C/2024/5456

11.9.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/5456)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Dátum oznámenia: 17.6.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZMENY TÝKAJÚCE SA LIMITOV ANALYTICKÝCH PARAMETROV

Opis:

— minimálna celková kyslosť sa pri všetkých typoch vín znižuje zo 4,5 na 4 gramy kyseliny vínnej na liter;

— zvyšuje sa maximálny obsah prchavých kyselín: pri mladých červených vínach z 0,70 na 0,80 gramov kyseliny octovej na liter, pri vyzretých červených vínach (Barrica a Garda) z 1,00 na 1,20 gramov kyseliny octovej na liter, pri vyzretých bielych vínach z 1,00 na 1,08 gramov kyseliny octovej na liter;

— zvyšuje sa maximálny obsah síry: pri mladých červených vínach zo 120 na 150 mg/l, pri vyzretých červených vínach (Barrica a Garda) zo 140 na 150 mg/l, pri ružových vínach zo 120 na 200 mg/l a pri všetkých bielych vínach (mladých aj vyzretých – Barrica a Garda) zo 160 na 200 mg/l.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie

Zmeny sú odôvodnené potrebou prispôsobiť hodnoty analytických parametrov vín podľa aktuálnej situácie, keďže sa prakticky nezmenili počas takmer 30 rokoch existencie označenia pôvodu.

Preto treba zohľadniť skutočnosť, že existuje jednoznačný trend spojený so zmenou klímy: vyrábané vína vykazujú vyšší obsah alkoholu. Výsledkom sú zmeny aj ďalších analytických parametrov, predovšetkým celkovej kyslosti a obsahu prchavých kyselín.

Okrem toho treba mať na pamäti aj zmeny, ktoré nastali pri metódach výroby vín. V súčasnosti aj mladé vína pri výrobe zostávajú čoraz dlhšie v sudoch, a to aj z ročníka na ročník, v porovnaní s minulosťou, keď víno zostávalo v sudoch kratšie. Výsledkom je zvýšenie obsahu prchavých kyselín a pokles celkovej kyslosti, takisto ako zvýšenie obsahu oxidu siričitého v snahe predísť nadmernému obsahu prchavých kyselín.

2. AKTUALIZÁCIA VIACERÝCH ODKAZOV NA PRÁVNE PREDPISY

Opis:

— pokiaľ ide o celkový obsah cukru, odkaz na nariadenie (ES) č. 607/2009 sa nahrádza odkazom na aktuálne platnú verziu, teda nariadenie (EÚ) 2019/33, ktoré ho nahradilo;

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

— odkaz na zákon 2/2005 z 18. februára 2005 o podpore a ochrane kvality galícijských potravín sa nahrádza odkazom na jeho aktuálne platnú náhradu, ktorou je zákon 1/2024 z 11. januára 2024 o kvalite galícijských potravín, a teda sa na základe nového právneho základu upravuje ustanovenie o delegovaní kontrol.

Táto zmena sa týka bodov 2 a 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Využíva sa príležitosť zmeny špecifikácie a aktualizujú sa určité odkazy na právne predpisy, pričom to nezahŕňa žiadnu podstatnú zmenu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Ribeira Sacra

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. ČERVENÉ VÍNO: Červené víno Ribeira Sacra Súmmun a červené víno Ribeira Sacra

STRUČNÝ OPIS

Červené vína Ribeira Sacra Súmmun:

— Vzhľad: číry a iskrivý, farba so strednou až vysokou intenzitou, čerešňovočervená až purpurovočervená farba;

— Vôňa: ovocné vône aspoň jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie (lesné ovocie) alebo stromové ovocie (červené kôstkové ovocie);

— Chuť: výrazná, arómy aspoň jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie alebo stromové ovocie, vyvážený obsah alkoholu, kyslosti a trpkosti, dlhý záver.

Červené vína „Ribeira Sacra“: – Vzhľad: číry a iskrivý, farba so strednou až vysokou intenzitou, čerešňovočervená až purpurovočervená farba; – Vôňa: ovocné vône aspoň jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie (lesné ovocie) alebo stromové ovocie (červené kôstkové ovocie); – Chuť: výrazná, arómy aspoň jednej z týchto kategórií: červené bobuľové ovocie alebo stromové ovocie, vyvážený obsah alkoholu, kyslosti a trpkosti, dlhý záver.

* V prípade všetkých hodnôt, ktoré nie sú uvedené ďalej, musia vína spĺňať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

2. BIELE VÍNO: Biele vína Ribeira Sacra Súmmun

STRUČNÝ OPIS

— Vzhľad: číry a iskrivý, svetložltá až zlatožltá farba;

— Vôňa: výrazná, vône stromového ovocia (biele jadrové ovocie a kôstkové ovocie); – Chuť: výrazná, arómy stromového ovocia, vyvážený obsah alkoholu a kyslosť; dlhý záver.

* V prípade všetkých hodnôt, ktoré nie sú uvedené ďalej, musia vína spĺňať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. ČERVENÉ VÍNO: Červené vína Ribeira Sacra Súmmun Barrica a Ribeira Sacra Súmmun Garda

STRUČNÝ OPIS

Vína sa môžu uvádzať na trh s označením „barrica“ („barikové“), len ak popri splnení uvedených požiadaviek platných pre jednotlivé druhy vína majú aj tieto vlastnosti:

— Vôňa: arómy aspoň jednej z týchto kategórií: po koreninách, dreve alebo dubových sudoch;

— Chuť: arómy aspoň jednej z týchto kategórií: po koreninách, dreve alebo dubových sudoch;

* V prípade všetkých hodnôt, ktoré nie sú uvedené ďalej, musia vína spĺňať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. BIELE VÍNO: Biele vína Ribeira Sacra Barrica y Ribeira Sacra Garda

STRUČNÝ OPIS

Vína sa môžu uvádzať na trh s označením „barrica“ („barikové“), len ak popri splnení uvedených požiadaviek platných pre jednotlivé druhy vína majú aj tieto vlastnosti:

— Vôňa: arómy aspoň jednej z týchto kategórií: po koreninách, dreve alebo dubových sudoch;

— Chuť: arómy aspoň jednej z týchto kategórií: po koreninách, dreve alebo dubových sudoch;

* V prípade všetkých hodnôt, ktoré nie sú uvedené ďalej, musia vína spĺňať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

5. RUŽOVÉ VÍNO: Ružové vína Ribeira Sacra Súmmum

STRUČNÝ OPIS

— Vzhľad: číry a iskrivý, farba so strednou intenzitou, svetloružová až čerešňovočervená;

— Vôňa: ovocné vône aspoň jednej z týchto kategórií: lesné plody alebo červené kôstkové ovocie.

— Chuť: výrazná, arómy aspoň jednej z týchto kategórií: lesné ovocie alebo červené kôstkové ovocie, vyvážený obsah alkoholu a kyslosť; dlhý záver.

* V prípade všetkých hodnôt, ktoré nie sú uvedené ďalej, musia vína spĺňať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Výnos nesmie byť vyšší ako 69 l vína na 100 kg hrozna a 40 l vína na 100 kg hrozna v prípade ružových vín. – Vína môžu byť označené výrazom „barrica“, len ak dozrievali v drevených sudoch, pričom sa musia dodržiavať tieto požiadavky, pokiaľ ide o minimálne obdobia zrenia a maximálne objemy:

— červené vína: najmenej šesť mesiacov v sudoch s maximálnym objemom 500 l,

— biele vína: najmenej tri mesiace v sudoch s maximálnym objemom 600 l.

— Vína môžu byť označené výrazom „Garda“ len, ak dozrievali najmenej sedem mesiacov v prípade červených vín a štyri mesiace v prípade bielych vín v drevených a betónových nádobách alebo v nádobách z iných materiálov (s výnimkou ocele a polyesteru) povolených podľa potravinového práva, ktoré spĺňajú tieto požiadavky na objem:

— v prípade červených vín:

— drevené nádoby s objemom od 225 l do 10 000 l,

— betónové nádoby alebo nádoby z iných materiálov s objemom do 5 000 l;

— v prípade bielych vín:

— drevené nádoby s objemom od 225 l do 8 000 l,

— betónové nádoby alebo nádoby z iných materiálov s objemom do 5 000 l;

2. Enologické obmedzenie

— Za preferované alebo hlavné odrody sa považujú modré muštové odrody Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo a biele muštové odrody Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo a Caíño blanco. Tieto odrody musia tvoriť najmenej 85 % zloženia vín s označením Súmmum. Červené vína, ktoré sa neuvádzajú na trh s označením Súmmum, musí aspoň zo 70 % tvoriť odroda Mencía.

— Nie je povolené používať kontinuálne lisy ani vysokorýchlostné lisy.

— Nie je povolené používať postupy, pri ktorých sa predhrieva hrozno alebo ohrieva mušt alebo víno za prítomnosti matolín na účely extrakcie farbív.

— Pri výrobe ružových vín „Ribeira Sacra“ nesmie čas macerácie muštu presiahnuť 48 hodín.

— Pri výrobe vína ani v nasledujúcich procesoch sa nesmú používať kúsky dubového dreva.

3. Pestovateľské postupy

— Hrozno sa musí zberať mimoriadne pozorne a výhradne ručne do debničiek, ktoré povolil regulačný výbor. Na výrobu vín s chráneným označením sa môže používať iba zdravé a dostatočne zrelé hrozno.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré odrody viniča

9 500 kilogramov hrozna na hektár

2. Modré odrody viniča

65,55 hektolitrov vína na hektár

3. Biele odrody viniča

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Biele odrody viniča

82,80 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť pozostáva z piatich podoblastí, ktoré zahŕňajú časti týchto obcí:

— podoblasť Amandi: Sober a Monforte de Lemos,

— podoblasť Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo a A Peroxa,

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

— podoblasť Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober a Monforte de Lemos,

— podoblasť Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas a Nogueira de Ramuín.

Tieto obce sú rozmiestnené v provinciách Lugo a Ourense v autonómnej oblasti Galícia.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Hlavným znakom identity týchto vín je prax pestovania viniča známa ako viticultura heroica (doslova „heroické vinohradníctvo"), pri ktorom sa vinič pestuje na strmých terasovitých svahoch, ktoré vytvárajú pôsobivú antropogénnu krajinu. V takejto forme krajiny sa vyskytuje množstvo mikroklím. Voľba nadmorskej výšky a orientácie viníc je preto rozhodujúcim faktorom na zabezpečenie správneho dozrievania hrozna. Navyše sa v tejto oblasti pestujú predovšetkým pôvodné odrody viniča. Vinohradníci si ich vyberali po stáročia a odrody sa prispôsobili miestnej klíme a pôde. V tejto oblasti sa vyrábajú najmä červené vína, pričom najvýznamnejšou odrodou je Mencía. Vína sú ovocné, s čerešňovočervenou farbou a vyváženou kyslosťou.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnej právnej úprave

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť výroby tvoria najmä strmé svahy, čo sťažuje výstavbu vínnych pivníc. Preto sa vína môžu vyrábať vo vínnych pivniciach postavených na pozemkoch v niektorých okresoch, ktoré sa nachádzajú v blízkosti oblasti výroby, a to v týchto podoblastiach a obciach:

Amandi: Sober;

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

Ribeiras do Miño: Pantón a O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira and Castro Caldelas.

Právny rámec:

vo vnútroštátnej právnej úprave

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa musia plniť do fliaš priamo na mieste. Preprava a plnenie vína do fliaš mimo vinohradníckej oblasti môže ohroziť kvalitu, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným zmenám a ďalším vplyvom. Čím ďalej sa víno prepravuje, tým je riziko vyššie. Plnením do fliaš v oblasti pôvodu sa umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku.

Právny rámec:

vo vnútroštátnej právnej úprave

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na názov označenia pôvodu sa musí použiť písmo s výškou aspoň 4 mm. Názov podoblasti a odrody musia byť uvedené písmom, ktorého výška nepresahuje polovicu výšky znakov použitých na označenie názvu CHOP.

Použitie ochrannej známky je povinné. Ak sú vína označené ochrannými známkami, ktoré sa používajú aj pri iných označeniach pôvodu, názov „Ribeira Sacra“ musí byť v rovnakom zornom poli ako ochranná známka a musí byť aspoň trikrát väčší. Okrem toho musí byť názov „Ribeira Sacra“ uvedený aj na rovnakom pozadí a rovnakým typom písma ako ochranná známka.

Na všetky fľaše sa musí umiestniť očíslovaná zadná etiketa vrátane loga označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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