C/2024/5456

11.9.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/5456)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM04

Data comunicării: 17 iunie 2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. MODIFICĂRI ALE LIMITELOR PARAMETRILOR ANALITICI

Descriere:

— aciditatea totală minimă scade de la 4,5 la 4 grame de acid tartric per litru, pentru toate tipurile de vin.

— aciditatea volatilă maximă crește: de la 0,70 la 0,80 grame de acid acetic per litru pentru vinurile roșii tinere; de la 1,00 la 1,20 grame de acid acetic per litru pentru vinurile roșii învechite („Barrica” și „Garda”) și de la 1,00 la 1,08 grame de acid acetic per litru pentru vinurile albe învechite.

— limita maximă pentru sulf crește: de la 120 la 150 de miligrame per litru pentru vinurile roșii tinere și de la 140 la 150 de miligrame per litru pentru vinurile roșii învechite („Barrica” și „Garda”); de la 120 la 200 de miligrame per litru pentru vinurile roze și de la 160 la 200 de miligrame per litru pentru toate vinurile albe, atât tinere, cât și învechite („Barrica” și „Garda”).

Modificarea vizează punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice.

Motiv

Modificările sunt justificate de necesitatea de a se adapta valorile parametrilor analitici ai vinurilor la situația actuală, având în vedere că aceste valori au rămas practic neschimbate în cei aproape 30 de ani de când există această denumire de origine.

Există o tendință clară, legată de schimbările climatice, de a se produce vinuri cu tării alcoolice mai ridicate, care a condus la modificări ale altor parametri analitici, în special aciditatea totală și aciditatea volatilă.

De asemenea, trebuie să luăm în considerare schimbările suferite de modul în care sunt produse vinurile. Se produc vinuri care, deși sunt tinere, petrec din ce în ce mai mult timp în rezervoare, chiar și de la un an de recoltă la altul, comparativ cu vinurile din trecut, care petreceau, în general, foarte puțin timp în rezervoare. Prin urmare, trebuie să mărim aciditatea volatilă și să reducem aciditatea totală, precum și să amplificăm valorile dioxidului de sulf pentru a evita o aciditate volatilă excesivă.

2. ACTUALIZAREA UNOR TRIMITERI LEGISLATIVE

Descriere:

— În ceea ce privește conținutul total de zahăr, trimiterea la Regulamentul (CE) nr. 607/2009 este înlocuită cu versiunea în vigoare în prezent, care a înlocuit regulamentul respectiv, și anume Regulamentul (UE) 2019/33.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

— Trimiterea la Legea 2/2005 din 18 februarie 2005 privind promovarea și apărarea calității alimentelor din Galicia este înlocuită cu versiunea în vigoare în prezent, care a înlocuit legea respectivă, și anume Legea 1/2024 din 11 ianuarie 2024 privind calitatea alimentelor din Galicia. Trimiterea la delegarea controalelor este adaptată în consecință, pe baza legislației mai noi.

Modificarea vizează punctele 2 și 9 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice.

Motiv:

Caietul de sarcini este modificat pentru a se actualiza anumite trimiteri legislative. Acest lucru nu implică nicio modificare de fond.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Ribeira Sacra

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN ROȘU: Vinuri „Ribeira Sacra” roșii cu mențiunea „Súmmum” și vinuri „Ribeira Sacra” roșii

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri „Ribeira Sacra” roșii cu mențiunea „Súmmum”:

— Aspect: limpede și strălucitor, culoare roșie de intensitate medie spre mare, care variază între roșu-cireașă și roșu purpuriu.

— Aromă: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: bace roșii (fructe de pădure) sau drupe roșii.

— Gust: expresiv, arome aparținând uneia dintre categoriile următoare: bace roșii sau drupe roșii, echilibrat în ceea ce privește alcoolul, aciditatea și astringența, cu final prelung.

Vinuri „Ribeira Sacra” roșii: - Aspect: limpede și strălucitor, culoare roșie de intensitate medie spre mare, care variază între roșu-cireașă și roșu purpuriu. - Aromă: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: bace roșii (fructe de pădure) sau drupe roșii. - Gust: expresiv, arome aparținând uneia dintre categoriile următoare: bace roșii sau drupe roșii, echilibrat în ceea ce privește alcoolul, aciditatea și astringența, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

2. VIN ALB: Vinuri „Ribeira Sacra” albe cu mențiunea „Súmmum”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— Aspect: limpede și strălucitor, cu o culoare galbenă care variază de la galben pal la galben auriu.

— Aromă: expresivă, miresme de fructe de livadă (mere, pere și drupe cu pulpă albă). - Gust: expresiv, arome de fructe de livadă, echilibrat în ceea ce privește alcoolul și aciditatea, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

3. VIN ROȘU: Vinuri „Ribeira Sacra” roșii cu mențiunea „Súmmum Barrica” și vinuri „Ribeira Sacra” roșii cu mențiunea „Súmmum Garda”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Pe lângă faptul că trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute mai sus pentru fiecare tip de vin, vinurile comercializate cu mențiunea *Barrica* trebuie să prezinte caracteristicile următoare:

— Aromă: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

— Gust: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

4. VIN ALB: Vinuri „Ribeira Sacra” albe cu mențiunea *Barrica* și vinuri „Ribeira Sacra” albe cu mențiunea *Garda*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Pe lângă faptul că trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute mai sus pentru fiecare tip de vin, vinurile comercializate cu mențiunea *Barrica* trebuie să prezinte caracteristicile următoare:

— Aromă: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

— Gust: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

5. VIN ROZE: Vinuri „Ribeira Sacra" roze cu mențiunea „Súmmum"

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— Aspect: limpede și strălucitor, culoare de intensitate redusă sau medie, care variază de la roz pal la roșu-cireașă.

— Aromă: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: fructe de pădure sau drupe roșii.

— Gust: expresiv, arome aparținând uneia dintre categoriile următoare: fructe de pădure sau drupe roșii, echilibrat în ceea ce privește alcoolul și aciditatea, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

— Randamentul nu trebuie să depășească 69 de litri de vin per 100 kg de struguri. În cazul vinurilor roze, randamentul nu trebuie să depășească 40 de litri de vin per 100 kg de struguri. -Pentru a putea purta pe etichetă mențiunea *Barrica*, vinurile trebuie să fi fost supuse unui proces de maturare în baricuri de lemn, îndeplinind următoarele cerințe în ceea ce privește durata minimă și volumul maxim:

— vinurile roșii: minimum 6 luni în baricuri cu o capacitate maximă de 500 l;

— vinurile albe: minimum 3 luni în baricuri cu o capacitate maximă de 600 l.

— Pentru a putea purta pe etichetă mențiunea *Garda*, vinurile trebuie să fi fost supuse unui proces de maturare de minimum 7 luni în cazul vinurilor roșii și 4 luni în cazul vinurilor albe, în rezervoare din lemn, din beton sau din alte materiale permise de legislația în domeniul alimentelor, cu excepția oțelului sau a poliesterului, îndeplinind următoarele cerințe referitoare la volum:

— în cazul vinurilor roșii:

— rezervoare de lemn cu volume între 225 l și 10 000 l;

— rezervoare din beton sau din alte materiale, cu volume de până la 5 000 l;

— în cazul vinurilor albe:

— rezervoare de lemn cu volume între 225 l și 8 000 l;

— rezervoare din beton sau din alte materiale, cu volume de până la 5 000 l.

2. Restricție referitoare la vinificare

— Soiurile cu struguri roșii Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo și Caíño bravo și soiurile cu struguri albi Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo și Caíño blanco sunt considerate preferate sau principale. Vinurile care poartă mențiunea „Súmmum" trebuie să fie produse din aceste soiuri în proporție de minimum 85 %. Vinurile roșii care nu sunt introduse pe piață cu mențiunea „Súmmum" trebuie să fie produse din soiul Mencía în proporție de minimum 70 %.

— Nu este permisă utilizarea preselor continue sau a preselor centrifugale de mare viteză.

— Nu sunt permise practicile care implică preîncălzirea strugurilor sau încălzirea musturilor sau a vinurilor în care încă este prezentă tescovina pentru a forța extragerea materiei colorante.

— În cazul elaborării vinurilor „Ribeira Sacra" roze, durata macerării mustului cu tescovină nu poate depăși 48 de ore.

— Nu se pot folosi așchii de lemn de stejar în procesul de vinificație și în procesele ulterioare.

3. Practica de cultivare

— Strugurii sunt culeși cu cea mai mare grijă, exclusiv manual, în lăzi pentru recoltare autorizate de consiliul de reglementare (*Consejo Regulador*), iar pentru elaborarea vinurilor cu denumire protejată se utilizează doar struguri sănătoși și suficient de copți.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Soiuri roșii

9 500 de kilograme de struguri la hectar

2. Soiuri roșii

65,55 hectolitri la hectar

3. Soiuri albe

12 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Soiuri albe

82,80 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat este format din cinci subzone care cuprind o parte dintre localitățile indicate în cele ce urmează:

— subzona Amandi: Sober și Monforte de Lemos;

— subzona Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo și A Peroxa;

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

— subzona Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober și Monforte de Lemos;

— subzona Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas și Nogueira de Ramuín.

Aceste localități se află în provinciile Lugo și Ourense, din comunitatea autonomă Galicia.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Principalul element distinctiv al acestor vinuri este tipul de viticultură, numit *viticultura heroica* (viticultură eroică), practicat pe terase aflate pe pante abrupte, care formează un peisaj antropogen impresionant. Relieful determină existența unei multitudini de microclimate, drept care alegerea altitudinii și a orientării este determinantă pentru coacerea adecvată a strugurilor. În plus, strugurii folosiți sunt obținuți mai ales din soiuri autohtone, selecționate de viticultori de-a lungul secolelor și adaptate la clima și solul zonei. Se prelucrează mai ales struguri din soiuri cu boabe roșii, între care predomină soiul Mencía, obținându-se vinuri de culoarea cireșii, fructate și cu o aciditate echilibrată.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Arealul de producție este constituit mai ales din pante foarte abrupte care fac dificilă construirea cramelor. Așadar, este permisă elaborarea în crame construite pe terenuri aparținând unor localități adiacente arealului de producție, aflate în următoarele subzone și comune:

Amandi: Sober;

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

Ribeiras do Miño: Pantón și O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira și Castro Caldelas.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Ambalarea trebuie efectuată în arealul de producție. Transportarea și îmbutelierea în afara arealului de producție sunt un risc pentru calitatea vinului, acesta putând fi expus unor fenomene de oxidoreducere, unor variații de temperatură și altor riscuri, cu atât mai grave cu cât este mai mare distanța parcursă. Îmbutelierea în arealul de origine permite menținerea caracteristicilor și a calității produsului.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine este tipărită cu caractere de minimum 4 mm înălțime. Numele subzonei și soiul trebuie tipărite cu caractere a căror înălțime nu depășește jumătate din înălțimea caracterelor utilizate pentru denumirea de origine protejată.

Este obligatorie utilizarea mărcii comerciale. Când se utilizează mărci care sunt utilizate și pentru alte denumiri de origine, mențiunea „Ribeira Sacra” trebuie să figureze în același câmp vizual cu denumirea mărcii comerciale și trebuie să fie tipărită cu caractere ale căror dimensiuni depășesc de cel puțin trei ori dimensiunile mărcii comerciale, pe același fond și cu același tip de caractere.

Pe toate sticlele trebuie aplicată o contraetichetă numerotată care să includă logoul denumirii de origine protejate.

Link către caietul de sarcini

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