C/2025/6457

4.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6457)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ribeiro“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1123-AM04 – 5. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Ribeiro“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, Generalni direktorat za prehrano, Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Ribeiro“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Zlasti pa sprememba ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo, ne more izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBE VINOGRADNIŠKIH PRAKS

Opis

Za izboljšanje kakovosti vin se sorte vinske trte, ki so razvrščene kot stranske (palomino, garnacha tintorera in tempranillo), ne smejo uporabljati pri zasaditvi novih vinogradov, niti pri ponovni zasaditvi ali cepljenju v obstoječih vinogradih. Vendar je v vinogradih s stranskimi sortami dovoljena občasna nadomestitev manjkajočih trsov z drugimi trsi iste sorte.

Ta sprememba vpliva na točko 3.a specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE NAJVEČJEGA DONOSA PRI PRIDELAVI GROZDJA NA HEKTAR

Opis

Na splošno se je pridelava, merjena v grozdju na hektar, zmanjšala, da bi se izboljšala kakovost. V ta namen sta se ohranili mejni vrednosti 13 000 kg/ha za bele sorte in 12 000 kg/ha za rdeče sorte. Z novo prakso se te mejne vrednosti uporabljajo ne glede na vrsto vina, za katero se grozdje prideluje. Pri stranskih sortah se je pri spremembi ohranila mejna vrednost za bele sorte, ki znaša 19 000 kg/ha. Za rdeče sorte se je mejna vrednost zmanjšala z 19 000 kg/ha na 18 000 kg/ha.

Kljub temu se lahko največji donosi, določeni kot splošno pravilo, kot je navedeno v zgornjem odstavku, v določenih okoliščinah razlikujejo. Zato so se na parcelah z gostoto zasaditve, ki je manjša od 3 000 trsov na hektar, navedeni donosi zmanjšali na 10 000 kg/ha za bele glavne sorte in 9 000 kg/ha za rdeče glavne sorte. Pri stranskih sortah so se donosi zmanjšali na 16 000 kg/ha za bele in 15 000 kg/ha za rdeče sorte. Poleg tega so se pri belih sortah vinske trte, pridelanih na parcelah vinogradov s skupnim številom trsov na hektar, ki znaša 7 000 ali več, donosi povečali na 15 000 kg/ha za glavne sorte in na 20 000 kg/ha za stranske sorte. Ti posebni donosi ostajajo veliki, saj je veliko večinoma manjših parcel, na katerih je gosta zasaditev že dolgo uveljavljena praksa. Donos pri pridelavi na teh parcelah je velik, večinoma pa jih obdelujejo starejši lastniki, za katere bi bilo prestrukturiranje vinogradov težavno.

Ta sprememba se nanaša na točko 5 specifikacije proizvoda in točko 7.2 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE DOVOLJENIH SORT

Opis

Za izboljšanje kakovosti in posebnosti vin z označbo sta bili vključeni rdeči sorti vinske trte merenzao in espadeiro ter beli sorti vinske trte branco lexítimo in albilla do avia, ki so vse razvrščene kot glavne sorte. Te sorte se tradicionalno gojijo na tem območju, kar pomeni, da so nekatere izmed njih iz več kot sto let starih trsov. Vključitev teh sort vinske trte omogoča večjo raznolikost vin „Ribeiro“. S tem se lahko izboljša tržni delež in spodbudi ohranjanje genske dediščine, ki jo predstavljajo te manjšinske sorte. Posebej je treba omeniti sorto albilla do avia. Gre za lokalno sorto iz doline Avia, ki je bila leta 2021 vpisana v register komercialnih sort (odlok APA/1097/2021 z dne 7. oktobra 2021, objavljen v španskem uradnem listu št. 243 z dne 11. oktobra 2021). Vinska trta te sorte se je desetletja zamenjevala s sorto albillo, ki se pravzaprav ne prideluje na tem območju. Zato je bila s to spremembo sorta albillo črtana s seznama dovoljenih sort, sorta albilla do avia pa je bila, kot prej navedeno, vključena vanj.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE DRUGIH VELJAVNIH ZAHTEV ZA DONOS

Opis

V skladu s spremembami največjih donosov je bila pri proizvodnji vin „Ribeiro“ odpravljena možnost uporabe grozdja glavne sorte na parcelah, katerih donosi presegajo nekatere mejne vrednosti, vendar so manjši od 19 000 kg/ha. To ne velja za vrste vina z izrazi „castes“, „barrica“, „espumoso“ in „tostado“.

Spremenjena je bila možnost povečanja največjega donosa za do 25 % v nekaterih rastnih sezonah zaradi vremenskih razmer v zadevnem letu. Ta možnost se zdaj uporablja izključno za glavne sorte, kar pomeni, da v novem besedilu specifikacije proizvoda te možnosti za stranske sorte ni.

Prehodna določba o donosih grozdja je veljala do trgatve 2017. Zdaj je bila črtana, saj se ne uporablja več.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8.b.1 specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZBOLJŠAVE V BESEDILU

Opis

Popravljeni so bili različni deli besedila. Spremenjeni so bili sklici na regulativne določbe, ki so sčasoma zastarele. Posodobljeni so bili tudi kontaktni podatki pooblaščenega organa.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Ribeiro“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1123-AM04 – 5. september 2025

1. **Ime**

„Ribeiro“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

15. Vino iz sušenega grozdja

6. **Opis vina**

Proizvod vinske trte

Belo vino „Ribeiro“ z izrazom „castes“ (pridelano iz glavnih sort) in belo vino „Ribeiro“

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren z odtenki od bledo rumene do zlate barve in zelenimi do zlatimi odsevi, odvisno od starosti in načina proizvodnje.

Vonj

Čiste in odkrite vonjave, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo sadje in sveže sadje, cvetje, med, aromatična zelišča, rastline in balzam. Vina vrste „castes“ so kompleksnejša in srednje do zelo intenzivna.

Okus

Svež in uravnotežen okus z retronazalnimi zaznavami brez pomanjkljivosti. Vina vrste „castes“ imajo krepkejšo strukturo, volumen, okus, ekstrakt in pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež dejanskega alkohola pri belem vinu z izrazom „castes“: 11 %

— Pri vinih, ki so se več kot tri mesece starala v lesenih sodih in so mlajša od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,85 grama na liter (14,17 meq/l). Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l), kateri se za vsak delež alkohola nad 11 % prišteje 0,06 g/l (1 meq/l). Mejne vrednosti, določene v veljavni zakonodaji, ki se uporablja, se v nobenem primeru ne smejo preseči.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Ribeiro“ z izrazom „castes“ (pridelano iz glavnih sort) in rdeče vino „Ribeiro“

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren s srednjo do visoko intenzivnostjo barv, odtenki od vijolične do češnjevo rdeče barve in vijoličnimi do opečnatimi toni, odvisno od starosti in načina proizvodnje.

Vonj

Čiste in odkrite vonjave, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo in sveže rdeče in temno sadje, cvetje, aromatična zelišča, mlečni proizvodi, rastline in balzam. Vina vrste „castes“ so kompleksnejša in srednje do zelo intenzivna.

Okus

Svež, uravnotežen s srednje do visoko taninsko strukturo in retronazalnimi zaznavami brez pomanjkljivosti. Vina vrste „castes“ so taninsko bolj prefinjena in imajo večji volumen, okus, ekstrakt in pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež dejanskega alkohola pri rdečem vinu z izrazom „castes“: 11 %

— Pri vinih, ki so se več kot tri mesece starala v lesenih sodih in so mlajša od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,85 grama na liter (14,17 meq/l). Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l), kateri se za vsak delež alkohola nad 11 % prišteje 0,06 g/l (1 meq/l). Mejne vrednosti, določene v veljavni zakonodaji, ki se uporablja, se v nobenem primeru ne smejo preseči.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino „Ribeiro“ z izrazom „barrica“ (z zorenjem v sodu)

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren z odtenki od bledo rumene do zlate barve in zelenimi do zlatimi odsevi, odvisno od starosti in načina proizvodnje.

Vonj

Aromatično kompleksna vina z jasnimi, odkritimi vonjavami, uravnoteženo lesno aromatično komponento in srednjo do visoko intenzivnostjo, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo sadje, sveže sadje, suho sadje, cvetje, med, vkuhano sadje, aromatična zelišča, rastline, balzam, začimbe ter note po praženju in pečenju.

Okus

Svež, uravnotežen in intenziven, poln okus z ekstraktom, dobro strukturo in volumnom ter in dolgotrajnimi retronazalnimi zaznavami brez pomanjkljivosti.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Pri vinih, ki so se več kot tri mesece starala v lesenih sodih in so mlajša od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,85 grama na liter (14,17 meq/l). Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l), kateri se za vsak delež alkohola nad 11 % prišteje 0,06 g/l (1 meq/l). Mejne vrednosti, določene v veljavni zakonodaji, ki se uporablja, se v nobenem primeru ne smejo preseči.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Ribeiro“ z izrazom „barrica“ (z zorenjem v sodu)

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren s srednjo do visoko intenzivnostjo barv, odtenki od vijolične do češnjevo rdeče barve in vijoličnimi do opečnatimi toni, odvisno od starosti in načina proizvodnje.

Vonj

Aromatično kompleksna vina z jasnimi, odkritimi vonjavami, uravnoteženo lesno aromatično komponento in srednjo do visoko intenzivnostjo, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo in sveže rdeče in temno sadje, suho sadje, cvetje, vkuhano sadje, aromatična zelišča, rastline, mlečni proizvodi, balzam, začimbe ter note po praženjem in pečenju.

Okus

Svež, uravnotežen in intenziven, poln okus z ekstraktom, dobro strukturo in volumnom ter in dolgotrajnimi retronazalnimi zaznavami brez pomanjkljivosti.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Pri vinih, ki so se več kot tri mesece starala v lesenih sodih in so mlajša od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,85 grama na liter (14,17 meq/l). Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 0,9 g/l (15 meq/l), kateri se za vsak delež alkohola nad 11 % prišteje 0,06 g/l (1 meq/l). Mejne vrednosti, določene v veljavni zakonodaji, ki se uporablja, se v nobenem primeru ne smejo preseči.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneče belo vino in vino rosé „Ribeiro“ z izrazom „espumoso“ (peneče)

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren z drobno, obstojno peno ter barvnimi odtenki od bledo rumene do zlate (peneča bela vina) ali malinasto rožnate do pomarančno rožnate barve (peneča rdeča vina). Toni segajo od zelenih do zlatih odtenkov (peneča bela vina) in od vijoličnih do oranžnih odtenkov (peneča vina rosé), odvisno od starosti in načina proizvodnje.

Vonj

Aromatično kompleksna vina z jasnimi, odkritimi vonjavami in srednjo do visoko intenzivnostjo, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo, sveže in suho sadje, kvas, krušne drobtine, pečena živila, cvetje, med, vkuhano sadje, aromatična zelišča, rastline, balzam, začimbe in note po praženju.

Okus

Svež, uravnotežen in intenziven poln okus z ekstraktom, srednje do zelo krepko strukturo in volumnom; pena je drobna, obstojna, prijetna, mehka in kremasta, retronazalne zaznave brez pomanjkljivosti, srednje dolg do dolgotrajen pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	185

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo in rdeče vino „Ribeiro“ z izrazom „tostado“ (iz sušenega grozdja)

Organoleptične lastnosti

Videz

Prozoren z odtenki od jantarno rumene barve do barve mahagonija in zlatimi do kostanjevimi toni. Glede na starost in način proizvodnje se lahko pri rdečih vinih razvijejo svetlejši rdečkasti odtenki.

Vonj

Aromatično kompleksna vina z jasnimi, odkritimi vonjavami in srednjo do visoko intenzivnostjo, z zaznavami po katerem od naslednjih opisnikov: zrelo, sušeno, kandirano in suho sadje, med, aromatična zelišča, začimbe, balzam, note po praženju in pečenju ter plemenitem lesu.

Okus

Sladek in uravnotežen okus z rahlo svežino, intenziven, zelo bujen z oljnatim občutkom, ekstrakten in zelo polnega okusa, z zelo obstojnimi in globokimi retronazalnimi zaznavami brez pomanjkljivosti.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	35
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najvišja vsebnost žvepla: 200 mg/l pri rdečih vinih in 250 mg/l pri belih vinih.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

-

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

— Bela in rdeča vina, katerih donos pri stiskanju je največ 72 litrov vina na vsakih 100 kg grozdja pri vinih, se proizvajajo iz glavnih sort vinske trte: „Ribeiro“ z izrazom „castes“, „Ribeiro“ z izrazom „barrica“ in „Ribeiro“ z izrazom „espumoso“. Pri drugih vinih je mejna vrednost 74 litrov vina na vsakih 100 kg grozdja.

— Vina „Ribeiro“ z izrazom „castes“ se proizvajajo izključno iz glavnih sort.

— Vina „Ribeiro“ z izrazom „barrica“ so rdeča ali bela vina, ki so bila kadar koli v proizvodnem postopku hranjena v sodih z največjo prostornino 600 litrov in se proizvajajo izključno iz glavnih sort vinske trte.

— Zelo suha in popolnoma suha različica penečih vin se proizvajata samo iz glavnih sort vinske trte ter po tradicionalni metodi.

— Vino z izrazom „tostado“ se proizvaja izključno iz glavnih rdečih ali belih sort, kot je ustrezno. Grozdje se naravno suši v zaprtih prostorih z ustreznimi značilnostmi, ki omogočajo primerno sušenje z naravnim prezračevanjem. Obdobje sušenja traja najmanj tri mesece. Vsebnost sladkorja v grozdnem moštu je najmanj 350 g/l. Največji donos je 40 litrov vina na vsakih 100 kg sušenega grozdja. Zorijo v hrastovih ali češnjevih sodih tako, da skupni čas stika z lesom ni krajši od šestih mesecev. Kadar je primerno, to vključuje obračanje med vrenjem. Staranje v steklenici ni krajše od treh mesecev.

Vinarska praksa

Pridelovalna praksa

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

V novih nasadih je najmanjša gostota 3 000 trsov na hektar.

Po odobritvi te nove različice specifikacije proizvoda uporaba stranskih sort vinske trte (palomino, garnacha tintorera in tempranillo) ne bo več dovoljena v na novo zasajenih ali ponovno zasajenih vinogradih oziroma pri cepljenju v obstoječih vinogradih. Kljub temu je v vinogradih s temi stranskimi sortami dovoljena občasna nadomestitev manjkajočih trt z drugimi trtami iste sorte.

Pri letni rezi se uporabi rez na guyot, kordonska ali kotlasta rez ali rez na reznike.

Gojitvene oblike zajemajo špalirje ali kole.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	13 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	93,60
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“

Največji donos:

Največji donos:	13 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“

Največji donos:

Največji donos:	52
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	12 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	86,40
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte za vino z izrazom „tostado“

Največji donos:

Največji donos:	12 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte za vino z izrazom „tostado“

Največji donos:

Največji donos:	48
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	19 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	140,60
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	18 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	133,20
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	10 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	72
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	10 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	40
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	9 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	64,80
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	9 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne rdeče sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	36
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	16 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	118,40
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske rdeče sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	15 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske rdeče sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 3 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	111
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	15 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte s parcel z gostoto zasaditve manj kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	108
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve več kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	15 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Glavne bele sorte za vino z izrazom „tostado“ s parcel z gostoto zasaditve več kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	60
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte s parcel z gostoto zasaditve več kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	20 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Stranske bele sorte s parcel z gostoto zasaditve več kot 7 000 trsov/ha

Največji donos:

Največji donos:	148
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— BRANCO LEXITIMO SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Območje proizvodnje vin, zajetih z označbo porekla „Ribeiro“, zajema zemljišča v naslednjih občinah in krajih: občinah Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín in Cortegada; krajevnih skupnostih Banga, Cabanelas in O Barón v občini O Carballiño; krajevnih skupnostih Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa in Moldes v občini Boborás; krajih Santa Cruz de Arrabaldo in Untes v občini Ourense; krajih Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, vasi Feá y Celeirón in krajevni skupnosti Alongos v občini Toén ter vasi A Touza v občini San Amaro.

Vse navedene občine so v pokrajini Ourense v avtonomni skupnosti Galicija.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Okoliš je v tako imenovanem podnebno prehodnem območju Galicije, ki je nastalo zaradi prepleta zavetja okoliških gora in bližine Atlantskega oceana. Podnebje je zmerno in sredozemsko z vplivom Atlantskega oceana, ki ga omejujejo gorovja na zahodu območja. Gore varujejo okoliš pred nevihtami, ki z morja prodirajo v notranjost. Med pomembnimi značilnostmi so temperature, ki se med dnevom in nočjo bistveno razlikujejo, majhna količina padavin po nastavku plodov; neobdelana zemljišča, ki so predvsem granitna in imajo slabo poljsko zmogljivost, ter strmi gorati svet.

Okoliš je komaj še primeren za vinogradništvo. Grozdje ne zori brez težav, vendar hkrati s fenolno zrelostjo dosežejo potrebno alkoholno zrelost. Na ta način se ohranja uravnotežena svežina, ki jo daje naravna kislost z vinsko kislino, ki prevladuje nad jabolčno kislino. Nekoliko celinska narava območja skupaj s prevladujočimi zračnimi tokovi pomeni veliko razliko v temperaturi med dnevom in nočjo. To prispeva k počasnemu zorenju, zaradi česar sta naravna svežina in aroma intenzivnejši.

Proizvajalci so izkoristili gričevnat teren okoliša in vinograde zasadili na najugodneje usmerjenih pobočjih. V številnih primerih so zgradili terase, ki olajšajo obdelovanje vinske trte in imajo večjo globino tal, tako da je človeški poseg v krajino zelo očiten. Proizvajalci so na ta način omogočili, da rastline prejmejo dovolj sončne svetlobe in tako pridobijo sladkor, potreben za pridelavo vina z dobrim deležem alkohola. Kot je že bilo navedeno, je to območje, ki je komaj še primerno za vinogradništvo.

Drug temeljni vidik povezave med temi vini in območjem se nanaša na sorte vinske trte, ki so na voljo. To so večinoma sorte, ki se v tem okolišu tradicionalno gojijo, na drugih vinorodnih območjih pa so redke. Med njimi izstopa bela sorta treixadura, ki je najbolj značilna in razširjena na tem geografskem območju. Te sorte so popolnoma prilagojene okolju in so nastale z izborom, ki so ga proizvajalci izvajali v daljšem časovnem obdobju. Zaradi razmer v okolišu se iz teh sort, predvsem pa sorte treixadura, proizvajajo vina, ki so zelo aromatična in sadna ter imajo cvetlične note. Z deležem alkohola se izravnava vsebnost kislin, vina pa so zato sveža in uravnotežena.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Kakovostna peneča vina z označbo porekla „Ribeiro“ se proizvajajo po tradicionalni metodi. Njihove značilnosti so tesno povezane s posebnimi okoljskimi razmerami in uporabljenimi sortami vinske trte.

Za to okolje je značilno zmerno podnebje sredozemskega značaja z vplivi Atlantskega oceana. Temperature se med dnevom in nočjo bistveno razlikujejo, količina padavin po nastavku plodov pa je majhna. Tla imajo slabo poljsko zmogljivost, obkroža pa jih gorat svet. Na tem območju se vinogradništvo razvija v omejujočih razmerah, grozdje pa ne zori brez težav. Zato vinogradniki izkoriščajo gričevnati svet območja tako, da vinograde umeščajo na pobočja z največjo izpostavljenostjo soncu. Razlika v temperaturi med dnevom in nočjo ugodno vpliva na počasno zorenje jagod. Posledično se poveča naravna svežina in okrepi aroma teh penečih vin.

Vse uporabljene sorte vinske trte so avtohtone in prilagojene posebnim okoljskim razmeram okoliša. So izid izbora, ki so ga proizvajalci na tem območju izvajali dlje časa. Med njimi izstopa sorta treixadura, ki se goji najpogosteje, vendar sta za proizvodnjo teh vin zelo primerni tudi sorti loureiro in albariño. Tla in podnebne razmere tega okoliša pomenijo, da se lahko sorte trgajo zgodaj, takoj ko je doseženo pravo ravnotežje med sladkorjem in kislinami. Zato se lahko grozdje trga, ko doseže zmerno vsebnost sladkorja, vsebnost kislin pa ni previsoka. To omogoča proizvodnjo uravnoteženih osnovnih vin, ki ne vsebujejo preveč alkohola, so pa zelo aromatična. Na drugih, bližnjih vinorodnih območjih bi praksa zgodnje trgatve zaradi omejevanja deleža alkohola v osnovnih vinih pomenila večjo vsebnost kislin, za to območje pa to ne velja. Glavni vzrok bi bila čezmerna vsebnost jabolčne kisline, ki bi zmanjšala kakovost proizvedenega vina.

Te sorte so gensko premoženje velikega pomena. Različnim vrstam vina iz tega okoliša, zlasti penečim vinom, ki so zelo aromatična in sadna, daje edinstveno kakovost.

Kategorije proizvodov vinske trte

15. Vino iz sušenega grozdja

Povzetek povezave

„Tostado del Ribeiro“ je vino, proizvedeno iz sušenega grozdja. Njegove posebne značilnosti so posledica surovin, uporabljenih za njegovo proizvodnjo, ter naravnih okoljskih razmer in posebnega načina proizvodnje, ki je rezultat znanja lokalnih proizvajalcev.

Surovine so sorte vinske trte, ki so na tem območju avtohtone in prilagojene posebnim okoljskim razmeram. Med njimi izstopa sorta treixadura, ki se goji najpogosteje in je najznačilnejša.

Za to okolje je značilno zmerno podnebje sredozemskega značaja z vplivi Atlantskega oceana. Temperature se med dnevom in nočjo bistveno razlikujejo, količina padavin po nastavku plodov pa je majhna. Neobdelana tla imajo slabo poljsko zmogljivost, obkroža pa jih gorat svet. Trte se gojijo na pobočjih, ki so najbolj izpostavljena soncu, kar omogoči ustrezno zorenje.

Območje je komaj še primerno za vinogradništvo, saj ustrezno zorenje grozdja ne poteka brez težav. Zorenje je mogoče le zato, ker so uporabljene sorte vinske trte prilagojene in se gojijo na skrbno usmerjenih parcelah. Zato je vino zelo posebno. Gre za sladko vino z območja, kjer naravne okoljske razmere običajno ne bi omogočale njegove proizvodnje.

Proizvodnja je mogoča zaradi tehnik, ki so jih lokalni proizvajalci razvili v daljšem časovnem obdobju. Ko je grozdje potrgano, začnejo proizvajalci izvajati zapleten postopek zorenja grozdov v pokritih prostorih z naravnim prezračevanjem. Sorta treixadura je zlasti primerna za sušenje, saj je njena kožica debelejša in odpornejša od kožice drugih sort. Zato je primernejša za naravno sušenje.

Poleg tega so jeseni v tem podnebju bolj sušne, kot bi se pričakovalo glede na bližino Atlantskega oceana. Razlog za to je zaščitna pregrada gor, ki območje obdajajo na zahodu. Te razmere prispevajo k sušenju. Grozdje ni izpostavljeno čezmerno visokim stopnjam relativne vlažnosti, ki bi upočasnile postopek naravne dehidracije in povečale tveganje ožiga. Poleg tega so jesenske temperature zmerne, kar prispeva k sušenju. Območja, ki ležijo dlje od morja, imajo prednost manjše vlažnosti okolja, slabost pri tem pa je, da nizke temperature otežujejo naravno sušenje.

Rezultat tega postopka je sladko in uravnoteženo vino s skupno vsebnostjo sladkorja več kot 120 g/l, ki je zelo značilno za vinsko kulturo okoliša. Je zelo cenjeno, njegova proizvodnja je draga, uživa pa velik sloves.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

polnjenje pri izvoru.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Prevoz in stekleničenje vina zunaj območja proizvodnje lahko poslabšata kakovost vina, kar lahko povzroči redukcijsko-oksidacijsko reakcijo, spremembe temperature itn. Tveganje z razdaljo narašča. Stekleničenje na območju porekla zagotavlja, da se ohranijo lastnosti in kakovost vina. Zaradi navedenega ter izkušenj in poglobljenega znanja o posebnih lastnostih vin, ki so jih vinske kleti z območja označbe porekla „Ribeiro“ pridobile v daljšem obdobju, je vina treba stekleničiti na območju porekla. Zato se ohranijo vse fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti teh vin.

Naslov zahteve/odstopanja

pravila o označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Etikete ustekleničenih vin vključujejo logotip in ime označbe porekla.

Za vina z označbo porekla „Ribeiro“, ki se proizvajajo iz glavnih sort, je dovoljeno na etikete, embalažo in reklamno gradivo vključiti naslednje izraze: „castes“, „barrica“, „espumoso“ in „tostado“, kot je ustrezno.

Na etikete vin, ki niso opredeljena kot „castes“, „barrica“, „espumoso“ ali „tostado“, ni dovoljeno vključiti izrazov „caste“ in „autóctonas“ ter imena katere koli glavne sorte. Prav tako ni dovoljena uporaba katerega koli drugega izraza, ki bi lahko potrošnika zavajal glede značilnosti vina, zlasti izrazov, ki bi lahko povzročili zamenjavo z vini kategorij Ribeiro z izrazom „castes“, Ribeiro z izrazom „barrica“, Ribeiro z izrazom „espumoso“ in Ribeiro z izrazom „tostado“.

Etikete vin z izrazoma „castes“ in „barrica“ morajo vključevati leto trgatve.

Na embalaži mora biti oštevilčena oznaka kakovosti ali sprednja/zadnja etiketa, ki jo izda regulativni odbor. Nalepiti jo je treba v ustrezni vinski kleti.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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