C/2024/5456

11.9.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5456)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Datum oznámení: 17.6.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. ZMĚNY V LIMITECH ANALYTICKÝCH PARAMETRŮ

Popis:

— Minimální limit pro celkovou kyselost se u všech druhů vín snižuje z 4,5 na 4 g kyseliny vinné na litr.

— Maximální limit pro obsah těkavých kyselin se zvyšuje: u mladých červených vín z 0,70 na 0,80 g kyseliny octové na litr, u vyzrálých červených vín (Barrica a Garda) z 1,00 na 1,20 g kyseliny octové na litr a u vyzrálých bílých vín (Barrica a Garda) z 1,00 na 1,08 g kyseliny octové na litr.

— Maximální limit pro obsah oxidu siřičitého (mg/l) se zvyšuje: u mladých červených vín ze 120 na 150 a u vyzrálých červených vín (Barrica a Garda) ze 140 na 150, u růžových vín ze 120 na 200 a u všech bílých vín (mladých i vyzrálých – Barrica a Garda) ze 160 na 200.

Změna se týká bodu 2.a specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

Odůvodnění:

Změny jsou opodstatněné, protože hodnoty analytických parametrů vín je třeba přizpůsobit současné situaci. Za téměř 30 let, co označení původu existuje, totiž u stanovených hodnot prakticky nedošlo k úpravám.

Je třeba zohlednit, že v souvislosti se změnou klimatu je pozorován jasný trend výroby vín s vyšším obsahem alkoholu, což má dopad i na jiné analytické parametry, jmenovitě na celkovou kyselost a obsah těkavých kyselin.

Také by měly být vzaty v úvahu změny, k nimž došlo ve výrobě vín. Vyrábějí se vína, která, i když jsou mladá, jsou stále déle ukládána, a to i z jednoho roku do druhého. To je rozdíl oproti dřívějšku, kdy se vína zpravidla ukládala po krátkou dobu. Delším ukládáním se zvyšuje obsah těkavých kyselin a snižuje se celková kyselost. Vína rovněž vykazují vyšší hodnoty oxidu siřičitého, protože vinaři chtějí předejít nadměrnému obsahu těkavých kyselin.

2. AKTUALIZACE NĚKTERÝCH ODKAZŮ NA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Popis:

— pokud jde o celkový obsah cukru, mění se odkaz na nařízení č. 607/2009, které bylo nahrazeno nařízením 2019/33,

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

— odkaz na zákon 2/2005 ze dne 18. února o podpoře a ochraně jakosti potravin v Galicii je nahrazen odkazem na aktuálně platný zákon 1/2024 ze dne 11. ledna o jakosti potravin v Galicii. V důsledku toho se na základě nové právní úpravy upravuje odkaz na delegování kontrol.

Změna se týká bodů 2 a 9 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

Odůvodnění:

Při příležitosti změny specifikace výrobku jsou rovněž aktualizovány některé odkazy na právní předpisy, aniž by docházelo ke změně obsahu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (Názvy)**

Ribeira Sacra

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. ČERVENÉ VÍNO: Červené víno „Ribeira Sacra Súmmun“ a červené víno „Ribeira Sacra“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červené víno „Ribeira Sacra Súmmun“:

— Vzhled: čirý a jiskrný, střední až silná barevná sytost, třešňově červená až purpurově červená barva.

— Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: červených bobulovin (lesních plodů) nebo stromového ovoce (červených peckovin).

— Chuť: výrazná, aromata jedné z těchto kategorií: červených bobulovin nebo stromového ovoce, vyváženost v poměru alkoholu, kyselosti a svíravosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

Červené víno „Ribeira Sacra“: – Vzhled: čirý a jiskrný, střední až silná barevná sytost, třešňově červená až purpurově červená barva. – Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: červených bobulovin (lesních plodů) nebo stromového ovoce (červených peckovin). – Chuť: výrazná, aromata kategorie červených bobulovin nebo stromového ovoce, vyváženost poměru alkoholu, kyselosti a svíravosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* Mezní hodnoty neuvedených parametrů musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

2. BÍLÉ VÍNO: Bílé víno „Ribeira Sacra Súmmun“:

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: čirý a jiskrný, bledě žlutá až zlatá barva. – Vůně: výrazná, vůně kategorie stromového ovoce (bílé jádroviny a peckoviny).

— Chuť: výrazná, aromata kategorie stromového ovoce, vyváženost poměru alkoholu a kyselosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* Mezní hodnoty neuvedených parametrů musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

3. ČERVENÉ VÍNO: Červené víno „Ribeira Sacra Súmmun Barrica“ a červené víno „Ribeira Sacra Súmmun Garda“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Kromě splnění výše uvedených specifikací pro každý druh vína musí mít vína, jež jsou na trh uváděna s přídomkem „Barrica“, tyto vlastnosti:

— Vůně: vůni alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

— Chuť: aroma alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

* Mezní hodnoty neuvedených parametrů musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. BÍLÉ VÍNO: Bílé víno „Ribeira Sacra Barrica“ a bílé víno „Ribeira Sacra Garda“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Kromě splnění výše uvedených specifikací pro každý druh vína musí mít vína, jež jsou na trh uváděna s přídomkem „Barrica“, tyto vlastnosti:

— Vůně: vůni alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

— Chuť: aroma alespoň jedné z těchto kategorií: koření, dřeva nebo dubu.

* Mezní hodnoty neuvedených parametrů musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

5. RŮŽOVÉ VÍNO: Růžové víno „Ribeira Sacra Súmmun“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: čirý a jiskrný, nízká či střední barevná sytost, světle růžová až třešňově červená barva.

— Vůně: ovocné vůně alespoň jedné z těchto kategorií: lesních plodů nebo červených peckovin.

— Chuť: výrazná, aromata jedné z těchto kategorií: lesních plodů nebo červených peckovin, vyváženost poměru alkoholu a kyselosti, s přetrvávajícím aromatickým počitkem vína.

* Mezní hodnoty neuvedených parametrů musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Výlisnost nesmí přesáhnout 69 l vína na 100 kg hroznů. U růžových vín nesmí přesáhnout 40 l vína na 100 kg hroznů.

— Aby mol být vínu přiznán přídomek „Barrica“, musí zrát v dřevěných sudech při splnění těchto požadavků na minimální dobu a maximální objem:

— červená vína: nejméně 6 měsíců v sudech o objemu nejvýše 500 l,

— bílá vína: nejméně 3 měsíce v dřevěných sudech o objemu nejvýše 600 l.

— Aby mol být vínu přiznán přídomek „Garda“, musí zrát nejméně sedm měsíců v případě červených vín a čtyři měsíce v případě bílých, a to v nádržích ze dřeva, betonu nebo jiných materiálů povolených potravinovým právem, s výjimkou oceli a polyesteru, přičemž je třeba dodržet tyto požadavky na objem: – pro červená vína:

— dřevěné nádrže o objemu od 225 do 10 000 l,

— nádrže z betonu nebo jiných materiálů o objemu do 5 000 l,

— pro bílá vína:

— dřevěné nádrže o objemu od 225 do 8 000 l,

— nádrže z betonu nebo jiných materiálů o objemu do 5 000 l,

2. Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

— Preferovanými či hlavními odrůdami jsou modré odrůdy Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo a Caíño bravo a bílé odrůdy Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo a Caíño blanco. Vína s přídomkem „Súmmum“ musí být nejméně z 85 % vyrobena z uvedených odrůd. Červená vína, jež nejsou na trh uváděna s přídomkem „Súmmum“, musí být nejméně ze 70 % vyrobena z odrůdy Mencía.

— Není povoleno používání kontinuálních lisů a vysokorychlostních odstředivek.

— Není povoleno předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín za přítomnosti matolin, aby se urychlila extrakce barviva.

— Při výrobě růžových vín Ribeira Sacra nesmí doba macerace moštu se slupkami přesáhnout 48 hodin.

— Při zpracování a následných procesech se nesmějí používat kusy dubového dřeva.

3. Pěstitelský postup

— Sklizeň probíhá při dodržování nejpřísnějších norem, zcela ručně, přičemž hrozny se ukládají do sklizňových beden schválených Regulační radou. Pro výrobu vín s chráněným označením se používají pouze zdravé hrozny v požadovaném stupni zralosti.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

9 500 kg hroznů/ha

2. Modré odrůdy

65,55 hektolitru/ha

3. Bílé odrůdy

12 000 kg hroznů/ha

4. Bílé odrůdy

82,80 hektolitru/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast se skládá z pěti podoblastí, které zahrnují část těchto obcí:

— podoblast Amandi: Sober a Monforte de Lemos,

— podoblast Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo a A Peroxa,

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

— podoblast Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober a Monforte de Lemos,

— podoblast Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas a Nogueira de Ramuín.

Tyto obce leží v provinciích Lugo a Ourense v autonomní oblasti Galicie.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Hlavním charakteristickým znakem těchto vín je způsob pěstování révy („viticultura heroica“), jež probíhá na strmých terasovitých svazích, které tvoří obdivuhodnou člověkem ovlivněnou krajinu. Vzhledem k reliéfu existuje v oblasti mnoho různých mikroklimatů, a proto je výběr nadmořské výšky a orientace vinice rozhodujícím faktorem pro patřičné vyzrávání hroznů. Používané hrozny pocházejí především z autochtonních odrůd, které pěstitelé po staletí šlechtili a které se adaptovaly na místní podnebí a půdu. Produkují se tu především červená vína, přičemž nejpoužívanější odrůdou je Mencía; vína jsou ovocná, třešňově červená s vyváženou kyselostí.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast produkce tvoří převážně strmé svahy, což ztěžuje stavbu vinných sklípků. Proto je povoleno hrozny zpracovávat ve sklípcích postavených na pozemcích sousedících s oblastí produkce v těchto podoblastech a obcích:

Amandi: Sober,

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada a Chantada,

Ribeiras do Miño: Pantón a O Saviñao,

Ribeiras do Sil: A Teixeira a Castro Caldelas.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína se musí stáčet v oblasti původu. Přeprava a lahvování mimo oblast produkce a zpracování představují riziko pro kvalitu vína, protože víno by mohlo být vystaveno oxidačně-redukčním jevům a teplotním či jiným změnám. Toto riziko je o to větší, čím větší je vzdálenost. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být uveden název označení původu písmeny o výšce nejméně 4 mm. Název podoblasti a případně odrůdy musí být ztvárněn písmeny, která nesmí být větší než polovina výšky písmen, jež se použijí pro název CHOP.

Součástí označení musí být obchodní značka. Pokud se používají značky uplatňované i u jiných označení původu, musí být výraz „Ribeira Sacra“ ve stejném zorném poli jako obchodní značka. Rozměr výrazu „Ribeira Sacra“ musí být alespoň třikrát větší než název obchodní značky a musí být vepsán na stejném pozadí a stejným typem písma.

Všechny láhve musí být opatřeny očíslovaným kontrolním štítkem. Toto kontrolní štítek musí obsahovat logo označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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