuju se većom kompleksnošću i srednje visokim intenzitetom.

Okus

Svjež, uravnotežen, uz srednje visoku taninsku strukturu i besprijekoran, dug završni okus. Vina kategorije „Castes” imaju veću finoću tanina i bolji volumen, okus, ekstrakt i završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri:	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja stvarna alkoholna jakost crnih vina „Castes”: 11 %

— Vina koja su dozrijevala u drvenim bačvama dulje od tri mjeseca i koja su stara manje od jedne godine imaju najveći sadržaj hlapljivih kiselina od 0,85 g/l (14,17 meq/l). U vinima starijima od godinu dana on iznosi 0,9 g/l (15 meq/l) te se uvećava za 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %. Ograničenja utvrđena u primjenjivom zakonodavstvu koje je na snazi ne mogu se ni u kojem slučaju premašiti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino Ribeiro „Barrica”

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno s nijansama u rasponu od blijedožute do zlatne i primjesama u rasponu od zelene do zlatne, ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Aromatski složeno s čistim, intenzivnim aromama i ravnotežom drvenaste aromatske komponente, uz srednje visoki intenzitet i neke od sljedećih deskriptora: zrelo voće, svježe voće, sušeno voće, cvijeće, med, džem, aromatično bilje, bilje, balzamične arome, začini, arome tostiranja i pečenja.

Okus

Svjež, uravnotežen i intenzivan, zaokružen, uz ekstrakt, dobru strukturu i volumen te besprijekoran i vrlo dug završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri:	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Vina koja su dozrijevala u drvenim bačvama dulje od tri mjeseca i koja su stara manje od jedne godine imaju najveći sadržaj hlapljivih kiselina od 0,85 g/l (14,17 meq/l). U vinima starijima od godinu dana on iznosi 0,9 g/l (15 meq/l) te se uvećava za 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %. Ograničenja utvrđena u primjenjivom zakonodavstvu koje je na snazi ne mogu se ni u kojem slučaju premašiti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino Ribeiro „Barrica”

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno i srednje visokog intenziteta boje s nijansama u rasponu od ljubičaste do crvene boje trešnje i primjesama u rasponu od ljubičaste do boje terakote, ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Aromatski složeno s čistim, intenzivnim aromama i ravnotežom drvenaste aromatske komponente, uz srednje visoki intenzitet i neke od sljedećih deskriptora: zrelo i svježe crveno i tamno voće, sušeno voće, cvijeće, džem, aromatično bilje, bilje, mliječni proizvodi, balzamične, začini, arome tostiranja, prženja i pečenja.

Okus

Svjež, uravnotežen i intenzivan, zaokružen, uz ekstrakt, dobru strukturu i volumen te besprijekoran i vrlo dug završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri:	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Vina koja su dozrijevala u drvenim bačvama dulje od tri mjeseca i koja su stara manje od jedne godine imaju najveći sadržaj hlapljivih kiselina od 0,85 g/l (14,17 meq/l). U vinima starijima od godinu dana on iznosi 0,9 g/l (15 meq/l) te se uvećava za 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %. Ograničenja utvrđena u primjenjivom zakonodavstvu koje je na snazi ne mogu se ni u kojem slučaju premašiti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo i ružičasto vino Ribeiro „Espumoso" [pjenušavo vino]

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno sa sitnim, postojanim mjehurićima i nijansama od blijedožute do zlatne (pjenušava bijela vina) i od ružičaste boje maline do narančastoružičaste (pjenušava crna vina). Primjese variraju od zelenih do zlatnih nijansi (pjenušava bijela vina) i od ljubičastih do narančastih nijansi (pjenušava ružičasta vina), ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Aromatski složeno s čistim, intenzivnim aromama, uz srednje visoki intenzitet i neke od sljedećih deskriptora: zrelo voće, svježe voće, sušeno voće, kvasac, krušne mrvice, peciva, cvijeće, med, džem, aromatično bilje, bilje, balzamične arome, začini i arome tostiranja.

Okus

Svjež, uravnotežen i intenzivan, zaokružen, uz ekstrakt, srednje visoku strukturu i volumen. Mjehurići su sitni, postojani, ugodni, meki i kremasti, a završni je okus besprijekoran i srednje do dugotrajan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10
Najmanja ukupna kiselost:	5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri:	16,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	185

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo i ružičasto vino Ribeiro „Tostado"

Organoleptička svojstva

Izgled

Prozirno s nijansama u rasponu od jantarno žute do boje mahagonija i primjesama u rasponu od zlatne do boje kestena. U crnim se vinima mogu razviti svjetlije crvene nijanse ovisno o starosti i metodi proizvodnje.

Aroma

Aromatski složeno s čistim, intenzivnim aromama, uz srednje visoki intenzitet i neke od sljedećih deskriptora: zrelo voće, prosušeno voće, ušećereno voće, sušeno voće, med, aromatično bilje, začini, balzamične arome, uz arome tostiranja, prženja i pečenja i tvrdog drva.

Okus

Sladak i uravnotežen, uz suptilnu svježinu, intenzivan, visokog volumena uz uljasti karakter, ali i uz ekstrakt, dobru zaokruženost i besprijekoran trajan završni okus koji je veoma intenzivan i dug.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	13
Najmanja ukupna kiselost:	-
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u miliekvivalentima po litri	35
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najveći sadržaj sumpora: 200 mg/l za crna i 250 mg/l za bijela vina.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Enološki postupci**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Enološki postupak

-

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

— Za bijela i crna vina prinos pri ekstrakciji ne bi smio premašiti 72 litre vina na svakih 100 kg grožđa za vina proizvedena od glavnih sorti grožđa: Ribeiro „Castes”, Ribeiro „Barrica” i Ribeiro „Espumoso”. Za druga vina to ograničenje iznosi 74 litre vina na svakih 100 kg grožđa.

— Vina Ribeiro „Castes” moraju se proizvoditi isključivo od glavnih sorti.

— Vina Ribeiro „Barrica” su crna ili bijela vina koja su se u bilo kojem razdoblju postupka proizvodnje skladištila u bačvama najveće zapremine 600 litara i koja su proizvedena isključivo od glavnih sorti grožđa.

— Pjenušava vina proizvode se isključivo od glavnih sorti grožđa tradicionalnom metodom, i to u verzijama „Brut” i „Brut Nature”.

— „Tostado” se proizvodi isključivo od glavnih crnih ili bijelih sorti postupkom prirodnog prosušivanja grožđa u natkrivenim prostorima s odgovarajućim elementima kako bi se omogućilo pravilno sušenje uz prirodnu ventilaciju. Grožđe se prosušuje najmanje tri mjeseca. Mošt od grožđa mora imati sadržaj šećera od najmanje 350 g/l. Najveći prinos iznosi 40 litara vina na svakih 100 kg prosušenog grožđa. Vino dozrijeva u posudama od hrastova ili trešnjina drva, pri čemu ukupno vrijeme dodira s drvetom nije kraće od šest mjeseci. To prema potrebi uključuje i miješanje tijekom procesa fermentacije. Postupak dozrijevanja u boci traje najmanje tri mjeseca.

Enološki postupak

Metode uzgoja

Vrsta enološkog postupka

Praksa uzgoja

Opis

Najmanja gustoća novih nasada iznosi 3 000 trsova po hektaru.

Nakon odobrenja ove nove verzije specifikacije proizvoda sekundarne sorte grožđa (palomino, garnacha tintorera i tempranillo) neće biti dopuštene u novozasađenim ni ponovno zasađenim vinogradima ni u cijepovima u postojećim vinogradima. Međutim, u vinogradima s tim sekundarnim sortama dopuštena je povremena zamjena vinove loze koja nedostaje drugom vinovom lozom iste sorte.

Tijekom godišnje rezidbe primjenjuju se rezidba Guyot, rezidba u obliku kordonca, račvasta rezidba ili rezidba na reznike.

U sustavima uzgoja koriste se nasloni ili kolci.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	13 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	93,60
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado”

Najveći prinos:

Najveći prinos:	13 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado”

Najveći prinos:

Najveći prinos:	52
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	12 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	86,40
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte za „Tostado”

Najveći prinos:

Najveći prinos:	12 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte za „Tostado”

Najveći prinos:

Najveći prinos:	48
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	19 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	140,60
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne crne sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	18 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne crne sorte

Najveći prinos:

Najveći prinos:	133,20
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	10 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	72
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	10 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	40
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	9 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	64,80
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	9 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne crne sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	36
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	16 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	118,40
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne crne sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	15 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne crne sorte s parcela s gustoćom sadnje manjom od 3 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	111
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	15 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	108
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	15 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Glavne bijele sorte za „Tostado” s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	60
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	20 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sekundarne bijele sorte s parcela s gustoćom većom od 7 000 trsova po hektaru

Najveći prinos:

Najveći prinos:	148
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje vina obuhvaćenih oznakom izvornosti Ribeiro sastoji se od zemljišta unutar sljedećih općina i područja: općina Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín i Cortegada; župa Banga, Cabanelas i O Barón, općine O Carballiño; župa Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa i Moldes u općini Boborás; područja Santa Cruz de Arrabaldo i Untes u općini Ourense; područja Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, sela Feá y Celeirón i župe Alongos u općini Toén; te sela A Touza u općini San Amaro.

Sve se te općine nalaze u pokrajini Ourense u autonomnoj zajednici Galiciji.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Okrug se nalazi na području koje je poznato kao prijelazna klimatska zona Galicije na koju utječe kombinacija zaklona koji pružaju okolne planine i blizine Atlantskog oceana. Klima je umjerena i sredozemna s atlantskim utjecajem koji ublažavaju planinski lanci zapadno od okruga, koji ga štite od oluja koje s mora dopiru u unutrašnjost. U važne značajke ubrajaju se znatne razlike između dnevnih i noćnih temperatura, niske razine padalina nakon razvoja plodova, neobrađena zemljišta, većinom granitna, s niskim poljskim vodnim kapacitetom, i strm planinski teren.

Okrug gotovo da i nije pogodan za vinogradarstvo. Grožđe ne dozrijeva lako, a potrebnu alkoholnu zrelost postiže istodobno s fenolnom zrelošću. Zbog toga zadržava uravnoteženu svježinu koju duguje prirodnoj kiselosti i većoj količini vinske kiseline u odnosu na maleinsku. Blago kontinentalni karakter tog područja i prevladavajuće zračne struje uzrokuju znatne razlike između dnevnih i noćnih temperatura. To pogoduje sporom dozrijevanju kojim se pojačavaju prirodna svježina i aroma.

Proizvođači su iskoristili brdovit teren u tom okrugu i zasadili vinograde na obroncima s najpovoljnijom orijentacijom. Na mnogim su mjestima gradili terase kako bi se lakše brinuli o trsovima i povećali dubinu tla, pa je tako nastao krajolik u kojem su ljudske intervencije vrlo očite. Proizvođači su se na taj način pobrinuli da trsovi dobiju dovoljno sunčeve svjetlosti i tako proizvedu šećere za proizvodnju vina s dobrom alkoholnom jakošću. To područje, kao što je već navedeno, gotovo da i nije pogodno za vinogradarstvo.

Još jedan važan aspekt povezanosti između tih vina i područja na kojem se proizvode odnosi se na dostupne sorte grožđa. Većinom su to sorte koje se tradicionalno uzgajaju u tom okrugu i rijetko se susreću na drugim vinogradarskim područjima. Među njima se ističe bijela sorta treixadura, koja je najreprezentativnija i najčešće uzgajana sorta na tom zemljopisnom području. Te su sorte u potpunosti prilagođene okolišu i nastale su zahvaljujući odabirima koje su tijekom vremena provodili proizvođači. Zahvaljujući uvjetima koji vladaju u tom okrugu od tih se sorti, a posebno od sorte treixadura, proizvode vina koja su veoma aromatična i voćna s cvjetnim notama. Alkoholna jakost ublažava kiselost te tako nastaju svježa i uravnotežena vina.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Kvalitetna pjenušava vina obuhvaćena oznakom izvornosti „Ribeiro” proizvode se tradicionalnom metodom. Njihova su svojstva blisko povezana sa specifičnim uvjetima okoliša i sortama grožđa od kojih se proizvode.

U okolišu vlada umjerena klima sa sredozemnim značajkama i atlantskim utjecajem. Odlikuje se znatnom razlikom između dnevnih i noćnih temperatura i niskim razinama padalina nakon razvoja plodova. Tla imaju niski poljski vodni kapacitet i okružena su planinskim terenom. Vinogradarstvo se na tom području razvilo u nepovoljnim uvjetima i grožđe ne dozrijeva lako. Zbog toga su vinogradari iskoristili brdovit teren tog područja tako što su zasadili vinograde na najosunčanijim obroncima. Razlika između dnevnih i noćnih temperatura pogoduje sporom dozrijevanju plodova. To pojačava prirodnu svježinu i aromu tih pjenušavih vina.

Sve sorte grožđa koje od kojih se proizvode ta vina autohtone su i prilagođene specifičnim uvjetima okoliša koji vladaju u okrugu. Rezultat su postupka odabira koji su kroz godine provodili proizvođači s tog područja. Među njima se ističe sorta treixadura, koja se najčešće uzgaja. No sorte loureiro i albariño isto su tako veoma pogodne za proizvodnju tih vina. Zbog pedoklimatskih uvjeta u okrugu grožđe tih sorti može se rano brati, odmah nakon postizanja odgovarajuće ravnoteže šećera i kiselosti. To znači da se grožđe bere u trenutku kada ima umjeren sadržaj šećera i odgovarajuću razinu kiselosti. Zahvaljujući tome mogu se proizvoditi uravnotežena bazna vina koja nemaju prekomjernu alkoholnu jakost, ali su vrlo aromatična. Praksa ranije berbe radi ublažavanja alkoholne jakosti baznog vina u drugim susjednim vinogradarskim područjima dovela bi do povećane kiselosti, ali to ovdje nije slučaj. To bi se prvenstveno dogodilo zbog prekomjerne količine maleinske kiseline koja bi umanjila kvalitetu proizvedenog vina.

Te su sorte veoma vrijedno genetsko nasljeđe. Iz njega proizlazi jedinstvena kvaliteta različitih vrsta vina iz tog okruga, a posebno pjenušavih vina koja su vrlo aromatična i voćna.

Kategorija proizvoda od vinove loze

15. Vino od prosušenog grožđa

Sažetak povezanosti

Vino Tostado del Ribeiro proizvodi se od prosušenog grožđa. Njegova specifična svojstva rezultat su sirovina od kojih se proizvodi, ali i prirodnih uvjeta okoliša i posebne metode proizvodnje koja je proizašla iz znanja i iskustva lokalnih proizvođača.

Sirovinu čine autohtone sorte grožđa s tog područja koje su prilagođene specifičnim uvjetima okoliša. Među njima se ističe treixadura, koja je najčešće uzgajana i najprepoznatljivija sorta.

U okolišu vlada umjerena klima sa sredozemnim značajkama i atlantskim utjecajem. Odlikuje se znatnom razlikom između dnevnih i noćnih temperatura i niskim razinama padalina nakon razvoja plodova. Neobrađena tla imaju niski poljski vodni kapacitet i okružena su planinskim terenom. Vinova loza uzgaja se na najosunčanijim obroncima kako bi se omogućilo pravilno dozrijevanje.

To područje gotovo da i nije pogodno za vinogradarstvo te nije lako postići pravilno dozrijevanje trsova. Dozrijevanje je moguće samo zato što se sorte grožđa prilagođene tom području uzgajaju na pažljivo orijentiranim parcelama. Zbog toga su ta vina vrlo posebna. Riječ je o slatkim vinima s područja s prirodnim utjecajima okoliša u kojima njihova proizvodnja inače ne bi bila moguća.

No vina se ondje ipak proizvode metodama koje su kroz godine razvili lokalni proizvođači. Nakon berbe grožđa proizvođači grozdove izlažu složenom procesu dozrijevanja u natkrivenim prostorima s prirodnom ventilacijom. Sorta treixadura iznimno je pogodna za prosušivanje zato što ima deblju i otporniju kožicu nego druge sorte. Zbog toga je bolje prilagođena prirodnom procesu prosušivanja.

Osim toga, klima tog okruga ima suše jeseni nego što bi se očekivalo s obzirom na blizinu Atlantskog oceana. To je zbog zaštitne barijere koju čine planine koje ga omeđuju sa zapada. Ti uvjeti pogoduju procesu prosušivanja. Grožđe se ne izlaže prekomjerno visokim razinama relativne vlažnosti koje bi usporile prirodni proces dehidracije i povećale rizik od kriptogamnih bolesti. Osim toga, jesenske su temperature obično umjerene, što pogoduje procesu sušenja. Niža vlažnost zraka prednost je okruga koji se nalaze bliže unutrašnjosti. Međutim, ona ima i jedan nedostatak, a to je otežano prirodno sušenje zbog niskih temperatura.

Rezultat tog postupka slatko je i uravnoteženo vino s ukupnim sadržajem šećera višim od 120 g/l, što je veoma tipično za vinogradarsku kulturu tog okruga. Iznimno je cijenjeno, skupo za proizvodnju i uživa značajan ugled.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na izvoru

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Prijevoz i punjenje u boce izvan proizvodnog područja mogu utjecati na kvalitetu vina, primjerice može doći do redukcijsko-oksidacijske reakcije, promjene temperature itd. Rizik se povećava s udaljenošću. Punjenjem u boce na području podrijetla čuvaju se značajke i kvaliteta vina. Zbog toga, ali i zbog iskustva i temeljitog poznavanja specifičnih kvaliteta tih vina, koje se u vinarijama u kojima se proizvodi vino s oznakom izvornosti „Ribeiro" prikupljalo godinama, nužno je puniti vino u boce na području podrijetla. Time se čuvaju sva fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva tih vina.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila o označivanju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Etikete vina u bocama uključuju logotip i naziv oznake izvornosti.

Za vina obuhvaćena oznakom izvornosti „Ribeiro" koja se proizvode od glavnih sorti dopušteno je navesti sljedeće izraze na etiketi, pakiranju i reklamnim materijalima: „Castes", „Barrica", „Espumoso" i „Tostado", ovisno o kategoriji.

Na etiketi vina koja ne pripadaju kategorijama „Castes", „Barrica", „Espumoso" ili „Tostado" ne smiju se navoditi izrazi „caste" i „autóctonas" ni nazivi glavnih sorti. Slično tome, nije dopušteno navođenje bilo kojeg drugog izraza kojim bi se potrošače moglo dovesti u zabludu u pogledu svojstava vina, a posebno izraza koji bi mogli izazvati nejasnoće u vezi s kategorijama Ribeiro „Castes", Ribeiro „Barrica", Ribeiro „Espumoso" i Ribeiro „Tostado".

Godina berbe mora biti navedena na etiketi vina koja pripadaju kategorijama „Castes" i „Barrica".

Pakiranje bi trebalo uključivati numerirane oznake kakvoće ili prednje/stražnje etikete koje izdaje Regulatorni odbor. One se moraju nalijepiti u odgovarajućoj vinariji.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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