C/2024/5456

11.9.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5456)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 17.6.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. MUUTOKSET ANALYYTTISTEN PARAMETRIEN RAJA-ARVOISSA

Kuvaus:

— kokonaishappopitoisuuden vähimmäismäärää lasketaan arvosta 4,5 g/l määrään 4 g/l viinihappoa kaikissa viinityypeissä.

— haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta nostetaan seuraavasti: nuorten punaviinien etikkahapon määrä nousee 0,70 grammasta litrassa 0,80 grammaan litrassa; kypsytettyjen punaviinien etikkahapon määrä nousee (Barrica ja Garda) 1,00 grammasta litrassa 1,20 grammaan litrassa; vanhennettujen valkoviinien (Barrica ja Garda) etikkahapon määrä nousee 1,00 grammasta litrassa 1,08 grammaan litrassa.

— rikin enimmäispitoisuutta (mg/l) nostetaan seuraavasti: nuorten punaviinien osalta arvosta 120 arvoon 150 ja vanhennettujen punaviinien (Barrica ja Garda) osalta arvosta 140 arvoon 150; roseeviinien osalta arvosta 120 arvoon 200; ja kaikkien valkoviinien osalta (nuoret ja vanhennetut – Barrica ja Garda) arvosta 160 arvoon 200.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.a kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitetusta maantieteellisiä merkintöjä koskevasta muutoksesta.

Perustelut:

Muutokset, jotka ovat tarpeen viinien analyyttisten parametrien arvojen mukauttamiseksi nykytilanteeseen, ovat perusteltuja, sillä nämä arvot ovat pysyneet lähes muuttumattomina koko kyseisen maantieteellisen merkinnän kolmekymmenvuotisen olemassaolon ajan.

Tältä osin on pidettävä mielessä, että ilmastonmuutoksen myötä on selkeä suuntaus entistä alkoholipitoisempien viinien tuotantoon, minkä vuoksi myös muiden analyyttisten parametrien, erityisesti kokonaishappopitoisuuden ja haihtuvien happojen pitoisuuden, arvoja on muutettu.

Lisäksi on otettava huomioon viinien tuotantomenetelmissä tapahtuneet muutokset. Myös nuoria viinejä kypsytetään tynnyreissä yhä pidempään, jopa seuraavaan vuosikertaan asti, kun aiemmin viinejä yleensä kypsytettiin vain lyhyen ajan. Tämän seurauksena on haihtuvien happojen lisääntyminen ja kokonaishappopitoisuuden väheneminen sekä rikkidioksidiarvojen nousu liiallisten haihtuvien happojen välttämiseksi.

2. TIETTYJEN SÄÄDÖSVIITTEIDEN PÄIVITYS

Kuvaus:

— kokonaissokeripitoisuuden osalta korvataan viittaus asetukseen (EY) N:o 607/2009 viittauksella asetukseen (EU) 2019/33.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

— muutetaan viittaus elintarvikkeiden laadun edistämisestä ja suojaamisesta 18.2.2005 annettuun Galician lakiin 2/2005 nyt voimassa olevaan elintarvikkeiden laadusta Galiciassa 11.1.2024 annettuun lakiin 1/2024, ja näin muutetaan viittaus valvonnan delegointiin uuden lainsäädännön mukaiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 ja 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitetusta maantieteellisiä merkintöjä koskevasta muutoksesta.

Perustelut:

Tuote-eritelmän muutoksen yhteydessä on päivitetty tiettyjä lainsäädäntöviitteitä muuttamatta sisältöä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Ribeira Sacra

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypälemehu, muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. PUNAVIINI: Ribeira Sacra Súmmun Tinto ja Ribeira Sacra tinto

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ribeira Sacra Summum tinto:

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, keskivoimakas punainen väri, joka vaihtelee kirsikanpunaisesta purppuranpunaiseen

— Aromi: hedelmäisiä tuoksuja vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: punaiset marjat (metsämarjat) tai puiden hedelmät (punaiset luumarjat/kivihedelmät)

— Maku: selkeä, aromeja yhdestä seuraavista ryhmistä: punaiset marjat tai puiden hedelmät, tasapaino alkoholin, happamuuden ja kiristävyyden suhteen, pitkään kestävä maku

Ribeira Sacra -punaviini: - Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, keskivoimakas punainen väri, joka vaihtelee kirsikanpunaisesta purppuranpunaiseen - Aromi: hedelmäisiä tuoksuja vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: punaiset marjat (metsämarjat) tai puiden hedelmät (punaiset luumarjat/kivihedelmät) - Maku: selkeä, aromeja punaisten marjojen tai puiden hedelmien ryhmästä, tasapaino alkoholin, happamuuden ja kiristävyyden suhteen, pitkään kestävä maku

* Muiden kuin edellä esitettyjen parametrien arvojen on oltava voimassa olevan säännöstön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 150

2. VALKOVIINI: Ribeira Sacra Súmmum blanco

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, keltainen väri vaaleasta kullankeltaiseen

— Aromi: selkeä, puiden hedelmien ryhmän tuoksuja (vaaleat siemen- ja luumarjat/kivihedelmät) - Maku: selkeä, aromeja puiden hedelmien ryhmästä, tasapaino alkoholin ja happamuuden suhteen, pitkään kestävä maku

* Muiden kuin edellä esitettyjen parametrien arvojen on oltava voimassa olevan säännöstön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 11,67

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 200

3. PUNAVIINI: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto ja Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Maininnalla ”barrica” (tynnyri) myytävien viinien on edellä viinityypeittäin täsmennettyjen kohtien lisäksi oltava ominaisuuksiltaan seuraavanlaisia:

— Aromi: tuoksua vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: mausteet, puu tai tammi

— Maku: makua vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: mausteet, puu tai tammi

* Muiden kuin edellä esitettyjen parametrien arvojen on oltava voimassa olevan säännöstön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 150

4. VALKOVIINI: Ribeira Sacra Barrica Blanco ja Ribeira Sacra Garda Blanco

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Maininnalla ”barrica” (tynnyri) myytävien viinien on edellä viinityypeittäin täsmennettyjen kohtien lisäksi oltava ominaisuuksiltaan seuraavanlaisia:

— Aromi: tuoksua vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: mausteet, puu tai tammi

— Maku: makua vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: mausteet, puu tai tammi

* Muiden kuin edellä esitettyjen parametrien arvojen on oltava voimassa olevan säännöstön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 200

5. ROSEEVIINI: Ribeira Sacra Súmmum rosado

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, kevyt tai keskivoimakas väri, joka vaihtelee vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen

— Aromi: hedelmäisiä tuoksuja vähintään yhdestä seuraavista ryhmistä: metsämarjat tai punaiset luumarjat/kivihedelmät

— Maku: selkeä, aromeja yhdestä seuraavista ryhmistä: metsämarjat tai punaiset luumarjat/kivihedelmät, tasapaino alkoholin ja happamuuden suhteen, pitkään kestävä maku

* Muiden kuin edellä esitettyjen parametrien arvojen on oltava voimassa olevan säännöstön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 11,67

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 200

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Rypäleen puristemehun tuotos saa olla enintään 69 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä. Roseeviinin tapauksessa se saa olla enintään 40 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä. -Nimityksen ”barrica” (tynnyri) käyttäminen edellyttää, että viiniä on kypsytetty puutynnyreissä seuraavan vähimmäisajan ja enimmäistilavuuden mukaisesti:

— Punaviinit: vähintään 6 kuukautta tynnyreissä, joiden vetoisuus on enintään 500 l.

— Valkoviinit: vähintään 3 kuukautta puutynnyreissä, joiden vetoisuus on enintään 600 litraa.

— Nimityksen ”Garda” (kypsytetty) käyttäminen edellyttää, että viinejä on kypsytetty vähintään 7 kuukautta, kun kyseessä ovat punaviinit, ja vähintään 4 kuukautta, kun kyseessä ovat valkoviinit. Kypsyttämisen on tapahduttava säiliöissä, jotka ovat puuta, betonia tai muuta elintarvikelainsäädännössä sallittua ainetta terästä ja polyesteriä lukuun ottamatta, seuraavien tilavuusvaatimusten mukaisesti:

— punaviinit:

— puusäiliöt, joiden tilavuus on 225–10 000 l

— betonista tai muista aineista valmistetut säiliöt, joiden tilavuus on enintään 5 000 l

— valkoviinit:

— puusäiliöt, joiden tilavuus on 225–8 000 l

— betonista tai muista aineista valmistetut säiliöt, joiden tilavuus on enintään 5 000 l

2. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

— Punaisia rypälelajikkeita Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo ja Caíño bravo ja valkoisia rypälelajikkeita Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo ja Caíño blanco pidetään ensisijaisina tai pääasiallisina lajikkeina. Viinit, joissa on maininta ”Súmmum”, on valmistettava vähintään 85-prosenttisesti näistä lajikkeista. Punaviinit, joita ei pidetä kaupan merkinnällä ”Súmmum”, on valmistettava vähintään 70-prosenttisesti lajikkeesta Mencía.

— Jatkuvatoimisten puristimien ja nopeiden keskipakopuristimina toimivien koneiden käyttö ei ole sallittua.

— Sellaisten menetelmien käyttö, joissa viinirypäleitä esikuumennetaan tai rypälemehua tai viiniä kuumennetaan puristejäämän kanssa väriaineen uuttamisen edistämiseksi, ei ole sallittua.

— Ribeira Sacra -roseeviinien valmistuksessa vierteen maserointiaika saa olla enintään 48 tuntia.

— Tammilastuja ei saa käyttää viininvalmistuksessa tai sitä seuraavissa prosesseissa.

3. Viljelymenetelmä

— Rypäleet on korjattava huolella ja täysin manuaalisesti sääntelyneuvoston hyväksymiin koreihin. Suojattuja viinejä on valmistettava ainoastaan terveistä ja riittävän kypsistä rypäleistä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Punaiset lajikkeet

9 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

2. Punaiset lajikkeet

65,55 hehtolitraa hehtaaria kohti

3. Valkoiset lajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

4. Valkoiset lajikkeet

82,80 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu alue koostuu viidestä osa-alueesta, jotka käsittävät osan seuraavista kunnista:

— Osa-alue Amandi: Sober ja Monforte de Lemos.

— Osa-alue Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo ja A Peroxa.

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

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

— Osa-alue Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas ja Nogueira de Ramuín.

Nämä kunnat sijaitsevat Lugon ja Ourensen maakunnissa, Galician itsehallintoalueella.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Näiden viinien tärkein tunnusmerkki on viininviljelyalue (joka tunnetaan nimellä ”viticultura heroica” eli ”sankarillinen viininviljelys”), sillä viljely tapahtuu jyrkillä penkereillä, jotka muodostavat vaikuttavan, ihmisen muokkaaman maiseman. Pinnanmuodostus määrittää lukuisia mikroilmastoja, minkä vuoksi korkeuden ja rinteen suunnan valinta ovat ratkaisevia tekijöitä rypäleiden asianmukaisen kypsymisen varmistamisessa. Käytetyt rypälelajikkeet ovat pääosin kotoperäisiä lajikkeita, jotka viininviljelijät ovat vuosisatojen kuluessa valinneet ja jotka ovat sopeutuneet paikalliseen ilmastoon ja maaperään. Pääasiassa valmistetaan punaviinejä. Niiden tärkein lajike on Mencía, josta saadaan kirsikanpunaisia ja happamuudeltaan tasapainoisia ja hedelmäisiä viinejä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Tuotantoalue koostuu pääasiassa jyrkistä rinteistä, mikä vaikeuttaa viininvalmistamojen rakentamista. Tämän vuoksi sallitaan viininvalmistus viininvalmistamoissa, jotka on rakennettu tuotantoalueen viereisiin kuntiin seuraavasti osa-alueittain:

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.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella. Kuljetus ja pullotus tuotanto- ja jalostusalueen ulkopuolella vaarantaa viinin laadun, koska viini voi tällöin altistua hapetuspelkistysreaktioille, lämpötilavaihteluille ja muille ilmiöille, jotka ovat sitä vaarallisempia mitä suurempi etäisyys on. Pullotus tuotantoalueella säilyttää tuotteen ominaisuudet ja sen laadun.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimitys on ilmoitettava vähintään 4 mm:n korkuisin kirjaimin. Jos osa-alue ja rypälelajike ilmoitetaan, niissä käytetyn kirjainkorkeuden on oltava enintään puolet suojatun alkuperänimityksen nimessä käytetystä kirjainkorkeudesta.

Tavaramerkin käyttäminen on pakollista. Jos käytetään tavaramerkkejä, joita käytetään myös muissa alkuperänimityksessä, maininnan "Ribeira Sacra" on oltava samassa näkyvässä kentässä kuin tavaramerkin, ja maininnan "Ribeira Sacra" on oltava kooltaan vähintään kolminkertainen tavaramerkkiin nähden ja sen on oltava samalla pohjalla ja samalla kirjasimella.

Kaikkiin pulloihin on kiinnitettävä numeroitu takaetiketti. Takaetiketissä on oltava alkuperänimityksen logo.

Linkki tuote-eritelmään

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