C/2025/6457

2025.12.4.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6457)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ribeiro”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1123-AM04 – 2025.9.5.

1. **A termék elnevezése**

„Ribeiro”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerügyi Főigazgatóság, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság úgy véli, hogy a „Ribeiro” OEM termékleírásának e módosítása standard módosítás; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás nem vonja maga után a következőket: az elnevezés vagy az elnevezés használatának megváltoztatását, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatását; a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatát; további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A SZŐLŐTERMESZTÉSI GYAKORLATOK VÁLTOZÁSAI

Leírás

A borok minőségének javítása érdekében nem ültethetők másodlagosnak minősített szőlőfajták (Palomino, Garnacha Tintorera és Tempranillo) új szőlőültetvényekre, illetve meglévő szőlőültetvények újraültetése vagy oltványai esetében. A hiányzó szőlőtőkéket alkalmanként azonban ki lehet cserélni ugyanazon szőlőfajtához tartozó másik szőlőtőkével a másodlagos fajtákat tartalmazó szőlőültetvényeken.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontjának a) alpontját és az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A HEKTÁRONKÉNTI MAXIMÁLIS SZŐLŐTERMELÉSI HOZAM VÁLTOZÁSAI

Leírás

Általánosságban elmondható, hogy a minőség javítása érdekében csökkentették a szőlőben mért hektáronkénti termelést. E célból meghagyták a fehérszőlő-fajták esetében a 13 000 kg/ha, a fő kékszőlő-fajták esetében pedig a 12 000 kg/ha határértéket. Az új gyakorlat szerint azonban ezek a határértékek attól függetlenül alkalmazandók, hogy a szőlőt milyen típusú borhoz szánják. A másodlagos fajták esetében a módosítással megmarad a fehérszőlő-fajtákra vonatkozó 19 000 kg/ha határérték. A kékszőlő-fajták esetében a határérték 19 000 kg/ha értékről 18 000 kg/ha értékre csökkent.

Mindazonáltal a fenti bekezdésben általános szabályként megállapított maximális hozamok bizonyos körülmények között változhatnak. Így a hektáronként 3 000 tőkénél kisebb ültetési sűrűségű parcellák esetében a fenti terméshozam a fehérszőlő-fajták esetében 10 000 kg/ha, a fő kékszőlő-fajták esetében pedig 9 000 kg/ha értékre csökkent. A másodlagos fajták esetében a terméshozamot a fehérszőlő-fajták esetében 16 000 kg/ha értékre, a kékszőlő-fajták esetében pedig 15 000 kg/ha értékre csökkentették. Ezenkívül a szőlőültetvények olyan parcelláin termesztett fehérszőlő-fajták esetében, ahol a szőlőtőkék teljes száma hektáronként legalább 7 000, a terméshozam a fő szőlőfajták esetében 15 000 kg/ha értékre, a másodlagos fajták esetében pedig 20 000 kg/ha értékre emelkedett. Ezek a terméshozamok továbbra is magasak maradnak, mivel egyértelmű, hogy számos, általánosságban véve kis méretű parcella van, ahol régóta bevett gyakorlat a szőlőtőkék sűrű ültetése. Ezek magas terméshozammal rendelkeznek, és többnyire idős tulajdonosok gondozzák őket, akik számára nehéz lenne a szőlőültetvényeik szerkezetének átalakítása.

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontját és az egységes dokumentum 7.2. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

AZ ENGEDÉLYEZETT FAJTÁKRA VONATKOZÓ VÁLTOZÁSOK

Leírás

Az eredetmegjelöléshez tartozó borok minőségének és sajátosságainak javítása érdekében a termékleírás kiegészült a Merenzao és Espadeiro kékszőlő-fajtákkal, valamint a Branco Lexítimo és az Albilla do Avia fehérszőlő-fajtákkal, amelyek mindegyikét fő fajtaként sorolták be. Ezeket a fajtákat hagyományosan a területen termesztik, ami azt jelenti, hogy némelyikük több mint százéves szőlőtőkéről származik. E szőlőfajták bevonása nagyobb változatosságot tesz lehetővé a Ribeiro borokban. Ez javíthatja a piaci részesedést, és előmozdíthatja az e kisebbségben lévő fajták által képviselt genetikai örökség megőrzését. Az Albilla do Avia fajta külön említést is érdemel. Ez egy, az Avia-völgyből származó helyi fajta, amelyet 2021-ben vettek fel a kereskedelmi fajták jegyzékébe (a spanyol Hivatalos Közlöny 2021. október 11-i 243. számában közzétett 2021. október 7-i APA/1097/2021. sz. rendelet értelmében). Az e szőlőfajtához tartozó szőlőt évtizedeken át összetévesztették az Albillo fajtával, amelyet valójában nem is termesztenek ezen a területen. Ezért ezzel a módosítással az Albilla do Avia szőlőfajta felvételével egyidejűleg törölték az Albillo szőlőfajtát az engedélyezett szőlőfajták jegyzékéből.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A HOZAMRA VONATKOZÓ EGYÉB ALKALMAZANDÓ KÖVETELMÉNYEK VÁLTOZÁSAI

Leírás

A maximális hozamok változásaival összhangban a Ribeiro borok előállítása esetében eltávolították azt a lehetőséget, hogy olyan parcellákról származó fő szőlőfajtát lehessen használni, amelyeknek a hozama meghaladja a megállapított határértékeket, de kevesebb, mint 19 000 kg/ha. Ez nem vonatkozik a „Castes”, a „Barrica”, az „Espumoso” és a „Tostado” típusra.

Módosításra került az a lehetőség, amelynek értelmében az adott évi időjárási viszonyok miatt legfeljebb 25 %-kal növelni lehetett a maximális hozamokat bizonyos tenyészidőkben. Ez a lehetőség immár kizárólag a fő fajtákra vonatkozik. Ez azt jelenti, hogy a termékleírás új megfogalmazása értelmében ez a lehetőség a másodlagos fajták esetében már nem áll fenn.

A 2017. évi szüretig hatályban volt egy szőlőhozamokra vonatkozó átmeneti rendelkezés. Ez most eltávolításra került, mivel már nem alkalmazandó.

Ez a módosítás a termékleírás 8.b.1. szakaszát érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

JAVÍTÁSOK A SZÖVEGBEN

Leírás

Különböző helyesírási hibák kerültek javításra. Módosultak a rendeleti rendelkezésekre való hivatkozások, amelyek az idő múlásával elavulttá váltak. Az átruházott feladatokat végző szerv elérhetőségét is frissítették.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Ribeiro”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1123-AM04 – 2025.9.5.

1. **Elnevezés(ek)**

„Ribeiro”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

15. Szárított szőlőből készült bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehér Ribeiro „Castes” és Ribeiro

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Átlátszó, halványsárga és aranysárga közötti árnyalatokkal, valamint zöld és aranysárga közötti tónusokkal, kortól és előállítási módtól függően.

Aroma

Tiszta és határozott aromák, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett gyümölcs és friss gyümölcs, virágok, méz, aromás növények, növények és balzsamok. A „Castes” kategória borai nagyobb összetettségűek és közepes/magas intenzitásúak.

Íz

Friss és kiegyensúlyozott ízek hibátlan, hosszú lecsengéssel. A „Castes” kategória borait fokozottabb strukturáltság, testesség, íz, extrakttartalom és lecsengés jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— A fehér „Castes” minimális tényleges alkoholtartalma: 11 %.

— A fahordóban három hónapnál tovább érlelt és legfeljebb egyéves boroknál a maximális illósavtartalom értéke 0,85 g/l (14,17 meq/l). Az egyévesnél idősebb borok esetében a maximális érték 0,9 g/l (15 meq/l), 11 térfogatszázalék felett pedig minden egyes újabb alkoholfok után plusz 0,06 g/l (1 meq/l). Soha nem léphetők túl a hatályos jogszabályokban rögzített határértékek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Ribeiro „Castes” és Ribeiro

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Átlátszó, közepes/magas színintenzitású, lila és meggypiros közötti árnyalatokkal, valamint lila és terrakotta közötti tónusokkal, kortól és előállítási módtól függően.

Aroma

Tiszta és határozott aromák, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett és friss piros és sötét gyümölcsök, virágok, aromás növények, tejtermékek, növények és balzsamok. A „Castes” kategória borai nagyobb összetettségűek és közepes/magas intenzitásúak.

Íz

Friss, kiegyensúlyozott ízek közepes/magas tanninstruktúrával és hibátlan, hosszú lecsengéssel. A „Castes” kategória borait fokozottabb tanninosság, testesség, íz, extrakttartalom és lecsengés jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— A vörös „Castes” minimális tényleges alkoholtartalma: 11 %.

— A fahordóban három hónapnál tovább érlelt és legfeljebb egyéves boroknál a maximális illósavtartalom értéke 0,85 g/l (14,17 meq/l). Az egyévesnél idősebb borok esetében a maximális érték 0,9 g/l (15 meq/l), 11 térfogatszázalék felett pedig minden egyes újabb alkoholfok után plusz 0,06 g/l (1 meq/l). Soha nem léphetők túl a hatályos jogszabályokban rögzített határértékek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér Ribeiro „Barrica”

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Átlátszó, halványsárga és aranysárga közötti színezet, valamint zöld és aranysárga közötti árnyalatok, kortól és előállítási módtól függően.

Aroma

Aromás összetettség tiszta, határozott aromákkal és a fás aromakomponens egyensúlyával, közepes/magas intenzitással, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett gyümölcs, friss gyümölcs, szárított gyümölcs, virágok, méz, lekvár, aromás növények, növények, fűszerek, pirított és sült aromák.

Íz

Friss, kiegyensúlyozott és intenzív ízek zamattal és extrakttartalommal, jó struktúra és testesség hibátlan, tekintélyesen hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— A fahordóban három hónapnál tovább érlelt és legfeljebb egyéves boroknál a maximális illósavtartalom értéke 0,85 g/l (14,17 meq/l). Az egyévesnél idősebb borok esetében a maximális érték 0,9 g/l (15 meq/l), 11 térfogatszázalék felett pedig minden egyes újabb alkoholfok után plusz 0,06 g/l (1 meq/l). Soha nem léphetők túl a hatályos jogszabályokban rögzített határértékek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Ribeiro „Barrica”

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Átlátszó, közepes/magas színintenzitású, lila és meggypiros közötti színezet, valamint lila és terrakotta közötti árnyalatok, kortól és előállítási módtól függően.

Aroma

Aromás összetettség tiszta, határozott aromákkal és a fás aromakomponens egyensúlyával, közepes/magas intenzitással, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett és friss piros és sötét gyümölcs, szárított gyümölcs, virágok, lekvár, aromás növények, növények, tejtermékek, balzsamok, fűszerek, pirított és sült aromák.

Íz

Friss, kiegyensúlyozott és intenzív ízek zamattal és extrakttartalommal, jó struktúra és testesség hibátlan, tekintélyesen hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— A fahordóban három hónapnál tovább érlelt és legfeljebb egyéves boroknál a maximális illósavtartalom értéke 0,85 g/l (14,17 meq/l). Az egyévesnél idősebb borok esetében a maximális érték 0,9 g/l (15 meq/l), 11 térfogatszázalék felett pedig minden egyes újabb alkoholfok után plusz 0,06 g/l (1 meq/l). Soha nem léphetők túl a hatályos jogszabályokban rögzített határértékek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér és rozé Ribeiro „Espumoso” [pezsgő]

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Finom, stabil buborékok mellett átlátszó, halványsárga és aranysárga közötti (pezsgő), illetve epres rózsaszín és narancsos rózsaszín közötti árnyalatok. Színezete zöld és aranysárga (pezsgő), illetve lila és narancssárga árnyalatok között változik, kortól és előállítási módtól függően.

Aroma

Aromás összetettség tiszta, határozott aromákkal, közepes/magas intenzitással, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett gyümölcs, friss gyümölcs, szárított gyümölcs, élesztő, kenyérmorzsa, sültek, virágok, méz, lekvár, aromás növények, növények, balzsamok, fűszerek és pirított aromák.

Íz

Friss, kiegyensúlyozott és intenzív ízek zamattal és extrakttartalommal, közepes/magas struktúra és testesség; finom, stabil buborékok mellett kellemes, lágy és krémes ízek hibátlan, közepes/hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	185

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér és vörös Ribeiro „Tostado”

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Átlátszó, borostyánsárga és mahagónivörös közötti színezet, valamint aranysárga és dióbarna közötti árnyalatok. Kortól és előállítási módtól függően a vörösborokban világosabb vörös árnyalatok jelenhetnek meg.

Aroma

Aromás összetettség tiszta, határozott aromákkal, közepes/magas intenzitással, egyes alábbi jegyek jelenléte mellett: érett gyümölcs, töppedt gyümölcsök, kandírozott gyümölcsök, szárított gyümölcsök, méz, aromás növények, fűszerek, balzsamok, valamint pirított, pörkölt és sült aromák és keményfa.

Íz

Édes és kiegyensúlyozott, olajos érzet mellett finoman friss, intenzív és igen testes, extrakttartalommal és sok zamattal, hibátlan, nagyon intenzív és hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	13
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom egysége:	–
Maximális illósavtartalom milliekvivalens/literben kifejezve:	35
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— Maximális kéntartalom: 200 mg/l vörösboroknál és 250 mg/l fehérboroknál.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

— Fehér- és vörösborok: az extrakciós hozam nem lépheti túl a 72 l/100 kg szőlő értéket a következő elsődleges szőlőfajtákból készített borok esetében: Ribeiro „Castes”, Ribeiro „Barrica” és Ribeiro „Espumoso”. Az egyéb borokra 74 l/100 kg szőlő határérték vonatkozik.

— A Ribeiro „Castes” borok kizárólag elsődleges fajtákból készülhetnek.

— A Ribeiro „Barrica” borok fehérek vagy vörösek, amelyeket az előállítási szakasz bármely pontján legfeljebb 600 liter űrtartalmú hordókban tároltak, és amelyek kizárólag elsődleges fajtákból készülhetnek.

— A pezsgők csak elsődleges szőlőfajtákból készülhetnek, a hagyományos módszer alkalmazásával, „Brut” és „Brut Nature” változatban.

— „Tostado”: kizárólag elsődleges vörös vagy adott esetben fehér fajtákból készülhetnek. A szőlő olyan fedett helyen végzett természetes szárításával, amelynek jellemzői megfelelő szárítást tesznek lehetővé természetes szellőzés mellett. A szárítás időtartama legalább három hónap. A szőlőbogyók cukortartalmának el kell érnie a legalább 350 g/l mennyiséget. A maximális borhozam értéke 40 l/100 kg szárított szőlő. Tölgyfa vagy cseresznyefa kádakban való érlelését annak biztosítása mellett végzik, hogy összesen legalább hat hónapon keresztül érintkezzen a fával. Ez adott esetben magában foglalja a fermentáció alatti átfordítást. A palackos érlelés időtartama legalább három hónap.

Borkészítési eljárás

Művelési gyakorlatok

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Az új telepítések minimális sűrűsége hektáronként 3 000 tőke.

A termékleírás ezen új változatának jóváhagyását követően másodlagos szőlőfajták (Palomino, Garnacha Tintorera és Tempranillo) nem használhatók újonnan telepített vagy újratelepített szőlőültetvényeken, illetve a meglévő szőlőültetvények oltványaiban. Mindazonáltal az ilyen másodlagos fajtákkal beültetett szőlőültetvényeken megengedett a hiányzó szőlők ugyanazon fajtához tartozó más szőlőtőkékkel való esetenkénti helyettesítése.

Az éves metszés során Guyot-metszést, illetve kordont, kehelyformát vagy csapra metszést alkalmaznak.

Huzalos vagy karós művelési rendszereket alkalmaznak.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő fehérszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	13 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő fehérszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	93,60
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében

Maximális hozam:

Maximális hozam:	13 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében

Maximális hozam:

Maximális hozam:	52
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	12 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	86,40
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő kékszőlő-fajták a „Tostado” esetében

Maximális hozam:

Maximális hozam:	12 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Fő kékszőlő-fajták a „Tostado” esetében

Maximális hozam:

Maximális hozam:	48
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Másodlagos fehérszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	19 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Másodlagos fehérszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	140,60
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Másodlagos kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	18 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Másodlagos kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	133,20
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	10 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	72
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	10 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	40
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő kékszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő kékszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	64,80
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő kékszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő kékszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	36
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	16 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	118,40
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos kékszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	15 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként kevesebb mint 3 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos kékszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	111
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	15 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	108
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	15 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó fő fehérszőlő-fajták a „Tostado” esetében.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	60
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	20 000
Egységenkénti maximális hozam:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Hektáronként több mint 7 000 tőke ültetési sűrűségű parcellákról származó másodlagos fehérszőlő-fajták.

Maximális hozam:

Maximális hozam:	148
Egységenkénti maximális hozam:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Ribeiro” eredetmegjelöléssel ellátott borok termőterülete a következő körzetek és helységek területeit foglalja magában: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín és Cortegada körzetek; Banga, Cabanelas és O Barón községek, O Carballiño körzet; Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa és Moldes községek Boborás körzetben; Santa Cruz de Arrabaldo és Untes helységek Ourense körzetben; valamint Toén körzetben Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar helyiségek, Feá y Celeirón falu és Alongos község; továbbá A Touza falu San Amaro körzetben.

E körzetek mindegyike Galicia Autonóm Közösség Ourense tartományában található.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A kerület Galicia éghajlat szempontjából átmenetiként ismert területén található, amely a környező hegyek nyújtotta védettség és az Atlanti-óceán közelségének együtteséből alakult ki. Az Atlanti-óceán által befolyásolt, jellegét tekintve mérsékelt és mediterrán éghajlatot a kerület nyugati részén található hegyláncok temperálják. A tenger irányából a szárazföld felé tartó viharok ellen a hegyek nyújtanak védelmet a kerületnek. Az említésre méltó jellemzők közé tartoznak az egymástól jelentősen eltérő nappali és éjszakai hőmérsékletek; a terméskötést követő alacsony csapadékszintek; az alacsony szabadföldi vízkapacitású, nagyrészt gránitos, műveletlen földek és a meredek hegyvidéki domborzat.

A kerület a szőlőtermesztésre való alkalmasság határán van. A termés nem könnyen érik be, viszont egyszerre éri el a szükséges alkoholos érettséget és a fenolos érettséget. Ezáltal megőrzi a természetes savtartalomból adódó kiegyensúlyozott frissességet, mivel a borkősav meghaladja az almasav mennyiségét. A terület enyhén kontinentális jellege – az uralkodó légáramlatokkal együtt – okozza a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős eltérést. Ez a lassú érésnek, ezáltal pedig a természetes frissesség és aromák felerősödésének kedvez.

A kerületre jellemző dombos terepet kihasználva a termelők a legkedvezőbb fekvésű lejtőkön alakították ki a szőlőültetvényeket. Sok esetben teraszokat építettek, hogy segítsék a szőlő gondozását és biztosítsák a nagyobb talajmélységet; ennek következtében jól érzékelhető a tájon az emberi beavatkozás. A termelők ily módon érték el, hogy a növények elegendő napfényt kapjanak és abból elő tudják állítani a jó alkoholtartalmú borok készítéséhez szükséges cukrokat. A fent leírtaknak megfelelően ez a terület a szőlőtermesztésre való alkalmasság határán van.

Az e borok és a terület közötti kapcsolat másik lényeges szempontját a rendelkezésre álló szőlőfajták jelentik. Ezek többségét a kerületben hagyományosan termesztett, de más borvidékeken ritkán fellelhető fajták alkotják. Közülük is kiemelkedik a Treixadura, amely a legjellemzőbb és legelterjedtebb termesztésű fehér fajta ezen a földrajzi területen. E fajták teljesen alkalmazkodtak a környezethez és az idők során a termelők által végzett szelekciókból származnak. A kerület viszonyai között e fajták – különösen a Treixadura – virágos jegyeket mutató, rendkívül aromás és gyümölcsös borok előállítását teszik lehetővé. A savtartalmat ellensúlyozó alkoholtartalomnak köszönhetően a borok frissek és kiegyensúlyozottak.

Szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A „Ribeiro” eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők a hagyományos módszer alkalmazásával készülnek. Jellemzőik szorosan kapcsolódnak a sajátos környezeti viszonyokhoz és a felhasznált szőlőfajtákhoz.

A környezetre az Atlanti-óceán által befolyásolt, mediterrán jellegű mérsékelt éghajlat jellemző. A nappali és az éjszakai hőmérsékletek jelentős eltérést mutatnak, és alacsonyak a terméskötést követő csapadékszintek. Az alacsony szabadföldi vízkapacitású talajokat hegyvidéki domborzat veszi körbe. E területen korlátozó feltételek jellemzik a szőlőtermesztés alakulását, a szőlő pedig nem könnyen érik be. A termelők ezért a terület dombos terepét kihasználva a napsütésnek legjobban kitett lejtőkre telepítették a szőlőültetvényeket. A nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti eltérés következtében a termés lassan érik be. Ez a természetes frissesség és aromák felerősödését eredményezi ezekben a pezsgőkben.

Valamennyi felhasznált szőlőfajta őshonos és alkalmazkodott a kerület sajátos környezeti viszonyaihoz. E fajták a területen működő termelők által az éves során elvégzett szelekciós folyamat eredményei. Közülük is kiemelkedik a legelterjedtebb termesztésű Treixadura fajta. A Loureiro és az Albariño fajta azonban szintén nagyon alkalmas a borkészítésre. E kerület talaj- és éghajlati viszonyai azt jelentik, hogy ezeknél a fajtáknál korán, a cukortartalom és a savtartalom helyes arányának elérésekor végezhető a szüret. Ily módon a szőlő a mérsékelt cukortartalom és az észszerű savassági szint kialakulásakor szüretelhető. Ennek köszönhetően nem túlzottan nagy alkoholtartalmú, de rendkívül aromás, kiegyensúlyozott alapborok állíthatók elő. Más – közeli – borvidékeken az alapbor alkoholtartalmának mérséklési céljával előrehozott szüret fokozott savtartalmat eredményezne, ami itt nem történik meg. A fő okot az előállított bor minőségét rontó, túlzott mennyiségű almasav jelentené.

E fajták nagyértékű genetikai örökséget képviselnek. Ez kölcsönöz egyedi minőséget az ebből a kerületből származó különböző típusú boroknak, különösen a rendkívül aromás és gyümölcsös pezsgőknek.

Szőlőből készült termék kategóriája

15. Szárított szőlőből készült bor

A kapcsolat összefoglalása

A Tostado del Ribeiro szárított szőlőből készült bor. A bor sajátos jellemzői az előállításához felhasznált nyersanyagoknak és a természetes környezeti viszonyoknak, különösen az előállítási módszernek köszönhetők, amely a helyi termelői know-how eredménye.

A nyersanyagot a terület őshonos szőlőfajtái jelentik, amelyek alkalmazkodtak a sajátos környezeti viszonyokhoz. Közülük is kiemelkedik a legelterjedtebb termesztésű és legjellemzőbb Treixadura fajta.

A környezetre az Atlanti-óceán által befolyásolt, mediterrán jellegű mérsékelt éghajlat jellemző. A nappali és az éjszakai hőmérsékletek jelentős eltérést mutatnak, és alacsonyak a terméskötést követő csapadékszintek. Az alacsony szabadföldi vízkapacitású műveletlen talajokat hegyvidéki domborzat veszi körbe. A megfelelő érés biztosítása érdekében a szőlőt a napsütésnek legjobban kitett lejtőkön termesztik.

A szőlőtermesztésre való alkalmasság határán lévő területen nem érhető el könnyen a szőlő megfelelő beérése. A beérés csak azért lehetséges, mert a felhasznált szőlőfajták alkalmazkodtak és körültekintően tájolt parcellákon találhatók. Ez teszi a bort nagyon különlegessé. Ez az édes bor olyan területről származik, ahol a természetes környezeti viszonyok miatt normál esetben nem lenne előállítható.

Ez a helyi termelők által az idők során kialakított termelési technikáknak köszönhetően lehetséges. A szüret után a termelők a szőlőfürtöket komplex érlelési folyamatnak teszik ki természetes szellőzésű fedett helyeken. A Treixadura fajta szárításra különösen alkalmas, mivel a héja vastagabb és ellenállóbb, mint a többi fajta héja. Emiatt jobban bírja a természetes szárítási folyamatot.

Ezenfelül a kerületben szárazabbak az őszök, mint amilyenekre az Atlanti-óceán közelsége miatt számítani lehetne. Ennek oka az a védelem, amelyet a kerületet nyugatról határoló hegyek biztosítanak. Ezek a körülmények segítik a szárítási folyamatot. A szőlő ugyanis így nincs kitéve a túlzott mértékű relatív páratartalom hatásainak, amelyek lassítanák a természetes kiszáradás folyamatát és fokoznák a gombás betegségek kockázatát. Ezenfelül az őszi hőmérsékletek rendszerint mérsékeltek, ez pedig segíti a száradási folyamatot. A szárazföldhöz közelebb eső kerületekben előny lehet az alacsonyabb környezeti páratartalom. Ennek azonban az a hátránya, hogy az alacsonyabb hőmérsékletek megnehezítenék a természetes száradást.

A folyamat eredménye a kerület bortermelési kultúrájára nagyban jellemző édes és kiegyensúlyozott bor, amelynél az összes cukortartalom meghaladja a 120 g/l értéket. Ez egy nagy becsben tartott, költségesen előállítható és kiváló hírnévnek örvendő termék.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény / eltérés címe

A forrásnál történő csomagolás.

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény / eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belül történő csomagolás

A követelmény/eltérés leírása

A termőterületen kívülre szállítás és ottani palackozás a bort olyan minőségi kockázatoknak teszi ki, mint az oxidációs-redukciós jelenségek, a hőmérsékletváltozások és egyebek. A kockázat a távolsággal arányosan nő. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése. Az említettek, valamint a „Ribeiro" eredetmegjelölés borászatai által az idők során a borok különleges jellemzőit illetően megszerzett tapasztalat és alapos tudás a származási területen való palackozást teszik szükségessé. Ennélfogva e boroknál valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonság megőrizhető.

A követelmény / eltérés címe

Címkézési szabályok

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény / eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A palackozott borok címkéjén fel kell tüntetni az eredetmegjelölés nevét és logóját.

A „Ribeiro" eredetmegjelöléssel ellátott, elsődleges fajtákból készített boroknál engedélyezett a következő kifejezések feltüntetése a címkéken, csomagoláson és reklámanyagokban: „Castes", „Barrica", „Espumoso" és „Tostado", esettől függően.

A „Castes", „Barrica", „Espumoso" vagy „Tostado" besorolástól eltérő boroknál nem engedélyezett sem a „caste" és „autóctonas" kifejezés megjelenése a címkén, sem bármelyik elsődleges fajta nevének a feltüntetése. Ugyanígy nem engedélyezett a bor jellemzőit illetően a fogyasztó megtévesztésére alkalmas egyéb kifejezések használata, különös tekintettel a Ribeiro „Castes", Ribeiro „Barrica", Ribeiro „Espumoso" és Ribeiro „Tostado" borokkal való összetévesztésre alkalmas kifejezésekre.

A „Castes" és a „Barrica" kategóriájú borok címkéjén fel kell tüntetni a szüret évét.

A csomagolásnak magában kell foglalnia a Szabályozó Testület által kiadott számozott minőségi zárjegyeket vagy elülső/hátsó címkéket. Ezeket az adott borászatban kell felhelyezni.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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