Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6457)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ribeiro”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Ribeiro”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, Dyrekcja Generalna ds. Żywności, Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Ribeiro” za zmianę standardową; nie można uznać jej za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Punkt

ZMIANY W PRAKTYKACH UPRAWY WINOROŚLI

Opis

W celu poprawy jakości win odmiany winorośli sklasyfikowane jako drugorzędne (Palomino, Garnacha Tintorera i Tempranillo) nie mogą być wykorzystywane do sadzenia nowych winnic ani do ponownego sadzenia lub szczepów w istniejących winnicach. Sporadyczne zastąpienie brakujących winorośli innymi odmianami tej samej odmiany jest jednak dozwolone w winnicach z odmianami drugorzędnymi.

Zmiana dotyczy pkt 3.a specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

ZMIANY W MAKSYMALNEJ WYDAJNOŚCI PRODUKCJI WINOGRON Z HEKTARA

Opis

Ogólnie rzecz biorąc, produkcja mierzona w winogronach z hektara została zmniejszona w celu poprawy jakości. W tym celu utrzymano limity wynoszące 13 000 kg/ha dla białych i 12 000 kg/ha dla czerwonych głównych odmian. Nowa praktyka polega jednak na tym, że limity te stosuje się niezależnie od rodzaju wina, do którego produkcji przeznaczone są winogrona. W przypadku odmian drugorzędnych utrzymano w ramach zmiany limit 19 000 kg/ha dla odmian białych. W przypadku odmian czerwonych limit został zmniejszony z 19 000 kg/ha do 18 000 kg/ha.

Niemniej jednak, jak wskazano w punkcie powyżej, maksymalne plony ustalone jako zasada ogólna mogą się różnić w pewnych okolicznościach. W związku z tym w przypadku działek o gęstości nasadzeń mniejszej niż 3 000 roślin z hektara powyższe plony zostały zmniejszone do 10 000 kg/ha w przypadku białych i 9 000 kg/ha w przypadku czerwonych głównych odmian. W przypadku odmian wtórnych plony zmniejszono do 16 000 kg/ha w przypadku odmian białych i do 15 000 kg/ha w przypadku odmian czerwonych. Ponadto w przypadku białych odmian winorośli uprawianych na działkach w winnicach, gdzie całkowita liczba winorośli z hektara wynosi 7 000 lub więcej, wydajność wzrosła do 15 000 kg/ha w przypadku odmian głównych i 20 000 kg/ha w przypadku odmian drugorzędnych. Wydajność utrzymano na wysokim poziomie, ponieważ oczywiste jest, że istnieje wiele działek, zazwyczaj niewielkich, na których od dawna stosuje się gęste nasadzenia. Charakteryzują się one wysoką wydajnością i są przeważnie uprawiane przez starszych właścicieli, dla których restrukturyzacja winnic byłaby trudna.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

ZMIANY W ODMIANACH WINOROŚLI

Opis

Aby poprawić jakość i specyfikę win objętych nazwą pochodzenia, uwzględniono czerwone odmiany winorośli Merenzao i Espadeiro oraz odmiany winorośli białych Branco Lexítimo i Albilla do Avia, które zostały sklasyfikowane jako główne odmiany. Odmiany te są tradycyjnie uprawiane na tym obszarze, co oznacza, że niektóre z nich pochodzą od winorośli, które mają ponad sto lat. Uwzględnienie tych odmian winorośli pozwala na większą różnorodność win Ribeiro. Może to zwiększyć udział w rynku, a także promować zachowanie dziedzictwa genetycznego reprezentowanego przez te odmiany mniejszościowe. Odmiana Albilla do Avia zasługuje na szczególną wzmiankę. Jest to odmiana lokalna pochodząca z doliny Avia i została wpisana do rejestru odmian handlowych w 2021 r. (zarządzenie APA/1097/2021 z dnia 7 października 2021 r., opublikowane w hiszpańskim dzienniku urzędowym nr 243 z dnia 11 października 2021 r.). Od dziesięcioleci winorośl tej odmiany była mylona z odmianą Albillo, która w rzeczywistości nie jest uprawiana na tym obszarze. Z tego powodu stwierdza się, że w ramach niniejszej zmiany usunięto odmianę Albillo z wykazu dozwolonych odmian włączając jednocześnie odmianę Albilla do Avia.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

ZMIANY W INNYCH MAJĄCYCH ZASTOSOWANIE WYMOGACH DOTYCZĄCYCH WYDAJNOŚCI

Opis

Zgodnie ze zmianami dotyczącymi maksymalnej wydajności w przypadku produkcji win Ribeiro usunięto możliwość stosowania głównych odmian winogron z działek o wydajności przekraczającej ustalone limity, ale mniejszej niż 19 000 kg/ha. Nie dotyczy to typów „Castes", „Barrica", „Espumoso" i „Tostado".

Wprowadza się zmianę możliwości zwiększenia maksymalnych plonów o maksymalnie 25 % w określonych sezonach wegetacyjnych ze względu na warunki pogodowe w danym roku. Możliwość ta ma obecnie zastosowanie wyłącznie do głównych odmian. Oznacza to, że w związku z nowym brzmieniem specyfikacji produktu możliwości tej nie ma w przypadku odmian drugorzędnych.

Do zbiorów w 2017 r. obowiązywał przepis przejściowy dotyczący zbiorów winogron. Został on usunięty, ponieważ nie ma już zastosowania.

Zmiana ta dotyczy pkt 8.b.1 specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

POPRAWKI DO TEKSTU

Opis

Poprawiono błędy pisarskie. Zmieniono nieaktualne odniesienia do przepisów wykonawczych. Zaktualizowano dane kontaktowe podmiotu upoważnionego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Ribeiro"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ribeiro"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

białe Ribeiro „Castes" i Ribeiro

Właściwości organoleptyczne

Wygląd wina

Przejrzyste z odcieniami od bladożółtego po złoty i tonami od zielonego po złoty w zależności od wieku i metody produkcji.

Aromat

Czyste i mocne nuty, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe i świeże owoce, kwiaty, miód, aromatyczne zioła oraz aromaty roślinne i balsamiczne. Wina należące do kategorii „Castes" charakteryzują się większą złożonością oraz intensywnością od średniej po wysoką.

Smak

Świeży i zrównoważony, o nieskazitelnym, utrzymującym się finiszu. Wina należące do kategorii „Castes" cechują się pełniejszą strukturą, w większym stopniu wypełniają usta, a także posiadają bogatszy smak i ekstrakt oraz dłuższy finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach „Castes": 11 %

— W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na litr (14,17 miliekwiwalentu na litr (meq/l)). Jeżeli wina dojrzewają ponad rok poziom maksymalny wynosi 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 %. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

czerwone Ribeiro „Castes" i Ribeiro

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzyste o średniej do dużej intensywności barwy z odcieniami od fioletowego po ciemnowiśniowy i tonami od fioletowych po terakotowe w zależności od wieku i metody produkcji.

Aromat

Czyste i mocne nuty, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: czerwone i ciemne owoce, dojrzałe i świeże, kwiaty, aromatyczne zioła, przetwory mleczne, aromaty roślinne i balsamiczne. Wina należące do kategorii „Castes" charakteryzują się większą złożonością oraz intensywnością od średniej po wysoką.

Smak

Świeży, zrównoważony, o strukturze od średnio do wysoko taninowej oraz nieskazitelnym, utrzymującym się finiszu. Wina należące do kategorii „Castes" cechują się bardziej wyrafinowaną strukturą taninową, w większym stopniu wypełniają usta, a także posiadają bogatszy smak i ekstrakt oraz dłuższy finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach „Castes": 11 %

— W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na litr (14,17 miliekwiwalentu na litr (meq/l)). Jeżeli wina dojrzewają ponad rok poziom maksymalny wynosi 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 %. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Białe Ribeiro „Barrica"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd wina

Przejrzyste z odcieniami od bladożółtego po złoty i tonami od zielonego po złoty w zależności od wieku i metody produkcji.

Aromat

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, zrównoważonym drzewnym składnikiem aromatycznym, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, świeże owoce, suszone owoce, kwiaty, miód, dżem, aromatyczne zioła, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne, aromaty prażenia i pieczenia.

Smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o dobrej strukturze i dobrze wypełniający usta, nieskazitelny, długo utrzymujący się finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

— W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na litr (14,17 miliekwiwalentu na litr (meq/l)). Jeżeli wina dojrzewają ponad rok poziom maksymalny wynosi 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 %. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Czerwone Ribeiro „Barrica”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzyste o średniej do dużej intensywności barwy z odcieniami od fioletowego po ciemnowiśniowy i tonami od fioletowych po terakotowe w zależności od wieku i metody produkcji.

Aromat

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, zrównoważonym drzewnym składnikiem aromatycznym, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe i świeże czerwone i ciemne owoce, suszone owoce, kwiaty, dżem, aromatyczne zioła, przetwory mleczne, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne, aromaty prażenia, suszenia i pieczenia.

Smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o dobrej strukturze i dobrze wypełniający usta, nieskazitelny, długo utrzymujący się finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

— W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na litr (14,17 miliekwiwalentu na litr (meq/l)). Jeżeli wina dojrzewają ponad rok poziom maksymalny wynosi 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 %. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Białe i różowe Ribeiro „Espumoso" [musujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzyste z drobnymi, równomiernymi bąbelkami, o odcieniu od bladożółtego po złoty (białe wina musujące) oraz od malinowego po pomarańczowo-różowy (czerwone wina musujące). Tony obejmują odcienie od zielonego po złote (białe wina musujące) oraz od fioletowego po pomarańczowe (różowe wina musujące) w zależności od wieku i metody produkcji.

Aromat

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, świeże owoce, suszone owoce, drożdże, bułka tarta, pieczywo, kwiaty, miód, dżem, aromatyczne zioła, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne i aromat prażenia.

Smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o średniej do wysokiej strukturze i średnim do wysokiego stopniu wypełniania ust; bąbelki są drobne, równomierne, przyjemne, aksamitne i kremowe o średnio do długo utrzymującym się finiszu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	185

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Białe i czerwone Ribeiro „Tostado"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzyste z odcieniami od bursztynowo-żółtego po mahoniowy i tonami od złotego po kasztanowy. Jaśniejsze odcienie czerwieni mogą pojawić się w winach czerwonych w zależności od ich wieku i metody produkcji.

Aromat

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, suszone winogrona, kandyzowane owoce, suszone owoce, miód, aromatyczne zioła, aromaty korzenne, balsamiczne, aromaty prażenia, suszenia i pieczenia oraz drewna liściastego.

Smak

Słodki i zrównoważony, o subtelnej świeżości, intensywny, dobrze wypełniający usta i pozostawiający oleiste wrażenie, z ekstraktem i bardzo bogaty, o nieskazitelnym bardzo długo utrzymującym się i bardzo intensywnym finiszu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

— Maksymalna zawartość siarki: 200 mg/l w przypadku win czerwonych i 250 mg/l w przypadku win białych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win oraz stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

— wina białe i czerwone Uzysk z ekstrakcji nie powinien przekraczać 72 litrów wina na każde 100 kg winogron w przypadku win wyprodukowanych z głównych odmian winorośli: Ribeiro „Castes”, Ribeiro „Barrica” and Ribeiro „Espumoso”. W przypadku pozostałych win limit ten wynosi 74 litry wina na każde 100 kg winogron.

— Wina Ribeiro „Castes” muszą być produkowane wyłącznie z głównych odmian winorośli.

— Wina Ribeiro „Barrica” to wina czerwone lub białe, które – na dowolnym etapie procesu produkcji – były przechowywane w beczkach o maksymalnej objętości 600 litrów i które zostały wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli.

— wina musujące Wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli z zastosowaniem tradycyjnej metody w wersjach „Brut” i „Brut Nature”.

— „Tostado”: Wyprodukowane wyłącznie z głównych odpowiednio czerwonych lub białych odmian. Stosowanie procesu naturalnego suszenia winogron w zacisznych miejscach o odpowiednich właściwościach, umożliwiających ich właściwe suszenie z wykorzystaniem naturalnej wentylacji. Czas suszenia wynosi co najmniej trzy miesiące. Zawartość cukru w moszczu winogronowym musi wynosić co najmniej 350 g/l. Maksymalna wydajność wynosi 40 litrów wina na każde 100 kg suszonych winogron. Przeprowadza się proces dojrzewania w kadziach z drewna dębowego lub wiśniowego zapewniając, aby całkowity czas kontaktu z drewnem był nie krótszy niż sześć miesięcy. Obejmuje to, w stosownych przypadkach, obracanie podczas procesu fermentacji. Proces dojrzewania w butelce nie może trwać krócej niż trzy miesiące.

Praktyki enologiczne

Praktyki uprawy

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Gęstość nowych nasadzeń wynosi co najmniej 3 000 winorośli na hektar.

Po zatwierdzeniu nowej wersji specyfikacji produktu nie będzie możliwe stosowanie drugorzędnych odmian winorośli (Palomino, Garnacha Tintorera i Tempranillo) w nowo obsadzonych lub ponownie nasadzonych winnicach ani w szczepionkach w istniejących winnicach. Niemniej jednak w winnicach, w których obecne są te odmiany drugorzędne, dopuszcza się sporadyczne zastępowanie brakujących winorośli innymi roślinami tej samej odmiany.

Przy corocznym przycinaniu stosuje się przycinanie Guyota, kordonowe, kielichowe lub krótkie.

W ramach systemów prowadzenia wykorzystuje się treliaże lub paliki.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	13 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	93,60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Białe odmiany winorośli typu „Tostado”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	13 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Białe odmiany winorośli typu „Tostado”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	52
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	12 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	86,40
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Czerwone odmiany winorośli typu „Tostado”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	12 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Czerwone odmiany winorośli typu „Tostado”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	48
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	19 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	140,60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	18 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	133,20
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	72
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli typu „Tostado” z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli typu „Tostado” z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	40
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	64,80
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli typu „Tostado" z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne czerwone odmiany winorośli typu „Tostado" z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	36
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	16 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	118,40
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne czerwone odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	15 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne czerwone odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń poniżej 3 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	111
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	15 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	108
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli typu „Tostado” z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	15 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Główne białe odmiany winorośli typu „Tostado” z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	20 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Drugorzędne białe odmiany winorośli z działek o gęstości nasadzeń powyżej 7 000 winorośli/ha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	148
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitra z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Ribeiro składa się z gruntów położonych w następujących gminach i miejscowościach: gminy Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín i Cortegada; sołectwa Banga, Cabanelas i O Barón, gmina O Carballiño; sołectwa Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa i Moldes w gminie Boborás; miejscowości Santa Cruz de Arrabaldo i Untes w gminie Ourense; oraz w gminie Toén, miejscowościach Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, we wsi Feá y Celeirón oraz w sołectwie Alongos; oraz we wsi A Touza w gminie San Amaro.

Wszystkie te gminy znajdują się w prowincji Ourense we wspólnocie autonomicznej Galicji.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Dystrykt położony jest w Galicji i charakteryzuje się tak zwanym klimatem pośrednim – jest osłonięty otaczającymi go górami, a jednocześnie znajduje się w pobliżu Oceanu Atlantyckiego. Klimat jest umiarkowany i śródziemnomorski, a wpływ Oceanu Atlantyckiego łagodzą łańcuchy górskie znajdujące się na zachód od dystryktu. Góry chronią dystrykt przez burzami przesuwającymi się z morza w głąb lądu. Charakterystyczną cechą jest m.in. znaczna różnica temperatury między dniem a nocą; niski poziom opadów po zawiązaniu owoców; nieużytki, w dużej mierze granitowe, o małej pojemności polowej gleby, i stromy, górzysty teren.

Dystrykt jest na granicy przydatności do uprawy winorośli. Owoce nie dojrzewają z łatwością, ale osiągają wymaganą dojrzałość alkoholową w tym samym czasie co dojrzałość fenolową. Dzięki temu zachowują zrównoważoną świeżość wynikającą z naturalnej kwasowości z przewagą kwasu winowego nad jabłkowym. Nieco kontynentalny charakter obszaru oraz dominujące prądy powietrza powodują znaczną różnicę między temperaturami w dzień i w nocy. Przyczynia się to do powolnego dojrzewania, co wzmacnia naturalną świeżość i aromat.

Wykorzystując górzyste ukształtowanie terenu w dystrykcie, producenci założyli winnice na stokach o korzystnej wystawie. W wielu przypadkach zbudowali tarasy, aby ułatwić pielęgnację winorośli oraz zwiększyć miąższość gleby, w wyniku czego ingerencja człowieka w krajobraz jest wyraźnie widoczna. W ten sposób producenci zapewnili, aby rośliny miały dostęp do odpowiedniej ilości światła słonecznego i dzięki temu mogły wytworzyć cukry potrzebne do produkcji wina o znacznej zawartości alkoholu. Jak wspomniano wcześniej, obszar ten znajduje się na granicy przydatności do uprawy winorośli.

Inny zasadniczy aspekt związku między przedmiotowymi winami a obszarem dotyczy dostępnych odmian winorośli. Większość z nich to odmiany uprawiane tradycyjnie w tym dystrykcie, które rzadko spotyka się na innych obszarach uprawy winorośli. Wyróżnia się wśród nich biała odmiana Treixadura, która jest najbardziej reprezentatywna i najczęściej uprawiana na tym obszarze geograficznym. Odmiany te są w pełni przystosowane do tego środowiska i są wynikiem selekcji prowadzonej przez producentów na przestrzeni lat. Dzięki warunkom panującym w tym dystrykcie, wina produkowane z tych odmian – a w szczególności z odmiany Treixadura – są bardzo aromatyczne i owocowe z nutami kwiatowymi. Zawartość alkoholu kompensuje kwasowość, dzięki czemu wina są świeże i zrównoważone.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Gatunkowe wina musujące o nazwie pochodzenia Ribeiro produkuje się z zastosowaniem tradycyjnej metody. Ich właściwości są ściśle związane z konkretnymi warunkami środowiskowymi i wykorzystanymi odmianami winorośli.

Środowisko cechuje się klimatem umiarkowanym o charakterze śródziemnomorskim z wpływem Oceanu Atlantyckiego. Temperatury znacznie różnią się między dniem a nocą, a ilość opadów po zawiązaniu owoców jest niewielka. Gleby mają małą pojemność polową i otacza je teren górzysty. Jest to obszar, na którym uprawa winorośli odbywa się w surowych warunkach, a winogrona nie dojrzewają łatwo. W związku z tym plantatorzy winorośli wykorzystali górzyste ukształtowanie terenu i założyli winnice na stokach o największym nasłonecznieniu. Różnica między temperaturą za dnia a temperaturą w nocy przyczynia się do powolnego dojrzewania owoców. Zwiększa to naturalną świeżość i aromat tych win musujących.

Wszystkie stosowane odmiany winorośli są rodzime i przystosowane do konkretnych warunków środowiskowych panujących w dystrykcie. Są one wynikiem procesu selekcji prowadzonego na przestrzeni lat przez producentów na tym obszarze. Wyróżnia się wśród nich najczęściej uprawiana odmiana Treixadura. Odmiany Loureiro i Albariño również bardzo dobrze nadają się do produkcji tych win. Warunki glebowe i klimatyczne panujące w tym dystrykcie sprawiają, że odmiany te można zebrać wcześnie, po osiągnięciu równowagi między zawartością cukru a kwasowością. W związku z tym winogrona zbiera się, gdy mają one umiarkowaną zawartość cukru i odpowiedni poziom kwasowości. Dzięki temu możliwe jest wyprodukowanie zrównoważonych win bazowych, które nie mają zbyt wysokiej zawartości alkoholu, ale są bardzo aromatyczne. Na innych okolicznych obszarach uprawy winorośli skutkiem praktyki przyspieszania zbiorów w celu obniżenia zawartości alkoholu wina bazowego byłoby zwiększenie kwasowości, co na tym obszarze nie ma miejsca. Główną przyczyną byłby nadmiar kwasu jabłkowego, który obniżyłby jakość wyprodukowanego wina.

Odmiany te są zasobami genetycznymi o niezwykłej wartości. Nadaje ona unikalną jakość poszczególnym rodzajom win z tego dystryktu, zwłaszcza winom musującym, które są bardzo aromatyczne i owocowe.

Kategoria produktów sektora wina

15. Wino z suszonych winogron

Streszczenie związku

Tostado del Ribeiro to wino produkowane z suszonych winogron. Jego szczególne właściwości wynikają z surowców wykorzystanych w jego produkcji, warunków panujących w środowisku naturalnym oraz szczególnej metody produkcji powstałej w oparciu o wiedzę fachową lokalnych producentów.

Surowcami są rodzime dla tego obszaru odmiany winorośli przystosowane do konkretnych warunków środowiskowych. Wyróżnia się wśród nich najczęściej uprawiana i najbardziej charakterystyczna odmiana Treixadura.

Środowisko cechuje się klimatem umiarkowanym o charakterze śródziemnomorskim z wpływem Oceanu Atlantyckiego. Temperatury znacznie różnią się między dniem a nocą, a ilość opadów po zawiązaniu owoców jest niewielka. Nieuprawiane gleby mają małą pojemność polową i otacza je teren górzysty. Winorośle uprawia się na stokach o największym nasłonecznieniu, aby mogły prawidłowo dojrzewać.

Obszar jest na granicy przydatności do uprawy winorośli i właściwe dojrzewanie winorośli nie jest tutaj łatwe. Dojrzewanie jest możliwe tylko dzięki temu, że stosowane odmiany winorośli są przystosowane i uprawia się je na odpowiednio położonych działkach. To sprawia, że wino jest tak wyjątkowe. Jest to słodkie wino z obszaru, na którym ze względu na naturalne warunki środowiskowe jego produkcja w normalnych okolicznościach nie byłaby możliwa.

Jest to jednak osiągalne dzięki technikom produkcji, które lokalni producenci opracowali na przestrzeni lat. Po zebraniu winogron producenci poddają kiście złożonemu procesowi dojrzewania w zacisznych miejscach z wykorzystaniem naturalnej wentylacji. W szczególności odmiana Treixadura nadaje się do suszenia, ponieważ ma grubszą i odporniejszą skórkę niż inne odmiany. Dzięki temu lepiej sprawdza się w procesie naturalnego suszenia.

Ponadto klimat panujący w tym dystrykcie jesienią jest suchszy, niż można by się spodziewać, biorąc pod uwagę jego bliskość do Oceanu Atlantyckiego. Przyczyną tego jest bariera ochronna, którą tworzą góry otaczające dystrykt od zachodu. Warunki te sprzyjają procesowi suszenia. Winogrona nie są poddawane warunkom zbyt wysokiej wilgotności względnej, która spowalniałaby naturalny proces odwadniania i zwiększałaby ryzyko wystąpienia chorób kryptogamicznych. Ponadto temperatura jesienią jest zwykle umiarkowana, co wspomaga proces suszenia. W dystryktach znajdujących się dalej w głębi lądu korzystna może być niższa wilgotność otoczenia. Wadą jest jednak to, że niższe temperatury utrudniają suszenie.

W wyniku tego procesu powstaje słodkie i zrównoważone wino o całkowitej zawartości cukru wynoszącej 120 g/l, które jest bardzo charakterystyczne dla kultury związanej z uprawą winorośli w tym dystrykcie. Jest to bardzo cenione i drogie w produkcji wino o doskonałej renomie.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Pakowanie u źródła

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji zagrażają jakości wina ze względu na możliwość wystąpienia takich zjawisk jak reakcja redoks, zmiany temperatury itp. Zagrożenie jest tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. W związku z tym – oraz mając na uwadze doświadczenie i dogłębną wiedzę w zakresie szczególnych właściwości tych win gromadzone od lat przez winiarnie produkujące wina o nazwie pochodzenia „Ribeiro" – butelkowanie win musi odbywać się na obszarze pochodzenia. Dzięki temu wszystkie fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win zostają zachowane.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Zasady etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Etykiety win butelkowanych zawierają logo i nazwę pochodzenia.

W przypadku win o nazwie pochodzenia „Ribeiro" produkowanych z głównych odmian na etykietach, opakowaniach i materiałach reklamowych dozwolone jest umieszczanie następujących określeń: odpowiednio „Castes", „Barrica", „Espumoso" i „Tostado".

W przypadku win nieklasyfikowanych jako „Castes", „Barrica", „Espumoso" lub „Tostado" niedozwolone jest umieszczanie na etykietach określeń „caste" i „autóctonas" ani nazwy którejkolwiek z głównych odmian. Podobnie niedozwolone jest używanie jakichkolwiek innych określeń, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd co do właściwości wina, w szczególności określeń, które mogłyby spowodować pomylenie ich z winami z kategorii Ribeiro „Castes", Ribeiro „Barrica", Ribeiro „Espumoso" i Ribeiro „Tostado".

Rok zbioru musi pojawić się na etykietach win z kategorii „Castes" i „Barrica".

Opakowania powinny zawierać numerowane pieczęci jakości lub przednie/tylne etykiety wydawane przez Radę Regulacyjną. Muszą być one powiązane z odpowiednią wytwórnią wina.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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