C/2024/5456

11.9.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/5456)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 17.6.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΤΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ.

Περιγραφή:

— Η ελάχιστη ολική οξύτητα μειώνεται από 4,5 σε 4 g/l τρυγικού οξέος για όλους τους τύπους οίνου.

— Η μέγιστη πτητική οξύτητα αυξάνεται: από 0,70 σε 0,80 g/l οξικού οξέος για τους νεαρούς ερυθρούς οίνους· από 1,00 σε 1,20 g/l οξικού οξέος για τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους (Barrica και Garda)· από 1,00 σε 1,08 g/l οξικού οξέος για τους παλαιωμένους λευκούς οίνους (Barrica και Garda).

— Η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (mg/l) αυξάνεται: από 120 σε 150 για τους νεαρούς ερυθρούς οίνους και από 140 σε 150 για τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους (Barrica και Garda)· από 120 σε 200 για τους ερυθρωπούς οίνους· και από 160 σε 200 για όλους τους λευκούς οίνους (νεαρούς και παλαιωμένους — Barrica και Garda).

Τροποποιούνται το σημείο 2 στοιχείο a) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν αφορά καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Οι τροποποιήσεις δικαιολογούνται από την ανάγκη προσαρμογής των τιμών των αναλυτικών παραμέτρων των οίνων στην τρέχουσα κατάσταση, δεδομένου ότι, έπειτα από σχεδόν τριάντα έτη ύπαρξης της ονομασίας προέλευσης, οι τιμές αυτές παρέμειναν ουσιαστικά αμετάβλητες.

Εν προκειμένω, πρέπει να ληφθεί υπόψη η σαφής τάση, που συνδέεται με την κλιματική αλλαγή, για παραγωγή οίνων με υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη, γεγονός το οποίο επηρέασε την τροποποίηση άλλων αναλυτικών παραμέτρων, ιδίως της ολικής οξύτητας και της πτητικής οξύτητας.

Επιπλέον, πρέπει να ληφθούν υπόψη και οι αλλαγές που επήλθαν στην παρασκευή των οίνων. Παράγονται οίνοι, συμπεριλαμβανομένων νεαρών οίνων, των οποίων ο χρόνος παραμονής σε δεξαμενές ολοένα αυξάνεται, ακόμη και από το ένα έτος συγκομιδής στο άλλο, σε αντίθεση με την παλαιότερη πρακτική, όπου οι οίνοι συνήθως παρέμεναν σε δεξαμενές για σύντομο χρονικό διάστημα. Η αλλαγή αυτή επηρεάζει την αύξηση της πτητικής οξύτητας και τη μείωση της ολικής οξύτητας, καθώς και την αύξηση της περιεκτικότητας σε θειώδη ανυδρίτη, με σκοπό την αποφυγή υπερβολικής πτητικής οξύτητας.

2. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΠΟΜΠΩΝ.

Περιγραφή:

— Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα, η παραπομπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 607/2009 αντικαθίσταται από παραπομπή στον ισχύοντα σήμερα κανονισμό (ΕΕ) 2019/33.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— Η παραπομπή στον νόμο 2/2005, της 18ης Φεβρουαρίου 2005, σχετικά με την προώθηση και την προστασία της ποιότητας των τροφίμων της Γαλικίας, αντικαθίσταται από παραπομπή στον νόμο 1/2024, της 11ης Ιανουαρίου 2024, σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων στη Γαλικία. Κατά συνέπεια, η παραπομπή στην ανάθεση των ελέγχων προσαρμόστηκε βάσει της νέας νομοθεσίας.

Τροποποιούνται τα σημεία 2 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν αφορά καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος αποτελεί ευκαιρία για την επικαιροποίηση ορισμένων νομοθετικών παραπομπών, χωρίς καμία τροποποίηση του περιεχομένου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Ribeira Sacra

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmun» ερυθρός και «Ribeira Sacra» ερυθρός

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Ribeira Sacra Súmmun» ερυθρός:

— Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό.

— Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες)

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες ή καρποί δένδρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφότητας, επίγευση με διάρκεια.

«Ribeira Sacra» ερυθρός: — Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό. — Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες). — Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των κόκκινων ραγών ή καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφάδας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

2. ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmum» λευκός

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: διαυγές και λαμπερό χρώμα που κυμαίνεται από το αχυροκίτρινο ως το χρυσό. — Άρωμα: ειλικρινές, οσμές της οικογένειας των καρπών δέντρων (λευκοί μηλοειδείς καρποί και δρύπες).

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

3. ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmun Barrica» ερυθρός και «Ribeira Sacra Súmmun Garda» ερυθρός

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

— Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

— Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Barrica» λευκός και «Ribeira Sacra Garda» λευκός

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

— Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

— Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

5. ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ: «Ribeira Sacra Súmmum» ερυθρωπός

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: χρώμα διαυγές και λαμπερό, χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το ανοιχτό ροζ έως το κερασί.

— Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες.

— Γεύση: ειλικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Η απόδοση της εξαγωγής γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 69 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. Στους ερυθρωπούς οίνους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 40 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. — Για χρήση της ένδειξης «barrica», οι οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί σε ξύλινα βαρέλια, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις ελάχιστου χρόνου και μέγιστου όγκου:

— ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 500 l·

— λευκοί οίνοι: τουλάχιστον 3 μήνες σε ξύλινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l.

— Για χρήση της ένδειξης «Garda», οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παλαιωθούν επί τουλάχιστον 7 μήνες και οι λευκοί επί τουλάχιστον 4 μήνες σε δεξαμενές από ξύλο, σκυρόδεμα ή άλλα υλικά που επιτρέπονται από τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, πλην του χάλυβα και του πολυεστέρα, υπό τις εξής προϋποθέσεις όσον αφορά τον όγκο:

— για τους ερυθρούς:

— ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 10 000 l·

— δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l·

— για τους λευκούς:

— ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 8 000 l·

— δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l.

2. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

— Οι ερυθρές ποικιλίες Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo και Caíño bravo και οι λευκές Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo και Caíño blanco θεωρούνται προτιμώμενες ή κύριες ποικιλίες. Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % από τις εν λόγω ποικιλίες. Οι ερυθροί οίνοι που δεν διατίθενται στην αγορά ως «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % από την ποικιλία Mencía.

— Δεν επιτρέπεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων και φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας.

— Δεν επιτρέπονται πρακτικές προθέρμανσης των σταφυλιών ή θέρμανσης των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων με σκοπό τον εξαναγκασμό της εξαγωγής χρωστικής ύλης.

— Κατά την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων Ribeira Sacra, ο χρόνος εκχύλισης του γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες.

— Δεν επιτρέπεται η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός κατά την οινοποίηση ή σε μεταγενέστερες διαδικασίες.

3. Καλλιεργητική πρακτική

— Ο τρύγος εκτελείται με τη μέγιστη επιμέλεια, αποκλειστικά με το χέρι, με κιβώτια συγκομιδής εγκεκριμένα από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Για την παρασκευή προστατευόμενων οίνων χρησιμοποιούνται μόνο υγιή σταφύλια που έχουν φτάσει στον αναγκαίο βαθμό ωρίμασης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες

9 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

65,55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Λευκές ποικιλίες

82,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή αποτελείται από πέντε υποπεριοχές που περιλαμβάνουν μέρος της επικράτειας των ακόλουθων δήμων:

— Υποπεριοχή Amandi: Sober και Monforte de Lemos.

— Υποπεριοχή Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo και A Peroxa.

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

— Υποπεριοχή Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober και Monforte de Lemos.

— Υποπεριοχή Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas και Nogueira de Ramuín.

Οι παραπάνω δήμοι βρίσκονται στις επαρχίες Lugo και Ourense της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Βασικό διακριτικό γνώρισμα των οίνων αυτών είναι η καλλιέργεια της αμπέλου [η επονομαζόμενη «ηρωική αμπελουργία» (viticultura heroica)] η οποία πραγματοποιείται σε αναβαθμίδες επί απότομων πλαγιών, οι οποίες συνθέτουν ένα εντυπωσιακό ανθρωπογενές τοπίο. Χάρη στο ανάγλυφο διαμορφώνεται μια πληθώρα μικροκλιμάτων και γι' αυτό το υψόμετρο και ο προσανατολισμός είναι αποφασιστικής σημασίας για την ορθή ωρίμαση. Επιπλέον, χρησιμοποιούνται σταφύλια γηγενών ποικιλιών, οι οποίες έχουν επιλεγεί από τους αμπελοκαλλιεργητές στο διάβα των αιώνων και είναι προσαρμοσμένες στο κλίμα και το έδαφος της περιοχής. Παρασκευάζονται κυρίως ερυθροί οίνοι, στους οποίους πρωταγωνιστεί η ποικιλία Mencía, η οποία τους προσδίδει κερασί χρώμα, ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη χαρακτήρα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την απαίτηση παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επειδή η περιοχή παραγωγής αποτελείται κυρίως από πλαγιές με μεγάλη κλίση, είναι δύσκολη η κατασκευή οινοποιείων. Για τον λόγο αυτό, επιτρέπεται η μεταποίηση σε οινοποιεία κατασκευασμένα σε οικόπεδα σε ορισμένες ενορίες («parroquias») που γειτνιάζουν με την περιοχή παραγωγής, στις ακόλουθες υποπεριοχές και δήμους:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón και O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira και Castro Caldelas.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στον τόπο προέλευσης. Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής και μεταποίησης θα έθεταν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία προέλευσης αναγράφεται με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 4 mm. Η ονομασία της υποπεριοχής και η ποικιλία, εφόσον αναφέρονται, θα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες που δεν ξεπερνούν σε ύψος το ήμισυ του ύψους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Είναι υποχρεωτική η χρήση εμπορικού σήματος. Όταν χρησιμοποιούνται σήματα που χρησιμοποιούνται και για άλλες ονομασίες προέλευσης, η ένδειξη «Ribeira Sacra» θα πρέπει να αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το εμπορικό σήμα, με διαστάσεις τουλάχιστον τριπλάσιες του εμπορικού σήματος, στο ίδιο φόντο και με την ίδια γραμματοσειρά.

Όλες οι φιάλες φέρουν αριθμημένη σφραγίδα. Η σφραγίδα αυτή φέρει τον λογότυπο της ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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