C/2024/5456

11.9.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/5456)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Дата на съобщението: 17.6.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ПРОМЕНИ В ГРАНИЦИТЕ НА АНАЛИТИЧНИТЕ ПАРАМЕТРИ.

Описание:

— минималната обща киселинност е намалена от 4,5 на 4 g/l винена киселина за всички видове вино;

— максимално допустимото съдържание на летливи киселини се увеличава: за младите червени вина — от 0,70 на 0,80 g/l оцетна киселина; за отлежалите червени вина („Barrica“ и „Garda“) — от 1,00 на 1,20 g/l оцетна киселина; и за отлежалите бели вина („Barrica“ и „Garda“) — от 1,00 на 1,08 g/l оцетна киселина;

— максимално допустимото съдържание на серен диоксид (mg/l) се увеличава: за младите червени вина — от 120 на 150, и за отлежалите червени вина („Barrica“ и „Garda“) — от 140 на 150; за вината розе — от 120 на 200; и при всички бели вина (млади и отлежали — „Barrica“ и „Garda“) — от 160 на 200.

Това изменение се отнася до точка 2.а от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 за географските означения.

Основание:

Промените се обосновават с необходимостта от адаптиране на стойностите на аналитичните параметри за вината към настоящата ситуация, тъй като в продължение на почти тридесет години, откогато съществува наименованието за произход, тези стойности са останали почти непроменени.

В това отношение следва да се има предвид, че съществува ясна тенденция, свързана с изменението на климата, при производството на вина с по-високо алкохолно съдържание, която е повлияла на промените при други аналитични параметри, по-специално общата киселинност и съдържанието на летливи киселини.

Освен това трябва да се вземат предвид и промените, настъпили при производството на вината. Произвеждат се вина, които, макар и млади, прекарват все повече време на склад, дори от една реколта до друга, в сравнение с преди, когато обикновено вината са прекарвали кратко време на склад. Това оказва влияние върху повишаването на съдържанието на летливи киселини и намаляването на общата киселинност, както и върху повишаването на стойностите на серен диоксид, за да се избегне прекомерното съдържание на летливи киселини.

2. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА НЯКОИ ПОЗОВАВАНИЯ НА НОРМАТИВНИ АКТОВЕ.

Описание:

— що се отнася до общото съдържание на захар, позоваването на Регламент 607/2009 е заменено с позоваването на заменилия го действащ законодателен акт, а именно Регламент 2019/33.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

— позоваването на Закон 2/2005 от 18 февруари за насърчаване и защита на качеството на храните в Галисия е заменено с позоваването на заменилия го действащ законодателен акт, а именно Закон 1/2024 от 11 януари за качеството на храните в Галисия. В резултат на това позоваването на делегирането на контрола бе адаптирано към новата нормативна уредба.

Изменението се отнася до точки 2 и 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 за географските означения.

Основание:

Изменението на продуктовата спецификация е възможност за актуализиране на някои препратки към законодателството, без това да води до промяна в съдържанието.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Ribeira Sacra

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по КН*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. ЧЕРВЕНИ ВИНА: Червено вино „Ribeira Sacra Súmmun“ и червено вино „Ribeira Sacra“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червени вина „Ribeira Sacra Súmmun“:

— Външен вид: бистри и брилянтни; средна до висока наситеност на цвета; от черешовочервени до пурпурночервени.

— Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: червени плодове (горски плодове) или овощни плодове (червени костилкови плодове).

— Вкус: силен, с аромати от една от следните категории: червени плодове или овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание, киселинност и стипчивост; дълъг ароматен послевкус.

Червени вина „Ribeira Sacra“: — Външен вид: бистри и брилянтни; средна до висока наситеност на цвета; от черешовочервени до пурпурночервени. — Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: червени плодове (горски плодове) или овощни плодове (червени костилкови плодове). — Вкус: силен; аромати на червени плодове или овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание, киселинност и стипчивост; дълъг послевкус.

* За всички стойности, които не са посочени по-долу, вината трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

2. БЕЛИ ВИНА: Бели вина „Ribeira Sacra Súmmum“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: бистри и брилянтни; от бледо до златистожълти.

— Мирис: силен; аромат на овощни плодове (овощни и костилкови плодове). — Вкус: силен, с аромати на овощни плодове; балансирано алкохолно съдържание и киселинност; дълъг послевкус.

* За всички стойности, които не са посочени по-долу, вината трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

3. ЧЕРВЕНИ ВИНА: Червени вина „Ribeira Sacra Súmmun Barrica“ и червени вина „Ribeira Sacra Súmmun Garda“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Освен че е необходимо да отговарят на горепосочените изисквания за всеки вид вино, за да бъдат предлагани на пазара като „Barrica“, вината трябва да притежават и следните характеристики:

— Мирис: мирис от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

— Вкус: аромат от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

* За всички стойности, които не са посочени по-долу, вината трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

4. БЕЛИ ВИНА: Бели вина „Ribeira Sacra Barrica“ и бели вина „Ribeira Sacra Garda“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Освен че е необходимо да отговарят на горепосочените изисквания за всеки вид вино, за да бъдат предлагани на пазара като „Barrica“, вината трябва да притежават и следните характеристики:

— Мирис: мирис от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

— Вкус: аромат от поне една от следните категории: подправки, дървесина или дъб.

* За всички стойности, които не са посочени по-долу, вината трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

5. ВИНА РОЗЕ: Вина розе „Ribeira Sacra Súmmum“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: бистри и брилянтни; ниска до средна наситеност на цвета; бледорозови до черешовочервени.

— Мирис: плодови нотки от поне една от следните категории: горски плодове или червени костилкови плодове.

— Вкус: силен, с аромати от една от следните категории: горски плодове или червени костилкови плодове; балансирано алкохолно съдържание и киселинност; дълъг ароматен послевкус.

* За всички стойности, които не са посочени по-долу, вината трябва да са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Добивът не трябва да надвишава 69 l вино на 100 kg грозде. За вината розе това количество не трябва да надвишава 40 l вино на 100 kg грозде. —За да се използва терминът „Barrica“, вината трябва да са преминали процес на стареене в дървени бъчви, като се спазват следните изисквания по отношение на минималните периоди на отлежаване и максималните обеми:

— Червени вина: минимум 6 месеца в бъчви с максимална вместимост 500 l;

— Бели вина: минимум 3 месеца в бъчви с максимална вместимост 600 l.

— За да се използва терминът „Garda“, червените вина трябва да са преминали процес на стареене от най-малко 7 месеца, а белите — най-малко 4 месеца, в бъчви от дърво, бетон или други материали (с изключение на стомана и полиестер), разрешени съгласно законодателството в областта на храните и отговарящи на следните изисквания за обем:

— Червени вина:

— дървени бъчви с вместимост между 225 l и 10 000 l;

— бъчви, изработени от бетон или други материали, с вместимост до 5 000 l.

— Бели вина:

— дървени бъчви с вместимост между 225 l и 8 000 l;

— бъчви, изработени от бетон или други материали, с вместимост до 5 000 l.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

— Сортовете червено грозде Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo и Caíño Bravo и сортовете бяло грозде Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo и Caíño Blanco се считат за предпочитани или основни сортове и трябва да съставляват най-малко 85 % от вината „Súmmum“. 70 % от състава на червените вина, които не се предлагат на пазара като „Súmmum“, трябва да е сорт Mencía.

— Не се разрешава използването на преси с непрекъснато действие или високоскоростни центробежни мелници.

— Не се разрешава извършването на термовинификация — предварително загряване на гроздето или загряване на мъстта или виното, за да се извлече цвят от джибрите.

— При производството на вино розе „Ribeira Sacra“ периодът на контакт с кожиците не може да надвишава 48 часа.

— По време на винопроизводствения процес или последващите процеси не могат да се използват дъбови стърготини.

3. Практика на отглеждане

— Гроздето трябва да се бере много внимателно, като гроздовете се поставят ръчно в щайги, одобрени от регулаторния съвет. За производството на вина със защитеното наименование може да се използва само здраво и достатъчно узряло грозде.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове

9 500 килограма грозде от хектар

2. Червени сортове

65,55 хектолитра от хектар.

3. Бели сортове

12 000 килограма грозде от хектар

4. Бели сортове

82,80 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Определеният район се състои от пет подрайона, които обхващат части от следните общини:

— Подрайон Amandi: Sober и Monforte de Lemos

— Подрайон Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo и A Peroxa.

— Подрайон Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda и San Xoán de Río.

— Подрайон Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober и Monforte de Lemos.

— Подрайон Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas и Nogueira de Ramuín.

Тези общини се намират в провинциите Lugo и Ourense в автономна област Галисия.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GARNACHA TINTORERA

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Описание на връзката или връзките**

Основният отличителен белег на тези вина е лозарската практика, известна като „viticultura heroica“ (лозарство на героите), при която лозята се отглеждат върху стръмни терасирани хълмове, които образуват впечатляващ антропогенен пейзаж. Така оформеният релеф обуславя наличието на многобройни микроклиматични условия. Поради това изборът на надморска височина и ориентацията на лозите са решаващ фактор за доброто узряване на гроздето. Освен това използваното грозде е предимно от сортове, произхождащи от района. Те са били избирани от винопроизводителите през вековете и са се адаптирали към местния климат и почва. В района се произвеждат предимно червени вина, като Mencía е най-известният сорт. Вината са с плодов аромат, с черешовочервен цвят и с балансирана киселинност.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът на производство се състои основно от стръмни хълмове, което затруднява изграждането на винарски изби. Поради това вината могат да се произвеждат във винарски изби, построени върху терени, разположени в близост до района на производство, в следните подрайони и общини:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada и Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón и O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira и Castro Caldelas.

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината трябва да бъдат опаковани при източника. Транспортирането и бутилирането извън района на винопроизводство може да застраши качеството, тъй като виното може да бъде изложено на процеси, които намаляват окисляването и водят до промени в температурата и други въздействия. Колкото по-голямо е изминатото разстояние, толкова по-голям е рискът. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качествата на продукта.

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Буквите, с които е изписано наименованието за произход, трябва да бъдат с височина най-малко 4 mm. Наименованието на подрайона и сорта се изписва с букви, които не надвишават половината от височината на буквите, използвани за наименованието на ЗНП.

Използването на търговската марка е задължително. Ако вината са етикетирани с търговски марки, които се използват и за други наименования за произход, наименованието „Ribeira Sacra“ трябва да бъде поставено в същото зрително поле като търговската марка, като размерът на буквите, с които е изписано наименованието „Ribeira Sacra“ трябва да е най-малко три пъти по-голям от размерите на наименованието на търговската марка, то да фигурира на същия фон и да е изписано със същия шрифт.

Върху всички бутилки се поставя номериран контраетикет. Този контраетикет трябва да съдържа логото на наименованието за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC-Ribeira-Sacra-mayo-2024_ES.pdf