C/2024/5456

11.9.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5456)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Ribeira Sacra"

PDO-ES-A1128-AM04

Datum obavijesti: 17. lipnja 2024.

OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE

1. IZMJENE OGRANIČENJA ANALITIČKIH PARAMETARA

Opis:

— najmanja ukupna kiselost smanjuje se sa 4,5 na 4 grama vinske kiseline po litri za sve vrste vina.

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina povećava se: s 0,70 na 0,80 grama octene kiseline po litri za mlada crna vina; s 1,00 na 1,20 grama octene kiseline po litri za odležana crna vina (Barrica i Garda); i s 1,00 na 1,08 grama octene kiseline po litri za odležana bijela vina.

— najveća granična vrijednost za povećanje sumpora: sa 120 na 150 miligrama po litri za mlada crna vina i sa 140 na 150 miligrama po litri za odležana crna vina (Barrica i Garda); sa 120 na 200 miligrama po litri za ružičasta vina; i sa 160 na 200 miligrama po litri za sva bijela vina, mlada i stara (Barrica i Garda).

Izmjena se odnosi na točku 2.a specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Promjene su opravdane potrebom da se vrijednosti analitičkih parametara vina prilagode trenutačnoj situaciji jer su te vrijednosti neizmijenjene gotovo 30 godina, od dodjele oznake zemljopisnog podrijetla.

Postoji trend proizvodnje vina s većim udjelom alkohola, povezan s klimatskim promjenama, što je dovelo do promjena u drugim analitičkim parametrima, prije svega ukupnoj kiselosti i hlapljivim kiselinama.

Moramo uzeti u obzir i promjene u načinu proizvodnje vina. Bez obzira na to što su mlada, vina sve dulje stoje u bačvama, čak i od jedne berbe do druge, dok su prije vina uglavnom vrlo kratko odležavala u bačvama. Stoga moramo povećati sadržaj hlapljivih kiselina i ukupnu kiselost te povećati vrijednosti sumporova dioksida kako bi se izbjegao prekomjerni sadržaj hlapljivih kiselina.

2. AŽURIRANJE ODREĐENIH ZAKONODAVNIH UPUĆIVANJA

Opis:

— Kad je riječ o ukupnom sadržaju šećera, upućivanje na Uredbu (EZ) br. 607/2009 mijenja se u verziju Uredbe (EU) 2019/33 koja je trenutačno na snazi i koja ju je zamijenila.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

— Upućivanje na Akt 2/2005 od 18. veljače 2005. o promicanju i očuvanju kvalitete hrane u Galiciji promijenjeno je u verziju koja je trenutačno na snazi i koja ga je zamijenila, Akt 1/2024 od 11. siječnja 2024. o kvaliteti hrane u Galiciji. Upućivanje na delegiranje kontrola prilagođava se u skladu s time na temelju novijih propisa.

Izmjena se odnosi na odjeljke 2. i 9. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Specifikacija se mijenja kako bi se ažurirala određena zakonodavna upućivanja. To ne podrazumijeva nikakve bitne izmjene.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

„Ribeira Sacra”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. CRNO VINO: Crno vino „Ribeira Sacra” s oznakom „Súmmum” i crno vino „Ribeira Sacra”

KRATAK OPIS

Crno vino „Ribeira Sacra” s oznakom „Súmmum”:

— Izgled: bistar i svijetao srednjeg do visokog intenziteta boje; boje trešnje do ljubičastocrvene boje.

— Miris: voćni mirisi crvenog bobičastog voća (šumskog voća) ili crvenog koštuničavog voća (barem jedna od tih kategorija).

— Okus: izražen; šumsko voće ili crveno koštuničavo voće (arome barem jedne od tih kategorija); uravnotežen omjer alkohola, kiselosti i trpkosti; dugotrajan završni okus.

Crna vina „Ribeira Sacra”: — Izgled: bistar i svijetao srednjeg do visokog intenziteta boje; boje trešnje do ljubičastocrvene boje. — Miris: voćni mirisi crvenog bobičastog voća (šumskog voća) ili crvenog koštuničavog voća (barem jedna od tih kategorija). — Okus: izražen; šumsko voće ili crveno koštuničavo voće (arome barem jedne od tih kategorija); uravnotežen omjer alkohola, kiselosti i trpkosti; dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu navedene u nastavku moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

2. BIJELO VINO: Bijela vina „Ribeira Sacra” s oznakom „Súmmum”

KRATAK OPIS

— Izgled: bistar i svijetao od blijedožute do zlatnožute boje.

— Miris: izražen miris voćaka (jabuke, kruške i koštuničavo voće s bijelim mesom) – okus: izražen; arome voćaka; uravnotežen omjer alkohola i kiselosti; dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu navedene u nastavku moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

3. CRNO VINO: Crno vino „Ribeira Sacra” s oznakom „Súmmum Barrica” i crno vino „Ribeira Sacra” s oznakom „Súmmum Garda”

KRATAK OPIS

Uz ispunjavanje svih prethodno navedenih zahtjeva za svaku vrstu vina, da bi ih se na tržište stavljalo kao *Barrica* [„bačva”], vina moraju imati i sljedeća svojstva:

— Miris: začini, drvo ili hrast (arome barem jedne od tih kategorija).

— Okus: začini, drvo ili hrast (arome barem jedne od tih kategorija).

* Sve vrijednosti koje nisu navedene u nastavku moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

4. BIJELO VINO: bijela vina „Ribeira Sacra” *Barrica* i bijela vina „Ribeira Sacra” *Garda*

KRATAK OPIS

Uz ispunjavanje svih prethodno navedenih zahtjeva za svaku vrstu vina, da bi ih se na tržište stavljalo kao *Barrica* [„bačva”], vina moraju imati i sljedeća svojstva:

— Miris: začini, drvo ili hrast (arome barem jedne od tih kategorija).

— Okus: začini, drvo ili hrast (arome barem jedne od tih kategorija).

* Sve vrijednosti koje nisu navedene u nastavku moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

5. RUŽIČASTO VINO: Ružičasta vina „Ribeira Sacra" s oznakom „Súmmum"

KRATAK OPIS

— Izgled: bistar i svijetao niskog do srednjeg intenziteta boje; blijedoružičaste boje do boje trešnje.

— Miris: voćni mirisi šumskog voća ili crvenog koštuničavog voća (barem jedna od tih kategorija).

— Okus: izražen; šumsko voće ili crveno koštuničavo voće (arome barem jedne od tih kategorija); uravnotežen omjer alkohola i kiselosti; dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu navedene u nastavku moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Prinos ne smije premašivati 69 l vina na 100 kg grožđa te 40 l vina na 100 kg grožđa kad je riječ o ružičastim vinima. — Da bi se mogao upotrijebiti naziv — *Barrica*, vina moraju starjeti u drvenim bačvama uz ispunjavanje sljedećih zahtjeva u pogledu minimalnih razdoblja starenja i najvećih zapremnina:

— crna vina: najmanje šest mjeseci u bačvama najvećeg kapaciteta od 500 l;

— bijela vina: najmanje tri mjeseca u bačvama najvećeg kapaciteta od 600 l.

— Da bi se mogao upotrijebiti naziv *Garda* [upućuje na to da se vina „čuvaju" ili „pohranjuju"], crna vina moraju starjeti najmanje sedam mjeseci, a bijela najmanje četiri mjeseca, u bačvama od drva, betona ili – uz iznimku čelika i poliestera – drugih materijala koji su odobreni u skladu s propisima o hrani te ispunjavati sljedeće zahtjeve u pogledu zapremnine:

— za crna vina:

— drvene bačve kapaciteta od 225 l do 10 000 l;

— bačve od betona ili drugih materijala kapaciteta do 5 000 l.

— za bijela vina:

— drvene bačve kapaciteta od 225 l do 8 000 l;

— bačve od betona ili drugih materijala kapaciteta do 5 000 l.

2. Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

— Sorte crnoga grožđa Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo i Caíño Bravo te sorte bijeloga grožđa Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo i Caíño Blanco smatraju se preporučenim ili glavnim sortama i moraju činiti najmanje 85 % sastava vina s oznakom „Súmmum". Crna vina koja se na tržište ne stavljaju s oznakom „Súmmum" moraju biti proizvedena od najmanje 70 % sorte Mencía.

— Upotreba kontinuiranih preša ili centrifugalnih muljača velike brzine nije dopuštena.

— Termovinifikacija – predgrijavanje grožđa ili zagrijavanje mošta ili vina u kojem je mošt prisutan s ciljem ekstrakcije boje iz komine – nije dopuštena.

— Tijekom proizvodnje ružičastih vina „Ribeira Sacra" razdoblje maceracije ne smije trajati duže od 48 sati.

— U proizvodnji vina i daljnjim postupcima ne smiju se koristiti hrastove strugotine.

3. Postupak uzgoja:

— Pri berbi grožđa valja biti iznimno pažljiv i svo brati rukom te stavljati u sanduke koje je odobrio regulatorni odbor. Za proizvodnju zaštićenih vina smije se koristiti samo zdravo, dovoljno zrelo grožđe.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sorte crnoga grožđa

9 500 kilograma grožđa po hektaru.

2. Sorte crnoga grožđa

65,55 hektolitara po hektaru

3. Sorte bijeloga grožđa

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Sorte bijeloga grožđa

82,80 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje sastoji se od pet potpodručja, koja obuhvaćaju dijelove sljedećih općina:

— potpodručje Amandi: Sober i Monforte de Lemos;

— potpodručje Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo i A Peroxa;

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

— potpodručje Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober i Monforte de Lemos;

— potpodručje Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas i Nogueira de Ramuín.

Te se općine nalaze u pokrajinama Lugo i Ourense u autonomnoj zajednici Galiciji.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Glavno obilježje ovih vina praksa je uzgoja vinove loze poznata kao *viticultura heroica* [herojsko vinogradarstvo], odnosno uzgoj vinove loze na strmim terasastim obroncima koji tvore impozantan antropogeni krajolik. U takvu su krajoliku prisutne brojne mikroklime. Stoga su odabir nadmorske visine i smjer sadnje vinove loze ključni čimbenici za osiguravanje pravilnog dozrijevanja grozdova. Nadalje, grožđe koje se koristi pripada prvenstveno autohtonim sortama toga područja, koje su vinogradari odabirali tijekom stoljeća te su se prilagodile lokalnoj klimi i tlu. Na tom se području proizvode brojna crna vina, a najistaknutija sorta je Mencía. Vina su voćna, boje trešnje i uravnotežene kiselosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području.

Opis uvjeta:

proizvodno područje sastoji se uglavnom od strmih obronaka, što otežava izgradnju vinarija. Vina se stoga smiju proizvoditi u vinarijama izgrađenima na zemljištima smještenima u nekim okruzima koji graniče s proizvodnim područjem, u sljedećim potpodručjima i općinama:

Amandi: Sober;

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

Ribeiras do Miño: Pantón i O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira i Castro Caldelas.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

Opis uvjeta:

vina se moraju pakirati na proizvodnom području. Prijevoz i punjenje u boce izvan tog područja mogu ugroziti kvalitetu jer može doći do redukcijsko-oksidacijske reakcije, promjene temperature itd. Što dalje vino putuje, rizik je veći. Punjenjem u boce na području podrijetla čuvaju se značajke i kvaliteta proizvoda.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja.

Opis uvjeta:

znakovi koji se koriste za navođenje naziva oznake izvornosti moraju biti visoki najmanje 4 mm. Naziv potpodručja i sorte treba navesti znakovima koji nisu veći od polovine visine znakova kojima je naveden naziv ZOI-ja.

Žig je obvezan. Ako se vina označuju žigovima koji se koriste i za druge oznake izvornosti, naziv „Ribeira Sacra" mora se nalaziti u istom vidnom polju kao žig i biti barem tri puta veći od njega. Naziv „Ribeira Sacra" mora se nalaziti na istoj pozadini i biti napisan istim tipom slova kao taj žig.

Na svim bocama mora biti zalijepljena numerirana sekundarna oznaka s logotipom oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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