C/2024/5456

2024.9.11.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/5456)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.6.17.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. AZ ANALITIKAI PARAMÉTEREK HATÁRÉRTÉKEINEK VÁLTOZÁSAI

Leírás:

— a minimális összes savtartalom literenként 4,5-ről 4 gramm borkősavra csökken valamennyi bortípus esetében,

— a maximális illósavtartalom növekszik: literenként 0,70-ről 0,80 gramm ecetsavra fiatal vörösborok esetében; literenként 1,00-ról 1,20 gramm ecetsavra érlelt vörösborok (Barrica és Garda) esetében; és literenként 1,00-ról 1,08 gramm ecetsavra érlelt fehérborok esetében,

— a kéntartalom felső határértéke növekszik: literenként 120-ról 150 milligrammra fiatal vörösborok esetében, illetve literenként 140-ről 150 milligrammra érlelt vörösborok (Barrica és Garda) esetében; literenként 120-ról 200 milligrammra rozé borok esetében; és literenként 160-ról 200 milligrammra valamennyi – fiatal és érlelt – fehérbor (Barrica és Garda) esetében.

E módosítás a termékleírás 2.a. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A változásokat az indokolja, hogy a borok analitikai paramétereinek értékeit a jelenlegi helyzethez kell igazítani, mivel ezek az értékek gyakorlatilag változatlanok maradtak az eredetmegjelölés létrejötte óta eltelt közel 30 évben.

Az éghajlatváltozás kapcsán egyértelmű a tendencia, hogy magasabb lett a borok alkoholtartalma, ami más analitikai paraméterek, különösen az összes savtartalom és az illósavtartalom változásához vezetett.

Figyelembe kell vennünk a borok előállítási módjának változásait is. A manapság készülő borok – bár fiatalok – egyre több időt töltenek kádakban, akár egyik évjárattól a másikig is, szemben a korábbiakkal, amikor a borok általában nagyon rövid ideig maradtak a kádakban. Ezért az illósavtartalmat növelni és az összes savtartalmat csökkenteni kell, a túlzott illósavtartalom kerülése érdekében pedig növelni kell a kén-dioxid értékeit.

2. EGYES JOGSZABÁLYI HIVATKOZÁSOK AKTUALIZÁLÁSA

Leírás:

— A teljes cukortartalom tekintetében a 607/2009/EK rendeletre való hivatkozás a helyébe lépő, jelenleg hatályos változatra, az (EU) 2019/33 rendeletre változott.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

— A galíciai élelmiszerek minőségének előmozdításáról és védelméről szóló, 2005. február 18-i 2/2005 sz. törvényre való hivatkozás a helyébe lépő, jelenleg hatályos, a galíciai élelmiszer-minőségről szóló, 2024. január 11-i 1/2024 sz. törvényre változott. Az újabb jogszabályok alapján ennek megfelelően kiigazításra került az ellenőrzések átruházására való hivatkozás.

E módosítás a termékleírás 2. és 9. pontjára vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A termékleírás bizonyosjogszabályi hivatkozások naprakésszé tétele érdekében módosul. Ez semmilyen érdemi változást nem jelent.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Ribeira Sacra

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével.

4. **A bor(ok) leírása**

1. VÖRÖSBOR: „Súmmum” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” vörösborok és „Ribeira Sacra” vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Súmmum” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” vörösborok:

— Külső jellemzők: tiszta és tükrös fényű; közepestől nagyig terjedő színintenzitás; meggypirostól lilásvörösig.

— Aroma: piros bogyós gyümölcsök (erdei gyümölcsök) vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök gyümölcsös illatjegyei (e kategóriák közül legalább egy).

— Íz: kifejező; piros bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök (aromák e kategóriák legalább egyikéből); kiegyensúlyozott alkoholtartalom, savtartalom és fanyarság; hosszú lecsengés.

„Ribeira Sacra” vörösborok: – Külső jellemzők: tiszta és tükrös fényű; közepestől nagyig terjedő színintenzitás; meggypirostól lilásvörösig. – Aroma: piros bogyós gyümölcsök (erdei gyümölcsök) vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök gyümölcsös illatjegyei(e kategóriák közül legalább egy). – Íz: kifejező; piros bogyós gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjas gyümölcsök (aromák e kategóriák legalább egyikéből); kiegyensúlyozott alkoholtartalom, savtartalom és fanyarság; hosszú lecsengés.

* Az alábbiakban nem megadott valamennyi érték esetében a boroknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –.

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11.

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve.

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33.

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150.

2. FEHÉRBOR: „Súmmum” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Külső jellemzők: tiszta és tükrös fényű; halványsárgától aranysárgáig. – Aroma: kifejező; gyümölcskertek gyümölcseinek (alma, körte és fehér húsú csonthéjas gyümölcsök) illatjegyei.

— Íz: kifejező; gyümölcskertek gyümölcseinek aromái; kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom; hosszú lecsengés.

* Az alábbiakban nem megadott valamennyi érték esetében a boroknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –.

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11.

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve.

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67.

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200.

3. VÖRÖSBOR: „Súmmum Barrica” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” vörösborok és „Súmmum Garda” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az egyes bortípusokra vonatkozó fenti követelmények teljesítésén túl *a Barrica* [„hordó”] néven forgalmazandó boroknak az alábbi tulajdonságokkal is rendelkezniük kell:

— Aroma: fűszerek, fa vagy tölgyfa (aromák e kategóriák legalább egyikéből).

— Íz: fűszerek, fa vagy tölgyfa (aromák e kategóriák legalább egyikéből).

* Az alábbiakban nem megadott valamennyi érték esetében a boroknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –.

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12.

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve.

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20.

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150.

4. FEHÉRBOR: „Ribeira Sacra” Barrica fehérborok és „Ribeira Sacra” Garda fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az egyes bortípusokra vonatkozó fenti követelmények teljesítésén túl *a Barrica* [„hordó”] néven forgalmazandó boroknak az alábbi tulajdonságokkal is rendelkezniük kell:

— Aroma: fűszerek, fa vagy tölgyfa (aromák e kategóriák legalább egyikéből).

— Íz: fűszerek, fa vagy tölgyfa (aromák e kategóriák legalább egyikéből).

* Az alábbiakban nem megadott valamennyi érték esetében a boroknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –.

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12.

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve.

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18.

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200.

5. ROZÉ BOR: „Súmmum” megjelöléssel ellátott „Ribeira Sacra” rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Külső jellemzők: tiszta és tükrös fényű; alacsonytól közepesig terjedő színintenzitás; halvány rózsaszíntől meggypirosig.

— Aroma: erdei gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjasok gyümölcsös illatjegyei (ezekből a kategóriákból legalább egy).

— Íz: kifejező; erdei gyümölcsök vagy vörös húsú csonthéjasok (aromák e kategóriák legalább egyikéből); kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom; hosszú lecsengés.

* Az alábbiakban nem megadott valamennyi érték esetében a boroknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –.

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11.

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve.

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67.

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200.

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

— Rozé borok esetében a hozam nem haladhatja meg a 69 liter bort 100 kg szőlőre vetítve, és a 40 liter bort 100 kg szőlőre vetítve. – A *–Barrica* kifejezés használatához a borokat fahordóban kell érlelni, tiszteletben tartva a minimális érlelési időre és a maximális térfogatokra vonatkozó alábbi követelményeket:

— Vörösborok: legalább 6 hónap legfeljebb 500 liter űrtartalmú hordókban.

— Fehérborok: legalább 3 hónap legfeljebb 600 liter űrtartalmú hordókban.

— A *Garda* kifejezés használatához [amely „tárolt” borokra utal] a borokat a vörösborok esetében legalább 7 hónapig, a fehérborok esetében pedig 4 hónapig, fából, betonból vagy – az acél és a poliészter kivételével – az élelmiszerjog által engedélyezett egyéb anyagokból készült, a térfogatra vonatkozó alábbi követelményeknek megfelelő kádakban kell érlelni:

— Vörösborok esetében:

— 225 liter és 10 000 liter közötti űrtartalmú fakádak,

— legfeljebb 5 000 liter űrtartalmú, betonból vagy más anyagból készült kádak.

— Fehérborok esetében:

— 225 liter és 8 000 liter közötti űrtartalmú fakádak,

— legfeljebb 5 000 liter űrtartalmú, betonból vagy más anyagból készült kádak.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

— A Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo és Caíño Bravo vörös szőlőfajták, valamint a Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo és Caíño Blanco fehér szőlőfajták az előnyben részesített, illetve fontosabb szőlőfajták, és a „Súmmum" megjelöléssel ellátott boroknak legalább 85 %-ban ezekből kell készülniük. A nem „Súmmum" megjelöléssel forgalmazott vörösboroknak legalább 70 %-ban Mencía szőlőfajtából kell készülniük.

— Folyamatos üzemű szőlőprések vagy nagy sebességű centrifugális szőlőprések használata nem megengedett.

— Termovinifikáció – a szőlő előmelegítése, illetve a must vagy a még törkölyt tartalmazó bor hevítése a szín kivonása céljából – nem megengedett.

— A „Ribeira Sacra" rozé borok előállítása során a héjjal való érintkezés időtartama nem haladhatja meg a 48 órát.

— A borkészítés és az azt követő eljárások során tölgyfadarabok nem használhatók.

3. Művelési gyakorlat

— A szőlő szüretelésekor a lehető legnagyobb gondossággal kell eljárni, és azt teljes egészében kézzel, a szabályozó testület által engedélyezett ládákba kell szedni. Az oltalom alatt álló borok előállításához csak ép és megfelelően érett szőlő használható fel.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös szőlőfajták

9 500 kilogramm szőlő hektáronként

2. Vörös szőlőfajták

65,55 hektoliter hektáronként

3. Fehér szőlőfajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Fehér szőlőfajták

82,80 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület öt alterületből áll, amelyek a következő települések részeit foglalják magukban:

— Amandi alterület: Sober és Monforte de Lemos,

— Chantada alterület: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo és A Peroxa,

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

— Ribeiras do Miño alterület: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober és Monforte de Lemos,

— Ribeiras do Sil alterület: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas és Nogueira de Ramuín.

Ezek a települések a Galíciai Autonóm Közösség Lugo és Ourense tartományának területén találhatók.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

E borok fő jellemzője a *viticultura heroica* [heroikus szőlőtermesztés] néven ismert szőlőtermesztési gyakorlat, amelynek során a szőlőültetvényeket meredek teraszolt domboldalakon termesztik, amelyek lenyűgöző antropogén tájat alkotnak. Az ilyen tájképződményeket számos mikroklíma kialakulása jellemzi. Ezért a szőlőtőkék elhelyezési magasságának és irányának megválasztása döntő tényező a szőlő megfelelő érésének biztosításában. Ezenkívül a felhasznált szőlők elsősorban a területen őshonos fajták. A fajtákat az évszázadok során a bortermelők választották ki, és alkalmazkodtak a helyi éghajlathoz és talajokhoz. A területen elsősorban vörösborokat állítanak elő, melyek közül a Mencía a legkiemelkedőbb fajta. A borok gyümölcsösek, meggypiros színűek és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkeznek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A termőterület főként meredek domboldalakból áll, ami megnehezíti a borászatok építését. A borokat tehát olyan borászatokban is elő lehet állítani, amelyek a termőterülettel szomszédos egyes községekben, a következő alterületeken és településeken épülnek fel:

Amandi: Sober;

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada és Chantada;

Ribeiras do Miño: Pantón és O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira és Castro Caldelas.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borokat a forrásnál kell palackozni. A bornak a borkészítési területen kívülre történő szállítása és ottani palackozása veszélyeztetheti a minőséget, mert a bor oxidáció/redukció hatásának, hőmérséklet-változásoknak és egyéb hatásoknak lehet kitéve. Minél tovább utazik a bor, annál nagyobb a kockázat. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelölés nevének feltüntetésére használt karaktereknek legalább 4 mm magasnak kell lenniük. Az alterület és a fajta nevét az OEM elnevezésének feltüntetéséhez használt karakterek magasságának felét meg nem haladó betűkkel kell feltüntetni.

A védjegy használata kötelező. Ha a borok címkéjén olyan védjegyeket tüntetnek fel, amelyeket más eredetmegjelölések esetében is használnak, a „Ribeira Sacra” elnevezést ugyanabban a látómezőben kell elhelyezni, mint a védjegyet, és legalább háromszor nagyobbnak kell lennie annál. A „Ribeira Sacra” elnevezést az említett védjeggyel azonos háttéren és betűtípussal kell feltüntetni.

Minden palackon számozott másodlagos címkét kell elhelyezni, amely tartalmazza az eredetmegjelölés logóját is.

A termékleíráshoz vezető link

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