C/2024/5456

11.9.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/5456)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM04

Paziņojuma datums: 2024 gada 17. jūnijs

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. IZMAIŅAS ANALĪTISKO PARAMETRU ROBEŽĀS

Apraksts

— Visiem vīna veidiem minimālais kopējais skābums samazinās no 4,5 līdz 4 gramiem vīnskābes uz litru.

— Maksimālais gaistošais skābums palielinās: jauniem sarkanvīniem – no 0,70 līdz 0,80 gramiem etiķskābes uz litru; izturētiem sarkanvīniem (“Barrica” un “Garda”) – no 1,00 līdz 1,20 gramiem etiķskābes uz litru; un izturētiem baltvīniem – no 1,00 līdz 1,08 gramiem etiķskābes uz litru.

— Sēra satura maksimālā robežvērtība palielinās: jauniem sarkanvīniem – no 120 līdz 150 miligramiem uz litru un izturētiem sarkanvīniem (“Barrica” un “Garda”) – no 140 līdz 150 miligramiem uz litru; sārtvīniem – no 120 līdz 200 miligramiem uz litru; un visiem baltvīniem – gan jauniem, gan izturētiem (“Barrica” un “Garda”) – no 160 līdz 200 miligramiem uz litru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.a punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. pantā.

Pamatojums

Izmaiņas ir pamatotas ar nepieciešamību pielāgot vīnu analītisko parametru vērtības pašreizējai situācijai, jo šīs vērtības praktiski nav mainījušās gandrīz 30 gadus kopš šā cilmes vietas nosaukuma pastāvēšanas sākuma.

Saistībā ar klimata pārmaiņām ir vērojama skaidra tendence ražot vīnus ar augstāku spirta saturu, kā rezultātā ir mainījušies citi analītiskie parametri, jo īpaši kopējais skābums un gaistošais skābums.

Mums jāņem vērā arī izmaiņas vīnu ražošanā. Tiek gatavoti vīni, kas, lai arī ir jauni, arvien ilgāku laiku tiek turēti tvertnēs, pat no vienas vīnogu ražas līdz nākamajai, salīdzinot ar agrākajiem laikiem, kad vīni tvertnēs parasti tika turēti ļoti īsu laiku. Tāpēc mums ir jāpalielina gaistošais skābums un jāsamazina kopējais skābums, kā arī jāpalielina sēra dioksīda saturs, kas ļaus izvairīties no pārmērīga gaistošā skābuma.

2. DAŽU ATSAUČU UZ TIESĪBU AKTIEM ATJAUNINĀŠANA

Apraksts

— Attiecībā uz kopējo cukuru saturu atsauce uz Regulu (EK) Nr. 607/2009 ir mainīta uz pašlaik spēkā esošo redakciju, ar kuru to aizstāja, proti, uz Regulu (ES) 2019/33.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

— Atsauce uz 2005. gada 18. februāra Likumu Nr. 2/2005 par Galisijas pārtikas kvalitātes veicināšanu un aizsardzību ir mainīta uz pašlaik spēkā esošo redakciju, ar kuru to aizstāja, proti, uz 2024. gada 11. janvāra Likumu Nr. 1/2024 par Galisijas pārtikas kvalitāti. Atsauce uz kontroles deleģēšanu ir attiecīgi pielāgota, pamatojoties uz jaunākajiem tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. un 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. pantā.

Pamatojums

Specifikācija ir grozīta, lai atjauninātu dažas atsauces uz tiesību aktiem. Nekādas būtiskas izmaiņas nav veiktas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Ribeira Sacra

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. SARKANVĪNS: “Ribeira Sacra” sarkanvīni ar norādi “Súmmum” un “Ribeira Sacra” sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

“Ribeira Sacra” sarkanvīni ar norādi “Súmmum”:

— izskats: dzidrs un mirdzošs, vidēja līdz augsta krāsas intensitāte, ķiršu sarkanā līdz purpursarkanā krāsā;

— smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas (meža ogas) vai sarkanie kauliņaugļi;

— garša: izteiksmīga un atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkano ogu vai sarkano kauliņaugļu garša, līdzsvarots alkohola un skābuma saturs, nedaudz savelkoša garša, ar noturīgu pēcgaršu.

“Ribeira Sacra” sarkanvīni: – izskats: dzidrs un mirdzošs, vidēja līdz augsta krāsas intensitāte, ķiršu sarkanā līdz purpursarkanā krāsā; – smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkanās ogas (meža ogas) vai sarkanie kauliņaugļi; – garša: izteiksmīga un atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: sarkano ogu vai sarkano kauliņaugļu garša, līdzsvarots alkohola un skābuma saturs, nedaudz savelkoša garša, ar noturīgu pēcgaršu.

* Ja nav noteikts citādi, neminētajiem parametriem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

2. BALTVĪNS: "Ribeira Sacra" baltvīni ar norādi "Súmmum"

ĪSS APRAKSTS

— izskats: dzidrs un mirdzošs, krāsa no bāli dzeltenas līdz zeltainai;

— smarža: izteiksmīga, augļu dārza augļu (ābolu, bumbieru un balto kauleņaugļu) aromāts; – garša: izteiksmīga, augļu dārza augļu aromāts, līdzsvarots alkohola un skābuma saturs, ar noturīgu pēcgaršu.

* Ja nav noteikts citādi, neminētajiem parametriem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

3. SARKANVĪNS: "Ribeira Sacra" sarkanvīni ar norādi "Súmmum Barrica" un "Ribeira Sacra" sarkanvīni ar norādi "Súmmum Garda"

ĪSS APRAKSTS

Tirgū esošajiem vīniem ar uzrakstu "Barrica" ir jābūt ne tikai iepriekš minētajām attiecīgā vīna īpašībām, bet arī šādām īpašajām pazīmēm:

— smarža: smarža, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: garšvielas, koksne vai ozols;

— garša: garša, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: garšvielas, koksne vai ozols.

* Ja nav noteikts citādi, neminētajiem parametriem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

4. BALTVĪNS: "Ribeira Sacra" baltvīni ar norādi "Barrica" un "Ribeira Sacra" baltvīni ar norādi "Garda"

ĪSS APRAKSTS

Tirgū esošajiem vīniem ar uzrakstu "Barrica" ir jābūt ne tikai iepriekš minētajām attiecīgā vīna īpašībām, bet arī šādām īpašajām pazīmēm:

— smarža: smarža, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: garšvielas, koksne vai ozols;

— garša: garša, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: garšvielas, koksne vai ozols.

* Ja nav noteikts citādi, neminētajiem parametriem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

5. SĀRTVĪNS: "Ribeira Sacra" sārtvīni ar norādi "Súmmum"

ĪSS APRAKSTS

— izskats: dzidrs un mirdzošs, zema līdz vidēja krāsas intensitāte, krāsa ir no bāli sārtas līdz ķiršu sarkanai;

— smarža: augļu aromāts, kas atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: meža ogas vai sarkanie kauliņaugļi;

— garša: izteiksmīga, atbilst vismaz vienai no šādām kategorijām: meža ogu vai sarkano kauliņaugļu garša, līdzsvarots alkohola un skābuma saturs, ar noturīgu pēcgaršu.

* Ja nav noteikts citādi, neminētajiem parametriem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

— Vīna iznākums nedrīkst pārsniegt 69 l uz katriem 100 kg vīnogu. Sārtvīna gadījumā vīna iznākums nedrīkst pārsniegt 40 l uz katriem 100 kg vīnogu. – Lai izmantotu terminu "Barrica", vīniem ir jābūt izturētiem koka mucās noteiktu minimālo laiku un ar atbilstošu maksimālo daudzumu.

— Sarkanvīns: vīnam jābūt izturētam mucās ar maksimālo tilpumu 500 l vismaz 6 mēnešus.

— Baltvīns: vīnam jābūt izturētam koka mucās ar maksimālo tilpumu 600 l vismaz 3 mēnešus.

— Lai varētu izmantot terminu "Garda", vīniem ir jābūt izturētiem saskaņā ar noteiktām prasībām. Sarkanvīnam ir jābūt izturētam vismaz 7 mēnešus, bet baltvīnam – vismaz 4 mēnešus koka, betona vai cita veida materiāla cisternās, kas atbilst pārtikas aprites tiesību aktu prasībām, bet nav izgatavotas no tērauda vai poliestera, ar šādu maksimālo tilpumu:

— sarkanvīniem:

— koka cisternas ar tilpumu no 225 l līdz 10 000 l;

— betona un citu materiālu cisternas ar tilpumu līdz 5 000 l;

— baltvīniem:

— koka cisternas ar tilpumu no 225 l līdz 8 000 l;

— betona un citu materiālu cisternas ar tilpumu līdz 5 000 l.

2. Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

— Sarkano vīnogu šķirnes “Mencía”, “Brancellao”, “Merenzao”, “Sousón”, “Caíño tinto”, “Caíño longo” un “Caíño bravo” un balto vīnogu šķirnes “Godello”, “Loureira”, “Treixadura”, “Dona branca”, “Albariño”, “Torrontés”, “Branco lexítimo” un “Caíño blanco” ir uzskatāmas par vēlamajām vai galvenajām. Vīniem ar norādi “Súmmum” jābūt izgatavotiem no vismaz 85 % šo šķirņu vīnogu. Tirgū esošajiem sarkanvīniem bez norādes “Súmmum” jābūt izgatavotiem no vismaz 70 % “Mencía” šķirnes vīnogu.

— Nedrīkst izmantot nepārtrauktas darbības vīnogu spiedi, nedz arī ātrgaitas centrifugālās darbības spiedi.

— Vīnogu termiskā apstrāde – aizliegts vīnogas iepriekš uzsildīt vai sildīt misu vai vīnu ar tajā esošajām izspaidām, lai veicinātu krāsojošo vielu iegūšanu.

— “Ribeira Sacra” sārtvīna ražošanā misas vīnogu macerācija ar čagām nedrīkst pārsniegt 48 stundas.

— Vīndarības procesā vai turpmākajos procesos nedrīkst izmantot ozola šķeldu.

3. Audzēšanas metode

— Vīnogas novāc ar vislielāko rūpību, pilnīgi visas ogas nolasa ar rokām un pilda regulatīvās padomes apstiprinātajās kastēs, lai pēc tam ražotu aizsargātos vīnus no vīnogām, kas nav bojātas un ir atbilstoši nogatavojušās.

5.2. *Maksimālā raža un maksimālais vīna iznākums*

1. Sarkano vīnogu šķirnes

9 500 kg vīnogu no hektāra

2. Sarkano vīnogu šķirnes

65,55 hektolitri no hektāra

3. Balto vīnogu šķirnes

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. Balto vīnogu šķirnes

82,80 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteikto apgabalu veido pieci apakšapgabali, kas aptver daļu no tālāk minēto pašvaldību teritorijas.

— *Amandi* apakšapgabals: *Sober* un *Monforte de Lemos*;

— *Chantada* apakšapgabals: *Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo* un *A Peroxa*;

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

— *De Ribeiras do Miño* apakšapgabals: *Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober* un *Monforte de Lemos*;

— *Ribeiras do Sil* apakšapgabals: *A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas* un *Nogueira de Ramuín*.

Šīs pašvaldības atrodas teritorijā, kas aptver Lugo [*Lugo*] un Ourenses [*Ourense*] provinci, kas ietilpst Galisijas autonomajā apgabalā [*Comunidad Autónoma de Galicia*].

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“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. **Saiknes apraksts**

Šo vīnu galvenā iezīme ir to audzēšanas metode, dēvēta par *viticultura heroica*, kas nozīmē, ka vīnogas aug laukos, kuri atrodas uz ļoti stāvām nogāzēm, tādējādi veidojot iespaidīgu panorāmu. Reljefa ietekmē veidojas daudzveidīgi mikroklimati, pareiza augstuma izvēle virs jūras līmeņa un virziena izraudzīšanās spēlē lielu lomu, lai vīnogas atbilstoši nogatavotos. Vēl ir jāmin, ka audzēšanai galvenokārt izmanto vietējās vīnogu šķirnes, kuras vīnkopji ir atlasījuši gadsimtu laikā un kas ir pielāgojušās vietējās apkārtnes klimatam un augsnei. Šeit pārsvarā ražo sarkanos vīnus, kuru iegūšanai galvenokārt izmanto “Mencía” vīnogu šķirni, no kuras iegūst ķiršu sarkanas krāsas vīnu ar līdzsvarotu skābenumu un augļainumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe, kas saistīta ar ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Ražošanas apgabalu galvenokārt veido vietas ar ļoti stāvām nogāzēm, kas var apgrūtināt vīna darītavu celtniecību. Tāpēc vīnogas var pārstrādāt jau esošajās vīna darītavās, kas atrodas ražošanas apgabala tuvumā esošajos apakšapgabalos un pašvaldībās:

Amandi apakšapgabals: *Sober*;

Chantada apakšapgabals: *Carballedo*, *A Peroxa*, *Portomarín*, *Taboada* un *Chantada*;

Ribeiras do Miño apakšapgabals: *Pantón* un *O Saviñao*;

Ribeiras do Sil apakšapgabals: *A Teixeira* un *Castro Caldelas*.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

fasēšanai jānotiek ražošanas vietā. Vīna transportēšana un iepildīšana pudelēs ārpus apgabala, kurā to izgatavo, apdraudētu tā kvalitāti, jo, palielinoties vešanas attālumam, aizvien pieaugtu oksidēšanās–reducēšanās risks, temperatūras svārstību risks un citi riski. Jo tālāk vīns tiek pārvadāts, jo lielāks risks. Vīna pildīšana pudelēs uz vietas ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Cilmes vietas nosaukumam jābūt norādītam ar minimālo burtu augstumu 4 mm. Apakšapgabala un šķirnes nosaukumam jābūt norādītam ar burtiem, kas nav lielāki par pusi no ACVN uzraksta.

Obligāti jābūt norādītai preču zīmei. Izmantojot preču zīmes, kuras lieto arī citu cilmes vietas nosaukumu apzīmēšanai, kopā ar preču zīmi tajā pašā redzes laukā jānorāda uzraksts “Ribeira Sacra”, ar burtu lielumu, kas ir vismaz trīs reizes lielāks par preču zīmes burtiem, Nosaukumam “Ribeira Sacra” arī jābūt uz tā paša fona un tādā pašā burtu stilā kā minētajai preču zīmei.

Visām pudelēm jābūt numurētai kontretiķetei. Uz šīs kontretiķetes jābūt cilmes vietas nosaukuma logotipam.

Saite uz produkta specifikāciju

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