C/2025/6457

4.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6457)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Ribeiro“

Referenčné číslo EÚ: PDO–ES–A1123–AM04 – 5.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Ribeiro“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Sektor**

☐ poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva, Generálne riaditeľstvo pre potraviny, Úsek generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Ribeiro“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENY PESTOVATEĽSKÝCH POSTUPOV

Opis

S cieľom zlepšiť kvalitu vín sa muštové odrody klasifikované ako doplnkové (Palomino, Garnacha Tintorera a Tempranillo) nemôžu používať pri výsadbe nových vinohradov ani pri opätovnej výsadbe alebo vrúbľovaní v existujúcich vinohradoch. Príležitostné nahradenie chýbajúceho viniča inými krami tej istej odrody je však povolené vo vinohradoch s doplnkovými odrodami.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. a špecifikácie výrobku a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY TÝKAJÚCE SA MAXIMÁLNEHO VÝNOSU Z VÝROBY HROZNA NA HEKTÁR

Opis

Vo všeobecnosti sa výroba meraná v množstve hrozna na hektár znížila s cieľom zlepšiť kvalitu. Na tento účel sa zachovali limity 13 000 kg/ha v prípade bielych a 12 000 kg/ha v prípade modrých hlavných odrôd. Nová prax však spočíva v tom, že tieto limity sa uplatňujú bez ohľadu na druh vína, na ktorý je hrozno určené. Pokiaľ ide o doplnkové odrody, aj po zmene je zachovaný limit 19 000 kg/ha v prípade bielych odrôd. V prípade modrých odrôd sa limit znížil z 19 000 kg/ha na 18 000 kg/ha.

Napriek tomu maximálne výnosy stanovené ako všeobecné pravidlo, ako sa uvádza v predchádzajúcom odseku, sa môžu za určitých okolností líšiť. Pokiaľ ide o pozemky s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov na hektár, uvedené výnosy sa znížili na 10 000 kg/ha v prípade bielych a 9 000 kg/ha v prípade modrých hlavných odrôd. Pokiaľ ide o doplnkové odrody, výnosy sa znížili na 16 000 kg/ha v prípade bielych a 15 000 kg/ha v prípade modrých odrôd. Okrem toho, pokiaľ ide o biele muštové odrody pestované na pozemkoch vo vinohradoch, kde je celkový počet krov na hektár 7 000 alebo viac, sa výnosy zvýšili na 15 000 kg/ha v prípade hlavných a 20 000 kg/ha v prípade doplnkových odrôd. Tieto výnosy sa ponechali na vysokej úrovni, pretože očividne existuje veľa pozemkov, typicky malej veľkosti, na ktorých sa už dlhodobo praktizuje hustá výsadba. Majú vysoké výnosy z výroby a väčšinou ich obhospodarujú starší vlastníci, pre ktorých by reštrukturalizácia vinohradov bola náročná.

Táto zmena sa týka bodu 5 špecifikácie výrobku a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY V POVOLENÝCH ODRODÁCH

Opis

Na zlepšenie kvality a špecifickosti vín, na ktoré sa označenie vzťahuje, boli zahrnuté modré muštové odrody Merenzao a Espadeiro a biele muštové odrody Branco Lexítimo a Albilla do Avia, ktoré sú všetky klasifikované ako hlavné odrody. Tieto odrody sa tradične pestujú v tejto oblasti, čo znamená, že niektoré z nich pochádzajú z krov viniča starších ako sto rokov. Zahrnutie týchto muštových odrôd umožňuje väčšiu rozmanitosť vín Ribeiro. Môže sa tým zlepšiť podiel na trhu, ako aj podporiť zachovanie genetického dedičstva, ktoré predstavujú tieto menšinové odrody. Odroda Albilla do Avia si zaslúži osobitnú zmienku. Ide o miestnu odrodu z údolia Avia, ktorá bola zapísaná do registra komerčných odrôd v roku 2021 (nariadenie APA/1097/2021 zo 7. októbra 2021 uverejnené v španielskom úradnom vestníku č. 243 z 11. októbra 2021). Po desaťročia sa kry tejto odrody chybne považovali za odrodu Albillo, ktorá sa v skutočnosti v tejto oblasti nepestuje. Z tohto dôvodu bola odroda Albillo touto zmenou vypustená zo zoznamu povolených odrôd súčasne so zahrnutím uvedenej odrody Albilla do Avia.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY OSTATNÝCH UPLATNITEĽNÝCH POŽIADAVIEK SÚVISIACICH S VÝNOSOM

Opis

V súlade so zmenami maximálnych výnosov sa v prípade výroby vín Ribeiro vypustila možnosť používať hlavné muštové odrody z pozemkov s výnosmi presahujúcimi stanovené limity, ktoré sú však nižšie ako 19 000 kg/ha. Neplatí to v prípade druhov „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ a „Tostado“.

Mení sa aj možnosť zvýšiť maximálne výnosy až o 25 % v určitých vegetačných obdobiach z dôvodu poveternostných podmienok v danom roku. Táto možnosť teraz platí výlučne pre hlavné odrody. Znamená to, že s novým znením špecifikácie výrobku táto možnosť neexistuje v prípade doplnkových odrôd.

Prechodné ustanovenie týkajúce sa výnosov hrozna bolo v platnosti až do zberu úrody v roku 2017. Teraz sa vypustilo, pretože už nie je relevantné.

Táto zmena sa týka bodu 8.b.1 špecifikácie výrobku. Jednotného dokumentu sa netýka.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZLEPŠENIA ZNENIA

Opis

Boli opravené rôzne pravopisné chyby. Upravili sa odkazy na regulačné ustanovenia, ktoré sa časom stali nepoužiteľnými. Takisto sa aktualizovali kontaktné údaje delegovaného orgánu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Ribeiro“

Referenčné číslo EÚ: PDO–ES–A1123–AM04 – 5.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Ribeiro“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele vína Ribeiro „Castes“ a Ribeiro

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné a v závislosti od ich veku a výrobného postupu sa vyznačujú odtieňmi od bledožltej k zlatej a tónmi od zelenej po zlatú.

Aróma

Čisté a plné vône s niektorými z týchto deskriptorov: zrelé a čerstvé ovocie, kvety, med, aromatické byliny, rastliny a balzamy. Vína kategórie „Castes“ sú komplexnejšie so stredne intenzívnou vôňou.

Chuť

Svieža a vyvážená chuť s dokonalou a dlhotrvajúcou dochuťou. Vína kategórie „Castes“ majú vyváženejšiu štruktúru, objem, chuť, extrakt a dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9.5
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny skutočný obsah alkoholu bielych vín „Castes“: 11 %

— Pri vínach, ktoré zreli v drevených sudoch dlhšie ako tri mesiace a ich vek nepresahuje jeden rok je maximálny obsah prchavých kyselín 0,85 gramov na liter (14,17 meq/l). V prípade vín starších ako jeden rok je maximálna hodnota 0,9 gramov na liter (15 meq/l) plus 0,06 gramov na liter (1 meq/l) za každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %. V žiadnom prípade sa nemôžu prekročiť obmedzenia stanovené v príslušných platných právnych predpisoch.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína Ribeiro „Castes“ a Ribeiro

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné so stredne vysokou intenzitou sfarbenia, pričom sa v závislosti od ich veku a výrobnej metódy vyznačujú odtieňmi od fialovej po čerešňovo červenú a tónmi od fialovej po terakotovú.

Aróma

Čisté a plné vône s niektorými z týchto deskriptorov: červené a tmavé ovocie, zrelé a čerstvé ovocie, kvety, aromatické byliny, mliečne výrobky, rastliny a balzamy. Vína kategórie „Castes“ sú komplexnejšie so stredne intenzívnou vôňou.

Chuť

Svieža a vyvážená chuť so stredne vysokou tanínovou štruktúrou a s dokonalou dlhotrvajúcou dochuťou. Vína kategórie Castes sa vyznačujú vyváženejšou tanínovou jemnosťou, objemom, chuťou, extraktom a dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9.5
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny skutočný obsah alkoholu červených vín „Castes“: 11 %

— Pri vínach, ktoré zreli v drevených sudoch dlhšie ako tri mesiace a ich vek nepresahuje jeden rok je maximálny obsah prchavých kyselín 0,85 gramov na liter (14,17 meq/l). V prípade vín starších ako jeden rok je maximálna hodnota 0,9 gramov na liter (15 meq/l) plus 0,06 gramov na liter (1 meq/l) za každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %. V žiadnom prípade sa nemôžu prekročiť obmedzenia stanovené v príslušných platných právnych predpisoch.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele víno Ribeiro „Barrica“

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné a v závislosti od ich veku a výrobného postupu sa vyznačujú odtieňmi od bledožltej k zlatej a tónmi od zelenej po zlatú.

Aróma

Tieto aromaticky komplexné vína sa vyznačujú čistými a plnými vôňami s vyváženou drevitou aromatickou zložkou a stredne vysokou intenzitou, pričom obsahujú niektoré z týchto deskriptorov: zrelé ovocie, čerstvé ovocie, sušené ovocie, kvety, med, džem, aromatické byliny, rastliny, balzamy, korenie, vône opekania či pečenia.

Chuť

Čerstvá, vyvážená, lahodná a intenzívna chuť s extraktom, vyváženou štruktúrou a objemom, ktorú sprevádza dokonalá dlhotrvajúca dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Pri vínach, ktoré zreli v drevených sudoch dlhšie ako tri mesiace a ich vek nepresahuje jeden rok je maximálny obsah prchavých kyselín 0,85 gramov na liter (14,17 meq/l). V prípade vín starších ako jeden rok je maximálna hodnota 0,9 gramov na liter (15 meq/l) plus 0,06 gramov na liter (1 meq/l) za každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %. V žiadnom prípade sa nemôžu prekročiť obmedzenia stanovené v príslušných platných právnych predpisoch.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno Ribeiro „Barrica“

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné so stredne vysokou intenzitou sfarbenia, pričom sa v závislosti od ich veku a výrobnej metódy vyznačujú odtieňmi od fialovej po čerešňovo červenú a tónmi od fialovej po terakotovú.

Tieto aromaticky komplexné vína sa vyznačujú čistými a plnými vôňami s vyváženou drevitou aromatickou zložkou a stredne vysokou intenzitou, pričom obsahujú niektoré z týchto deskriptorov: zrelé a čerstvé ovocie, tmavé ovocie, sušené ovocie, kvety, džem, aromatické byliny, rastliny, mliečne výrobky, balzamy, korenie, vône opekania či pečenia.

Chuť

Čerstvá, vyvážená, lahodná a intenzívna chuť s extraktom, vyváženou štruktúrou a objemom, ktorú sprevádza dokonalá dlhotrvajúca dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Pri vínach, ktoré zreli v drevených sudoch dlhšie ako tri mesiace a ich vek nepresahuje jeden rok je maximálny obsah prchavých kyselín 0,85 gramov na liter (14,17 meq/l). V prípade vín starších ako jeden rok je maximálna hodnota 0,9 gramov na liter (15 meq/l) plus 0,06 gramov na liter (1 meq/l) za každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %. V žiadnom prípade sa nemôžu prekročiť obmedzenia stanovené v príslušných platných právnych predpisoch.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele a ružové víno Ribeiro „Espumoso“ (šumivé)

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné s jemnými a stálymi bublinkami, pričom sa vyznačujú odtieňmi od žltej po zlatú (šumivé biele vína) a od malinovoružovej po oranžovoružovú (šumivé ružové vína). V závislosti od veku vín a ich výrobného postupu sú sfarbené tónmi od zelenej po zlatú (šumivé biele vína) a od fialovej po oranžovú (šumivé ružové vína).

Aróma

Tieto aromaticky komplexné vína sa vyznačujú čistými a plnými vôňami a stredne vysokou intenzitou, pričom obsahujú niektoré z týchto deskriptorov: zrelé ovocie, čerstvé ovocie, sušené ovocie, kvasinky, strúhanka, pečivo, kvety, med, džem, aromatické byliny, rastliny, balzamy, korenie a vône opekania.

Chuť

Čerstvá, vyvážená, intenzívna a lahodná chuť s extraktom, stredne vysokou štruktúrou a objemom, ktorú sprevádzajú jemné, pevné, príjemné, mäkké a krémové bublinky a dokonalá pretrvávajúca dochuť (stredná až dlhá).

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť:	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16.7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele a červné víno Ribeiro „Tostado“

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad

Vína sú priehľadné s odtieňmi od jantárovožltej po mahagónovú a s tónmi od zlatej po gaštanovú. V červených vínach sa v závislosti od ich veku a výrobného postupu môžu vytvárať svetlejšie odtiene červenej.

Aróma

Tieto aromaticky komplexné vína sa vyznačujú čistými a plnými vôňami a stredne vysokou intenzitou, pričom obsahujú niektoré z týchto deskriptorov: zrelé ovocie, hrozienka, kandizované ovocie, sušené ovocie, med, aromatické byliny, korenie, balzamy, vône opekania, praženia, pečenia či arómy tvrdého dreva.

Chuť

Sladká, vyvážená a intenzívna chuť s jemnou sviežosťou, s vysokým obsahom alkoholu a olejnatým nádychom, pričom sa vyznačuje extraktom a veľmi lahodnou, dokonalou a dlhotrvajúcou intenzívnou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	35
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Maximálny obsah síry: 200 mg/l pri červených a 250 mg/l pri bielych vínach.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinárske výrobné postupy

–

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

— Biele a červené vína: Výlisnosť vín vyrobených z hlavných odrôd viniča nesmie prekročiť 72 litrov vína na každých 100 kg hrozna: Ribeiro „Castes“, Ribeiro Barrica a Ribeiro „Espumoso“. V prípade ostatných vín je hranica stanovená na 74 litrov vína na každých 100 kg hrozna.

— Vína Ribeiro „Castes“ musia byť vyrobené výlučne z hlavných odrôd.

— Vína s označením Ribeiro Barrica sú červené alebo biele a počas výrobného procesu sa skladujú v sudoch s maximálnym objemom 600 litrov, pričom sa vyrábajú výlučne z hlavných odrôd viniča.

— Šumivé vína s označením „Brut“ a „Brut nature“ musia byť vyrobené iba z hlavných odrôd viniča a s použitím tradičnej metódy.

— „Tostado“: Vyrába sa výlučne z hlavných modrých alebo bielych odrôd. Výrobný proces pozostáva z prirodzeného sušenia hrozna na zakrytých miestach s vhodnými podmienkami, ktoré umožňujú správne sušenie prostredníctvom prirodzeného vetrania. Sušenie trvá najmenej tri mesiace. Hroznový mušt má obsah cukru najmenej 350 g/l. Maximálny výnos je stanovený na 40 litrov vína na každých 100 kg zhrozienkovateného hrozna. Hrozno zreje v sudoch z dubového alebo čerešňového dreva, pričom celkový čas kontaktu hrozna s drevom nemôže byť kratší ako šesť mesiacov. Výrobný proces v prípade potreby zahŕňa aj otáčanie hrozna počas kvasenia. Proces dozrievania vo fľašiach nesmie byť kratší ako tri mesiace.

Vinárske výrobné postupy

Metódy pestovania

Typ enologického postupu

Metódy pestovania

Opis

Hustota novej výsadby viniča dosahuje najmenej 3 000 krov na hektár.

Po schválení tohto nového znenia špecifikácie výrobku nebude možné používať doplnkové muštové odrody (Palomino, Garnacha Tintorera a Tempranillo) v novovysadených alebo opätovne vysadených vinohradoch ani pri vrúbľovaní v existujúcich vinohradoch. Vo vinohradoch s týmito doplnkovými odrodami je však príležitostné nahradenie chýbajúceho viniča inými krami tej istej odrody povolené.

Pri ročnom reze sa využívajú rezy typu Guyot, kordón, Gobelet alebo rez na čapíky.

Na vedenia viniča sa používajú špaliere alebo kolíky.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	13 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	93.60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	13 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	52
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	86.40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody na výrobu druhu „Tostado“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody na výrobu druhu „Tostado“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	48
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	19 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	140.60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	18 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	133,20
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	64.80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné modré odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	36
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	16 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	118.40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové modré odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	15 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové modré odrody z pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 3 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	111
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	15 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	108
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	15 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Hlavné biele odrody na výrobu druhu „Tostado“ z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	20 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Doplnkové biele odrody z pozemkov s hustotou viac ako 7 000 krov/ha

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	148
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť vín s chráneným označením pôvodu Ribeiro zahŕňa oblasti v týchto obciach a lokalitách: obce Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín a Cortegada, farnosti Banga, Cabanelas a O Barón, obec O Carballiño, farnosti Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa a Moldes v obci Boborás, lokality Santa Cruz de Arrabaldo a Untes v obci Ourense lokality Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, dedinu Feá y Celeirón a farnosť Alongos v obci Toén; a dedinu A Touza v obci San Amaro.

Všetky tieto obce sa nachádzajú v provincii Ourense v autonómnom spoločenstve Galícia.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Okres sa nachádza na území známeho ako oblasť prechodného podnebného pásma v Galícii, za ktoré vďačí ochrane, ktorú poskytujú okolité pohoria, a blízkosti k Atlantickému oceánu. Podnebie má mierny a stredomorský charakter s vplyvom oceánskeho podnebia, ktoré zmierňujú pohoria rozprestierajúce sa na západ od okresu. Hory chránia oblasť pred búrkami, ktoré smerujú od oceánu do vnútrozemia. Pozoruhodné vlastnosti tejto oblasti zahŕňajú výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami, nižší úhrn zrážok po vytvorení plodov, neobhospodarované pôdy, ktoré sú väčšinou žulové a s nízkou mierou obrábateľnosti; a strmý horský terén.

Oblasť sa pohybuje na hranici vhodnosti na vinohradnícke účely. Plody nedozrievajú ľahko, avšak požadovanú alkoholovú zrelosť dosahujú v rovnakom čase ako fenolickú zrelosť. Týmto spôsobom si hrozno udržuje vyváženú čerstvosť prostredníctvom prírodnej kyslosti s kyselinou vínnou, ktorá prevažuje nad kyselinou jablčnou. Mierne kontinentálny charakter oblasti spolu s prevládajúcim prúdením vzduchu spôsobujú výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami. Tieto okolnosti pomáhajú pomalému dozrievaniu hrozna, čím sa zvyšuje jeho prirodzená sviežosť a vôňa.

Výrobcovia využili výhody kopcovitého terénu oblasti a vinice zriadili na tých najlepšie orientovaných miestach. V mnohých prípadoch vybudovali terasy, aby pomohli pestovaniu viniča a väčšmi prehĺbili pôdu, čím vznikla krajina, v ktorej je ľudský zásah veľmi zrejmý. Týmto spôsobom výrobcovia zabezpečili dostatok slnečného žiarenia pre rastliny, a teda ich schopnosť vytvárať cukry potrebné na výrobu vína s dobrým obsahom alkoholu. Ako už bolo uvedené, ide o oblasť, ktorej vhodnosť na vinohradnícke účely je hraničná.

Ďalší zásadný aspekt prepojenia týchto vín s oblasťou sa týka dostupných odrôd viniča. Väčšinu z nich predstavujú odrody, ktoré sa v oblasti tradične pestujú, no zriedka sa vyskytujú v ostatných vinohradníckych regiónoch. Najväčšmi medzi nimi prevláda odroda Treixadura, ktorá je v tejto zemepisnej oblasti najtypickejšia a najrozšírenejšia. Tieto odrody sa úplne prispôsobili prostrediu, pričom sa vyvinuli procesom selekcie výrobcov v priebehu rokov. V podmienkach oblasti sa z týchto odrôd, najmä z odrody Treixadura, vyrábajú vysoko aromatické a ovocné vína s kvetinovými tónmi. Obsah alkoholu vyrovnáva kyslosť, výsledkom čoho sú čerstvé a vyvážené vína.

Kategória vinárskeho výrobku

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Akostné šumivé vína s označením pôvodu Ribeiro sa vyrábajú prostredníctvom tradičného postupu. Ich vlastnosti úzko súvisia so špecifickými podmienkami prostredia a s použitými odrodami viniča.

Prostredie sa vyznačuje miernym podnebím stredomorského charakteru s oceánskymi vplyvmi. Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami sú výrazné, pričom v oblasti spadne nižší úhrn zrážok po vytvorení plodov. Pôdy dosahujú nízku mieru obrábateľnosti a sú ohraničené hornatým terénom. Ide o oblasť, v ktorej sa vinohradníctvo rozvíjalo v obmedzených podmienkach a hrozno nedozrieva ľahko. Vzhľadom na tieto podmienky vinohradníci využívajú kopcovitý terén tak, že vinice vysadili na miesta s najlepším vystavením slnečnému svitu. Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami spôsobujú pomalé dozrievanie plodov. Tieto podmienky zosilňujú prirodzenú sviežosť a vôňu týchto šumivých vín.

Všetky použité odrody viniča sú pôvodné a prispôsobili sa osobitným podmienkam prostredia tejto oblasti. Tieto odrody sa vyvinuli procesom selekcie výrobcov v priebehu rokov. Prevláda medzi nimi odroda Treixadura, ktorá je najrozšírenejšia. Odrody Loureiro a Albariño sú však tiež veľmi vhodné na výrobu týchto vín. Pôdne a klimatické podmienky tejto oblasti zapríčiňujú, že tieto odrody sa môžu zberať skoro, len čo nastane správna rovnováha cukru a kyslosti. Hrozno sa teda zberá, keď dosahuje mierny obsah cukru a primeranú úroveň kyslosti. Vďaka tomu sa môžu vyrábať vyvážené základné vína, ktoré nie sú nadmerne alkoholické, ale vyznačujú sa vysokou mierou aromatickosti. V iných vinohradníckych oblastiach, ktoré sa nachádzajú v blízkosti, by posúvanie dátumu zberu s cieľom zmierniť obsah alkoholu základného vína viedlo k zvýšeniu kyslosti, k čomu však v tejto oblasti nedochádza. Hlavnú príčinu by predstavovala nadmerná hladina kyseliny jablčnej, ktorá by znížila kvalitu vyrobeného vína.

Tieto odrody predstavujú veľmi hodnotné genetické dedičstvo. Rôzne druhy vína z tejto oblasti vďačia týmto odrodám za jedinečnú kvalitu, a to najmä šumivé vína, ktoré sú vysoko aromatické a ovocné.

Kategória vinárskeho výrobku

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

Zhrnutie súvislosti

Víno Tostado del Ribeiro sa vyrába zo zhrozienkovateného hrozna. K jeho osobitným vlastnostiam prispievajú suroviny použité pri výrobe tohto vína, prírodné podmienky prostredia a osobitný výrobný postup, ktorý je výsledkom odborných znalostí miestnych výrobcov.

Suroviny pozostávajú z odrôd viniča, ktoré sú v tejto oblasti pôvodné a prispôsobili sa osobitným podmienkam prostredia. Prevláda medzi nimi odroda Treixadura, ktorá je najrozšírenejšia a najcharakteristickejšia.

Prostredie sa vyznačuje miernym podnebím stredomorského charakteru s oceánskymi vplyvmi. Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami sú výrazné, pričom v oblasti spadne nižší úhrn zrážok po vytvorení plodov. Neobhospodarované pôdy dosahujú nízku mieru obrábateľnosti a sú ohraničené hornatým terénom. Vinič rastie na miestach, ktoré sú najviac vystavené slnečnému svitu, aby správne dozrieval.

Oblasť, kde vinič nedozrieva ľahko, sa pohybuje na hranici vhodnosti na vinohradnícke účely. Dozrievanie viniča je možné iba preto, že použité odrody viniča sa prispôsobili a boli vypestované na vhodne orientovaných pozemkoch. Vďaka týmto vlastnostiam je toto víno jedinečné. Ide o sladké víno z oblasti, ktorej prirodzené podmienky by za normálnych okolností neumožňovali jeho výrobu.

Výroba je možná vďaka výrobným postupom, ktoré časom vyvinuli miestni výrobcovia. Po zbere výrobcovia podrobia strapce hrozna komplexnému procesu dozrievania na zakrytých miestach s prirodzenou ventiláciou. Odroda Treixadura je obzvlášť vhodná na hrozienkovatenie, pretože jej šupka je hrubšia a odolnejšia ako šupka ostatných odrôd. Vďaka týmto vlastnostiam odroda lepšie znáša proces prirodzeného hrozienkovatenia.

Navyše, podnebie tohto okresu sa vyznačuje suchšími jeseňami, než by sa dalo očakávať vzhľadom na jeho blízkosť k Atlantickému oceánu. Spôsobuje to ochranná bariéra, ktorú vytvárajú pohoria ohraničujúce oblasť zo západu. Tieto podmienky pomáhajú procesu hrozienkovatenia. Hrozno nie je vystavené nadmerne vysokej vlhkosti vzduchu, ktorá by spomalila proces prirodzenej dehydratácie a zvýšila by riziko kryptogamných chorôb. Okrem toho zvyknú byť jesenné teploty mierne, čo napomáha procesu sušenia. Oblasti nachádzajúce sa viac vo vnútrozemí sa môžu vyznačovať nižšou vlhkosťou okolia. Nevýhodou je však to, že nízke teploty by sťažili prirodzené sušenie.

Výsledkom tohto procesu je sladké a vyvážené víno s celkovým obsahom cukru vyšším ako 120 g/lr, čo je veľmi príznačné pre vinohradnícku kultúru tejto oblasti. Výrobok je vysoko oceňovaný, je nákladný na výrobu a má vynikajúcu povesť.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Balenie pri zdroji.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky:

Preprava a plnenie do fliaš mimo výrobnej oblasti predstavuje riziko pre kvalitu vína, ktoré môže súvisieť s oxidačno–redukčným javom, rozdielmi v teplotách a s inými javmi. Toto riziko sa zvyšuje s rastúcou vzdialenosťou od vymedzenej oblasti. Fľašovanie v oblasti pôvodu umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu vína. Tieto faktory v kombinácii so skúsenosťami a bohatými znalosťami osobitných vlastností vín, ktoré vinárske podniky s označením pôvodu „Ribeiro“ získali v priebehu rokov, si vyžadujú fľašovanie v oblasti pôvodu. Zachovajú sa ním všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti týchto vín.

Názov požiadavky/výnimky

Pravidlá označovania

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky:

Etikety na fľašiach musia zahŕňať logo a názov označenia pôvodu.

V prípade vín s označením pôvodu „Ribeiro“, ktoré sa vyrábajú z hlavných odrôd, sa na etiketách, balení a reklamných materiáloch povoľuje uvádzať podľa potreby tieto výrazy: „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ a „Tostado“.

V prípade vín, ktoré sa neklasifikujú ako „Castes“, „Barrica“, „Espumoso“ alebo „Tostado“, sa na etikete nesmú uvádzať výrazy „caste“ a „autóctonas“, ako ani názov žiadnej z hlavných odrôd. Nedovoľuje sa používať ani žiaden iný výraz, ktorý by mohol pomýliť spotrebiteľa, pokiaľ ide o vlastnosti vína, predovšetkým výrazy, ktoré by mohli viesť k zámene výrobku s vínami kategórií Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso a Ribeiro Tostado.

Na etikete vín kategórie „Castes“ a „Barrica“ sa musí uviesť rok zberu.

Balenie musí obsahovať očíslované označenia kvality alebo prednú a zadnú etiketu, ktoré vydáva regulačná rada. Tieto etikety musia byť prítomné v príslušnom vinárskom podniku.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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