C/2024/5456

11.9.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/5456)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Teate esitamise kuupäev: 17.6.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. MUUDATUSED ANALÜÜTILISTE NÄITAJATE PIIRNORMIDES

Kirjeldus

— Kõikide veinitüüpide puhul langetatakse üldhappesuse alampiiri 4,5 grammilt 4 grammile liitri kohta.

— Lenduvate hapete sisalduse ülempiiri tõstetakse järgmiselt: noorte punaste veinide puhul 0,70 grammilt 0,80 grammile liitri kohta (äädikhape); laagerdatud punaste veinide (Barrica ja Garda) puhul 1,00 grammilt 1,20 grammile liitri kohta (äädikhape); laagerdatud valgete veinide (Barrica ja Garda) puhul 1,00 grammilt 1,08 grammile liitri kohta (äädikhape).

— Vääveldioksiidi sisalduse ülempiiri (mg/l) tõstetakse järgmiselt: noorte punaste veinide puhul 120-lt 150 milligrammile ja laagerdunud punaste veinide (Barrica ja Garda) puhul 140-lt 150 milligrammile; roosade veinide puhul 120-lt 200 milligrammile ning kõigi valgete veinide (noored ja laagerdunud – Barrica ja Garda) puhul 160-lt 200 milligrammile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki määruse (EL) nr 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artiklis 24 osutatud muudatust.

Põhjendus

Muudatuste põhjuseks oli vajadus kohandada veinide analüütilisi näitajaid praeguse olukorraga, sest pärast peaaegu 30 aastat, mil päritolunimetus on olemas olnud, on need näitajad jäänud peaaegu muutumatuks.

Sellega seoses tuleb silmas pidada, et kliimamuutustest tulenevalt on selge suundumus toota suurema alkoholisisaldusega veine, mis on toonud kaasa muudatusi muudes analüütilistes näitajates, eelkõige üldhappesuses ja lenduvate hapete sisalduses.

Lisaks tuleb arvesse võtta ka muudatusi, mis on toimunud veinide tootmises. Toodetakse noori veine, mida hoitakse üha kauem mahutites, isegi ühest aastast teise, erinevalt varasemast, kui noori veine hoiti mahutites lühikest aega. See toob kaasa suurema lenduvate hapete sisalduse ja väiksema üldhappesuse ning suurema vääveldioksiidi sisalduse, et vältida ülemäärast lenduvate hapete sisaldust.

2. ÕIGUSAKTIDE VIIDETE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus

— Üldsuhkrusisalduse osas on viide määrusele (EÜ) nr 607/2009 asendatud viitega kehtivale määrusele (EL) 2019/33.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

— Muudetud on viidet 18. veebruari seadusele nr 2/2005 Galicia toidu kvaliteedi edendamise ja kaitse kohta ning see on asendatud viitega seda seadust asendavale kehtivale 11. jaanuari seadusele nr 1/2024 Galicia toidu kvaliteedi kohta. Sellest tulenevalt on uute õigusaktide alusel kohandatud viidet kontrolliülesannete delegeerimisele.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 2 ja 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki määruse (EL) nr 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artiklis 24 osutatud muudatust.

Põhjendus

Tootespetsifikaadi muutmise käigus on kasutatud võimalust ajakohastada teatavaid viiteid õigusaktidele ilma sisu muutmata.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Ribeira Sacra

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. PUNANE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmun tinto ja „Ribeira Sacra“ tinto

LÜHIKIRJELDUS

„Ribeira Sacra“ Súmmun tinto.

— Välimus: puhas ja kirgas, värvi intensiivsus varieerub keskmisest sügavani, kirsipunasest purpurpunaseni.

— Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt punased marjad (metsamarjad) või puuviljad (punased luuviljad).

— Maitse: puhas, lõhnas on tunda ühte järgmistest: punased marjad või puuviljad; alkoholi, happesuse ja mõrususe tasakaalustatud suhe; veini lõhna aisting jääb püsima.

„Ribeira Sacra“ tinto. – Välimus: puhas ja kirgas, värvi intensiivsus varieerub keskmisest sügavani, kirsipunasest purpurpunaseni. – Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt punased marjad (metsamarjad) või puuviljad (punased luuviljad). – Maitse: puhas; lõhnas on tunda punaseid marju või puuvilju; alkoholi, happesuse ja mõrususe tasakaalustatud suhe; veini lõhna aisting jääb püsima.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

2. VALGE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum blanco

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja kirgas, värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni.

— Lõhn: puhas, lõhnas on tunda puuvilju (valged õun- ja luuviljad). – Maitse: puhas; lõhnas on tunda puuvilju; alkoholi ja happesuse tasakaalustatud suhe; veini lõhna aisting jääb püsima.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11,67

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

3. PUNANE VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum Barrica tinto ja „Ribeira Sacra“ Súmmun Garda tinto

LÜHIKIRJELDUS

Lisaks sellele, mis on eelmistes punktides vastavat liiki veini kohta ette nähtud, peavad märkega „barrica“ (vaat) turustatavatel veinidel olema järgmised omadused.

— Lõhn: lõhnas peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

— Maitse: aroomis peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

4. VALGE VEIN: „Ribeira Sacra“ Barrica Blanco ja „Ribeira Sacra“ Garda Blanco

LÜHIKIRJELDUS

Lisaks sellele, mis on eelmistes punktides vastavat liiki veini kohta ette nähtud, peavad märkega „barrica“ (vaat) turustatavatel veinidel olema järgmised omadused.

— Lõhn: lõhnas peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

— Maitse: aroomis peab olema tunda vähemalt ühte järgmistest: vürtsid, puit või tamm.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

5. ROOSA VEIN: „Ribeira Sacra“ Súmmum rosado

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja kirgas, värvuse intensiivsus varieerub heledamast keskmiseni, kahvaturoosast kirsipunaseni.

— Lõhn: puuviljavarjundid, milles on tunda vähemalt metsamarju või punaseid luuvilju.

— aitse: puhas, aroomis on tunda ühte järgmistest: metsamarjad või punased luuviljad; alkoholi ja happesuse tasakaal; veini lõhna aisting jääb püsima.

* Märkimata parameetrite piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11,67

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

— Ekstraheerimisest saadav kogus ei tohi ületada 69 l veini 100 kg viinamarjade kohta. Roosa veini puhul ei tohi see kogus ületada 40 l veini 100 kg viinamarjade kohta. - Märke „barrica“ (vaat) kasutamiseks peavad veinid olema laagerdunud puuvaatides järgmiste minimaalsete aja- ja mahunõuete kohaselt.

— Punased veinid: vähemalt 6 kuud kuni 500 l vaatides.

— Valged veinid: vähemalt 3 kuud kuni 600 l vaatides.

— Märke „Garda“ kasutamiseks peavad punased veinid olema vähemalt 7 kuud ja valged veinid vähemalt 4 kuud laagerdunud puit- või betoonmahutites või muust toidualaste õigusnormidega lubatud materjalist (v.a teras ja polüester) mahutites, mille mahunõuded on järgmised:

— punased veinid:

— puidust 225–10 000 l mahutid

— betoonist või muust materjalist kuni 5 000 l mahutid

— valged veinid

— puidust 225–8 000 l mahutid

— betoonist või muust materjalist kuni 5 000 l mahutid

2. Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

— Punastest sortidest eelistatakse ja peetakse peamisteks sorte 'Mencía', 'Brancellao', 'Merenzao', 'Sousón', 'Caíño tinto', 'Caíño longo' ja 'Caíño bravo' ning valgete puhul sorte 'Godello', 'Loureira', 'Treixadura', 'Dona branca', 'Albariño', 'Torrontés', 'Branco lexítimo' ja 'Caíño blanco'. Märkega „Súmmum" veinid on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses eelistatud või peamiseks peetavatest viinamarjasortidest. Punaseid veine, mida ei turustata märkega „Súmmum", tuleb valmistada vähemalt 70 % ulatuses sordist 'Mencía'.

— Keelatud on kasutada pidevpresse ja kiireid tsentrifugaalpresse.

— Viinamarjade eelsoojendamine või virde või veini soojendamine koos pressimisjääkidega värvaine ekstraheerimiseks on keelatud.

— Roosade veinide „Ribeira Sacra" valmistamisel ei tohi virret koos kestadega leotada üle 48 tunni.

— Veinivalmistamisel ega edasistes protsessides ei tohi kasutada tammelaaste.

3. Viljelustavad

— Saak tuleb koristada ülihoolsalt ja täielikult käsitsi ning korjata reguleeriva asutuse lubatud koristuskastidesse; kaitstud veinide tootmiseks kasutatakse ainult terveid vajaliku küpsusega viinamarju.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased viinamarjasordid

9 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Punased viinamarjasordid

65,55 hektoliitrit hektari kohta

3. Valged viinamarjasordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Valged viinamarjasordid

82,80 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud piirkonna moodustavad viis alapiirkonda, mis hõlmavad osa järgmistest omavalitsusüksustest:

— Amandi alampiirkond: Sober ja Monforte de Lemos.

— Chantada alampiirkond: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo ja A Peroxa.

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

— Ribeiras do Miño alampiirkond: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober ja Monforte de Lemos.

— Ribeiras do Sili alampiirkond: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas ja Nogueira de Ramuín.

Need omavalitsusüksused paiknevad Galicia autonoomses piirkonnas Lugo ja Ourense provintsis.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Nende veinide peamine identiteeditunnus on viinamarjakasvatustava *viticultura heroica* ehk nn kangelaslik viinamarjakasvatus, mis tähendab viinapuude kasvatamist järskudel mäenõlvadel paiknevatel terrassidel – muljet avaldaval inimtekkelisel maastikul. Pinnavormide tõttu on piirkonnale omane mikrokliimade paljusus, mistõttu on õige valmimise jaoks väga oluline valida sobiv kõrgus merepinnast ja õige asukoht. Lisaks kasutatakse peamiselt piirkonna kohalikke viinamarjasorte, mille viinamarjakasvatajad on sajandite jooksul välja valinud ning mis on kohanenud kohaliku kliima ja mullastikuga. Siin valmistatakse peamiselt punaseid veine. Nende seast on kõige silmapaistvam sort 'Mencía', millest saab kirsikarva tasakaalustatud happesusega puuviljaseid veine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Tootmispiirkond koosneb peamiselt järsu kallakuga mäenõlvadest ja see raskendab veinikeldrite ehitamist. Seetõttu on lubatud veine valmistada veinikeldrites, mis on ehitatud mõne tootmispiirkonna naaberkihelkonna maale järgmistes alampiirkondades ja omavalitsusüksustes:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón ja O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira ja Castro Caldelas.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinid tuleb villida nende päriolukohas. Veini transportimine tootmis- ja valmistamispiirkonnast välja ning mujal villimine võib kahjustada veini kvaliteeti, sest veini võivad ohustada redoksreaktsioon ning temperatuuri- ja muud kõikumised. Mida pikem on läbitav vahemaa, seda suurem on oht. Päritolupiirkonnas villimine võimaldab säilitada toote eripära ja omadused.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Päritolunimetus märgitakse etiketil vähemalt 4 mm kõrguste tähtedega. Alampiirkonna ja sordi nimi märgitakse vajaduse korral tähtedega, mille kõrgus on kuni pool kaitstud päritolunimetuse puhul kasutatavast tähekõrgusest.

Kaubamärgi kasutamine on kohustuslik. Kui sildile märgitakse kaubamärk, mida kasutatakse ka teiste päriolunimetuste puhul, peab nimi „Ribeira Sacra“ olema nähtav kaubamärgi nimega samas väljas ning sealjuures peab nimi „Ribeira Sacra“ olema esitatud kaubamärgi nimest vähemalt kolm korda suuremalt, kuid samal taustal ja sama kirjatüübiga.

Kõikidele pudelitele pannakse nummerdatud lisaetikett. Sellel lisaetiketil peab olema päritolunimetuse logo.

Link tootespetsifikaadile

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