Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/5456

2024 9 11

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/5456)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Pranešimo data: 2024 m. birželio 17 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. ANALITINIŲ PARAMETRŲ RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

— Visų rūšių vynų mažiausias bendrasis rūgštingumas sumažintas nuo 4,5 iki 4 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas padidintas: jaunų raudonųjų vynų – nuo 0,70 iki 0,80 g/l acto rūgšties; brandintų raudonųjų vynų („Barrica“ ir „Garda“) – nuo 1,00 iki 1,20 g/l acto rūgšties; brandintų baltųjų vynų – nuo 1,00 iki 1,08 g/l acto rūgšties.

— Didžiausia sieros dioksido ribinė vertė padidinta: jaunų raudonųjų vynų – nuo 120 iki 150 mg/l, o brandintų raudonųjų vynų („Barrica“ ir „Garda“) – nuo 140 iki 150 mg/l; rožinių vynų – nuo 120 iki 200 mg/l; visų jaunų ir brandintų („Barrica“ ir „Garda“) baltųjų vynų – nuo 160 iki 200 mg/l.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pakeitimai atlikti siekiant pritaikyti vynų analitinių parametrų vertes prie dabartinių tendencijų, nes per beveik 30 metų nuo šios kilmės vietos nuorodos paskelbimo šios vertės praktiškai nebuvo pakeistos.

Dėl klimato kaitos stebima akivaizdi tendencija gaminti didesnės alkoholio koncentracijos vynus, todėl pasikeitė ir kiti analitiniai parametrai, visų pirma bendrasis rūgštingumas ir lakusis rūgštingumas.

Taip pat turime atsižvelgti į vyno gamybos pokyčius. Palyginti su ankstesniais metais, kai vynai statinėse įprastai būdavo laikomi labai trumpą laiką, dabartiniai vynai, nors ir jauni, vis ilgesnį laiką, netgi nuo vieno derliaus iki kito, yra laikomi statinėse. Dėl to turime padidinti lakųjį rūgštingumą ir sumažinti bendrąjį rūgštingumą, taip pat padidinti sieros dioksido vertes, kad vynai neįgautų per didelio lakiojo rūgštingumo.

2. TAM TIKRŲ NUORODŲ Į TEISĖS AKTUS ATNAUJINIMAS

Aprašymas

— Dėl bendro cukraus kiekio nuoroda į Reglamentą (EB) Nr. 607/2009 pakeista nuoroda į šiuo metu galiojančią jį pakeitusią redakciją, t. y. Reglamentą (ES) 2019/33.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

— Nuoroda į 2005 m. vasario 18 d. Įstatymą Nr. 2/2005 dėl Galisijos maisto produktų kokybės gerinimo ir apsaugos pakeista į šiuo metu galiojančią jį pakeitusią redakciją, t. y. 2024 m. sausio 11 d. Įstatymą Nr. 1/2024 dėl Galisijos maisto produktų kokybės. Atitinkamai, remiantis naujesniais teisės aktais, patikslinta nuoroda į įgaliojimų atlikti kontrolę delegavimą.

Dėl to iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 2 ir 9 punktai, tačiau tai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Produkto specifikacija iš dalies pakeista siekiant atnaujinti tam tikras nuorodas į teisės aktus. Dėl to nebuvo padaryta jokių esminių pakeitimų.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Ribeira Sacra

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. RAUDONASIS VYNAS. Raudonieji vynai „Ribeira Sacra Súmmum“ ir „Ribeira Sacra“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai „Ribeira Sacra Súmmum“:

— Išvaizda – skaidrūs ir blizgūs, vidutiniškai arba labai ryškios, nuo vyšnių raudonumo iki purpurinės spalvos.

— Kvapas – vaisiškam aromatui būdingas bent vienas iš šių pokvapių: raudonųjų uogų (miško uogų) arba raudonųjų kaulavaisių.

— Skonis – sodrus, jam būdingas bent vienas iš šių poskonių: raudonųjų uogų arba raudonųjų kaulavaisių. Alkoholio, rūgštingumo ir aitrumo santykis subalansuotas su ilgai išliekančiu vyno poskoniu.

Raudonieji vynai „Ribeira Sacra“: – Išvaizda – skaidrūs ir blizgūs, vidutiniškai arba labai ryškios, nuo vyšnių raudonumo iki purpurinės spalvos. – Kvapas – vaisiškam aromatui būdingas bent vienas iš šių pokvapių: raudonųjų uogų (miško uogų) arba raudonųjų kaulavaisių. – Skonis – sodrus, jam būdingas bent vienas iš šių poskonių: raudonųjų uogų arba raudonųjų kaulavaisių. Alkoholio, rūgštingumo ir aitrumo santykis subalansuotas su ilgai išliekančiu vyno poskoniu.

* Nenurodytos ribinės vertės turi atitikti galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):| –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas:| 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):| 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):| 150

2. BALTASIS VYNAS. Baltieji vynai „Ribeira Sacra Súmmum“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Išvaizda – skaidrūs ir blizgūs, nuo blankiai geltonos iki auksinės spalvos.

— Kvapas – sodrus, juntami vaismedžių vaisių (obuolių, kriaušių ir kaulavaisių baltu minkštimu) pokvapiai. – Skonis – sodrus, juntami vaismedžių vaisių poskoniai. Alkoholio ir rūgštingumo santykis subalansuotas su ilgai išliekančiu vyno poskoniu.

* Nenurodytos ribinės vertės turi atitikti galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):| –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas:| 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):| 11,67

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):| 200

3. RAUDONASIS VYNAS. Raudonieji vynai „Ribeira Sacra Súmmum Barrica“ ir „Ribeira Sacra Súmmum Garda“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynai, parduodami paženklinti nuoroda „Barrica“ (liet. statinė), turi ne tik atitikti pirmiau minėtus reikalavimus (pagal savo tipą), bet ir pasižymėti tokiomis savybėmis:

— Kvapas – jam būdingas bent vienas iš šių pokvapių: prieskonių, medienos ar ąžuolo.

— Skonis – jam būdingas bent vienas iš šių poskonių: prieskonių, medienos ar ąžuolo.

* Nenurodytos ribinės vertės turi atitikti galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):| –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas:| 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):| 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):| 150

4. BALTASIS VYNAS. Baltieji vynai „Ribeira Sacra Barrica“ ir „Ribeira Sacra Garda“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynai, parduodami paženklinti nuoroda „Barrica“ (liet. statinė), turi ne tik atitikti pirmiau minėtus reikalavimus (pagal savo tipą), bet ir pasižymėti tokiomis savybėmis:

— Kvapas – jam būdingas bent vienas iš šių pokvapių: prieskonių, medienos ar ąžuolo.

— Skonis – jam būdingas bent vienas iš šių poskonių: prieskonių, medienos ar ąžuolo.

* Nenurodytos ribinės vertės turi atitikti galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):| –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas:| 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):| 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):| 200

5. ROŽINIS VYNAS. Rožiniai vynai „Ribeira Sacra Súmmum“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Išvaizda – skaidrūs ir blizgūs, blyškios arba vidutiniškai ryškios, nuo blyškiai rausvos iki vyšnių raudonumo spalvos.

— Kvapas – juntamas vaisiškas aromatas, kuriam būdingas bent vienas iš šių kvapų: miško uogų arba raudonųjų kaulavaisių.

— Skonis – sodrus, juntamas bent vienas iš šių poskonių: miško uogų arba raudonųjų kaulavaisių. Alkoholio ir rūgštingumo santykis subalansuotas su ilgai išliekančiu vyno poskoniu.

* Nenurodytos ribinės vertės turi atitikti galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):| –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas:| 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):| 11,67

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):| 200

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

— Vyno išeiga neturi viršyti 69 l vyno iš 100 kg vynuogių, o gaminant rožinius vynus ši išeiga neturi viršyti 40 l vyno iš 100 kg vynuogių.

— Tam, kad būtų galima vartoti terminą „Barrica“, vynai medinėse statinėse turi būti brandinti ne trumpiau ir ne didesnio tūrio statinėse, nei nurodyta toliau:

— raudonieji vynai: bent šešis mėnesius statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 500 l,

— baltieji vynai: bent tris mėnesius medinėse statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 600 l.

— Tam, kad būtų galima vartoti terminą „Garda“ (reiškiantį, kad vynai yra laikomi arba saugomi), vynai turi būti brandinti ne trumpiau kaip septynis mėnesius (raudonieji vynai) arba keturis mėnesius (baltieji vynai) medinėse, betoninėse ar iš kitų medžiagų, leidžiamų maisto srities teisės aktais (išskyrus plieną ir poliesterį), pagamintose talpyklose, kurių tūris atitinka šiuos kriterijus:

— raudonųjų vynų:

— medinių talpyklų tūris yra 225–10 000 l,

— betoninių ar iš kitų medžiagų pagamintų talpyklų tūris ne didesnis nei 5 000 l.

— baltųjų vynų:

— medinių talpyklų tūris yra 225–8 000 l,

— betoninių ar iš kitų medžiagų pagamintų talpyklų tūris ne didesnis nei 5 000 l.

2. Vyno gamybai taikomi apribojimai

— Rekomenduojamos ar pagrindinės vynuogių veislės yra raudonųjų vynuogių veislės „Mencía“, „Brancellao“, „Merenzao“, „Sousón“, „Caíño Tinto“, „Caíño Longo“ bei „Caíño Bravo“ ir baltųjų vynuogių veislės „Godello“, „Loureira“, „Treixadura“, „Dona Branca“, „Albariño“, „Torrontés“, „Branco Lexítimo“ ir „Caíño Blanco“. Nuoroda „Súmmum“ ženklinami vynai turi būti gaminami naudojant bent 85 proc. šių vynuogių veislių vynuogių. Raudonieji vynai, parduodami nepaženklinti nuoroda „Súmmum“, turi būti gaminami naudojant bent 70 proc. veislės „Mencía“ vynuogių.

— Draudžiama naudoti nenutrūkstamo spaudimo presus ir didelės apsukos centrifuginius presus.

— Gaminant vyną draudžiama taikyti terminį apdorojimą – pašildyti vynuoges arba kaitinti misą ar vyną su išspaudomis, kad būtų pagreitintas dažančios medžiagos ekstrahavimas.

— Gaminant rožinį vyną „Ribeira Sacra“, misos maceravimas su išspaudomis negali trukti ilgiau kaip 48 valandas.

— Vyno gamybos ir tolesniuose procesuose negalima naudoti ąžuolo drožlių.

3. Auginimo praktika

— Vynuogių derlius nuimamas labai atsargiai ir vien rankomis; jis dedamas į vynuogėms skirtas dėžes, kurias leidžia naudoti Reguliavimo taryba. Saugoma kilmės vietos nuoroda ženklinamiems vynams gaminti naudojamos tik sveikos ir tinkamai prinokusios vynuogės.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Raudonųjų vynuogių veislės

   9 500 kg vynuogių iš hektaro

2. Raudonųjų vynuogių veislės

   65,55 hektolitro iš hektaro

3. Baltųjų vynuogių veislės

   12 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Baltųjų vynuogių veislės

   82,80 hektolitro iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro penki paregioniai, apimantys dalį toliau nurodytų savivaldybių:

— Amandžio paregionis: Sober, Monforte de Lemos.

— Čantados paregionis: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo, A Peroxa.

— Kirogos–Bibėjaus paregionis: Monforte de Lemos, A Pobra do Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda, San Xoán de Río.

— Ribeiras do Minjo paregionis: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober, Monforte de Lemos.

— Ribeiras do Silio paregionis: A Teixeira, Parada de Sil, Castro Caldelas, Nogueira de Ramuín.

Šios savivaldybės yra Galisijos autonominės srities Lugo ir Ourensės provincijose.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“

„TEMPRANILIJA“

„TORRONTÉS“

„TREIXADURA“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Pagrindinis šiems vynams būdingas bruožas yra tas, kad vynmedžiai auginami terasose stačiais šlaitais, dėl kurių susiformuoja įspūdingas antropogeninis kraštovaizdis (toks auginimas vadinamas *viticultura heroica* (liet. didvyriškoji vynuogininkystė)). Dėl šio reljefo susidaro įvairus mikroklimatas, todėl labai svarbu pasirinkti aukštį ir kryptį, kad vynuogės sunoktų tinkamai. Be to, daugiausia naudojamos vietinių veislių vynuogės, kurios ilgainiui buvo išvestos vynuogių augintojų ir pritaikytos prie regiono klimato bei dirvožemio. Dauguma gaminamų vynų yra raudonieji (pagrindinė vynuogių veislė – „Mencía“); tai vaisiški, vyšnių raudonumo spalvos, subalansuoto rūgštumo vynai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Gamybos vietovę daugiausia sudaro kalvos stačiais šlaitais, dėl kurių sunku statyti rūsius. Dėl šios priežasties toliau nurodytuose paregioniuose ir savivaldybėse leidžiama vyną gaminti rūsiuose, pastatytuose keliose su gamybos vietove besiribojančiose apylinkėse:

Amandis: Sober;

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

Ribeiras do Minjas: Pantón, O Saviñao;

Ribeiras do Silis: A Teixeira, Castro Caldelas.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vynai turi būti išpilstomi kilmės vietovėje. Vyną vežant ir išpilstant į butelius už vyno gamybos vietovės ribų kyla rizika jo kokybei, nes vyną gali paveikti oksidacijos ir redukcijos procesai, temperatūros svyravimai ir kiti veiksniai. Kuo toliau vynas bus vežamas, tuo didesnė rizika. Išpilstant vyną kilmės vietovėje išsaugomos jo savybės ir kokybė.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kilmės vietos nuorodos pavadinimas turi būti užrašytas ne mažesnėmis kaip 4 mm dydžio raidėmis. Paregionis ir vynuogių veislė turi būti užrašyti raidėmis, kurios nėra didesnės nei pusė SKVN pavadinimo rašmenų dydžio.

Privaloma naudoti prekių ženklą. Jeigu prekių ženklai taip pat naudojami kitoms kilmės vietos nuorodoms, nuoroda „Ribeira Sacra“ turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir prekių ženklas ir jos dydis turi būti bent tris kartus už jį didesnis. Nuorodą „Ribeira Sacra“ privaloma užrašyti tame pačiame fone, to paties šrifto raidėmis kaip ir prekių ženklą.

Visi buteliai turi būti ženklinami sunumeruota antrine etikete. Joje privalo būti pavaizduotas kilmės vietos nuorodos logotipas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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