C/2024/5456

11.9.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5456)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Datum obvestila: 17. junij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. SPREMEMBE MEJNIH VREDNOSTI ANALITSKIH PARAMETROV

Opis:

— najnižja vsebnost skupnih kislin se za vse vrste vina zniža s 4,5 grama na 4 grame vinske kisline na liter,

— najvišje vsebnosti hlapnih kislin se zvišajo: z 0,70 grama na 0,80 grama ocetne kisline na liter za mlada rdeča vina, z 1,00 grama na 1,20 grama ocetne kisline na liter za starana rdeča vina (z izrazom „barrica“ oziroma „garda“) in z 1,00 grama na 1,08 grama ocetne kisline na liter za starana bela vina,

— največje mejne vrednosti žveplovega dioksida se povečajo: s 120 miligramov na 150 miligramov na liter za mlada rdeča vina in s 140 miligramov na 150 miligramov na liter za starana rdeča vina (z izrazom „barrica“ oziroma „garda“), s 120 miligramov na 200 miligramov na liter za vina rosé ter s 160 miligramov na 200 miligramov na liter za vsa bela vina, mlada in starana (z izrazom „barrica“ oziroma „garda“).

Ta sprememba vpliva na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene spremembe iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah.

Razlog

Spremembe so utemeljene, ker je treba vrednosti analitskih parametrov vin prilagoditi zdajšnjim razmeram, saj so te vrednosti ostale enake skoraj 30 let, odkar velja ta označba porekla.

Viden je jasen trend, povezan s podnebnimi spremembami, v pridelavi vin z večjim deležem alkohola, zaradi česar so se spremenili tudi drugi analitski parametri, zlasti vsebnosti skupnih in hlapnih kislin.

Upoštevati je treba tudi spremembe v načinu pridelave vin. Pridelana vina, čeprav mlada, so v sodih vse več časa, tudi od enega letnika do drugega, v preteklosti pa so bila vina v sodih na splošno zelo kratek čas. Zato je treba zvišati vsebnost hlapnih kislin in znižati vsebnost skupnih kislin ter povečati vrednosti žveplovega dioksida, da bi preprečili čezmerno vsebnost hlapnih kislin.

2. POSODOBITEV SKLICEV NA PREDPISA

Opis:

— Kar zadeva skupno vsebnost sladkorja, se sklic na Uredbo (ES) št. 607/2009 spremeni s sklicem na trenutno veljavno različico, ki jo je nadomestila, tj. Uredbo (EU) 2019/33.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

— Sklic na zakon št. 2/2005 z dne 18. februarja 2005 o spodbujanju in zaščiti kakovosti galicijske hrane se spremeni s sklicem na trenutno veljavno različico, ki ga je nadomestila, tj. zakon št. 1/2024 z dne 11. januarja 2024 o kakovosti hrane v Galiciji. Navedba glede prenosa nadzora je ustrezno prilagojena na podlagi novejšega predpisa.

Ta sprememba vpliva na točki 2 in 9 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene spremembe iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah.

Razlog:

Specifikacija se spremeni, da se posodobita zadevna sklica na predpisa. To ni bistvena sprememba.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Ribeira Sacra

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. RDEČE VINO: rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“ in rdeča vina „Ribeira Sacra“

KRATEK OPIS

Rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“:

— videz: bister in sijoč, srednje do zelo intenzivne barve, od češnjevo rdeče do vijoličasto rdeče;

— vonj: sadni vonj po rdečem jagodičju (gozdni sadeži) ali rdečem koščičastem sadju (vonj vsaj ene od teh kategorij);

— okus: izrazit, po rdečem jagodičju ali rdečem koščičastem sadju (aroma vsaj ene od teh kategorij), uravnoteženi alkohol, kisline in trpkost, dolg pookus.

Rdeča vina „Ribeira Sacra“: — videz: bister in sijoč, srednje do zelo intenzivne barve, od češnjevo rdeče do vijoličasto rdeče; — vonj: sadni vonj po rdečem jagodičju (gozdni sadeži) ali rdečem koščičastem sadju (vonj vsaj ene od teh kategorij); — okus: izrazit, po rdečem jagodičju ali rdečem koščičastem sadju (aroma vsaj ene od teh kategorij), uravnoteženi alkohol, kisline in trpkost, dolg pookus.

* Pri vinih morajo biti vrednosti, ki niso navedene v nadaljevanju, skladne z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

2. BELO VINO: bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“

KRATEK OPIS

— Videz: bister in sijoč, od bledo do zlato rumene barve;

— vonj: izrazit, vonj po sadju iz sadovnjaka (jabolka, hruške in belomesnato koščičasto sadje); — okus: izrazit, arome po sadju iz sadovnjaka, uravnoteženi alkohol in kisline, dolg pookus.

* Pri vinih morajo biti vrednosti, ki niso navedene v nadaljevanju, skladne z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. RDEČE VINO: rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum barrica“ in rdeča vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum garda“

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo z izrazom „barrica“, morajo izpolnjevati zgoraj navedene zahteve za vsako navedeno vrsto vina in imeti naslednje lastnosti:

— vonj: po začimbah, lesu ali hrastu (vonj vsaj ene od teh kategorij);

— okus: po začimbah, lesu ali hrastu (aroma vsaj ene od teh kategorij).

* Pri vinih morajo biti vrednosti, ki niso navedene v nadaljevanju, skladne z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. BELO VINO: bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „barrica“ in bela vina „Ribeira Sacra“ z izrazom „garda“

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo z izrazom „barrica“, morajo izpolnjevati zgoraj navedene zahteve za vsako navedeno vrsto vina in imeti naslednje lastnosti:

— vonj: po začimbah, lesu ali hrastu (vonj vsaj ene od teh kategorij);

— okus: po začimbah, lesu ali hrastu (aroma vsaj ene od teh kategorij).

* Pri vinih morajo biti vrednosti, ki niso navedene v nadaljevanju, skladne z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

5. VINO ROSÉ: vina rosé „Ribeira Sacra“ z izrazom „súmmum“

KRATEK OPIS

— Videz: bister in sijoč, šibke do srednje intenzivne barve, od bledo rožnate do češnjevo rdeče;

— vonj: sadni vonj po gozdnih sadežih ali rdečem koščičastem sadju (vonj vsaj ene od teh kategorij);

— okus: izrazit, po gozdnih sadežih ali rdečem koščičastem sadju (aroma vsaj ene od teh kategorij), uravnoteženi alkohol in kisline, dolg pookus.

* Pri vinih morajo biti vrednosti, ki niso navedene v nadaljevanju, skladne z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopki

— Donos ne sme presegati 69 l vina na 100 kg grozdja, pri vinih rosé pa 40 l vina na 100 kg grozdja. — Za vina je mogoče uporabljati izraz „barrica“, če so bila starana v lesenih sodih in so bile upoštevane naslednje zahteve glede najkrajšega obdobja staranja in največjih količin:

— rdeča vina: najmanj šest mesecev v sodih z največjo prostornino 500 l,

— bela vina: najmanj trije meseci v sodih z največjo prostornino 600 l.

— Za vina je mogoče uporabljati izraz „garda“ (nanaša se na hrambo vina), če so bila starana vsaj sedem mesecev (velja za rdeča vina) oziroma vsaj štiri mesece (velja za bela vina) v posodah iz lesa, betona ali drugih materialov, razen nerjavnega jekla in poliestra, ki jih dovoljuje zakonodaja o živilih, in posode izpolnjujejo naslednje zahteve glede prostornine:

— za rdeča vina:

— lesene posode s prostornino od 225 l do 10 000 l,

— posode iz betona ali drugih materialov s prostornino do 5 000 l;

— za bela vina:

— lesene posode s prostornino od 225 l do 8 000 l,

— posode iz betona ali drugih materialov s prostornino do 5 000 l.

2. Omejitve pri pridelavi vin

— Rdeče sorte vinske trte mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo in caíño bravo ter bele sorte vinske trte godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, branco lexítimo in caíño blanco veljajo za prednostne oziroma glavne sorte, njihova vsebnost v sestavi vin z izrazom „súmmum“ pa mora znašati vsaj 85 %. Rdeča vina, ki se ne tržijo kot vina z izrazom „súmmum“, morajo vsebovati najmanj 70 % sorte mencía.

— Uporaba kontinuiranih stiskalnic ali visokohitrostnih centrifugalnih stiskalnic ni dovoljena.

— Topla maceracija – predhodno segrevanje grozdja ali segrevanje mošta ali vina, v katerem je še vedno trop, za ekstrakcijo barvila – ni dovoljena.

— Čas maceracije pri pridelavi vin rosé „Ribeira Sacra“ ne sme presegati 48 ur.

— Pri pridelavi vina ali nadaljnjih postopkih ni dovoljeno uporabljati trsk iz hrastovega lesa.

3. Pridelovalna praksa

— Grozdje je treba trgati zelo previdno in povsem ročno ter ga zbirati v zaboje, ki jih je odobril regulativni odbor. Za pridelavo zaščitenih vin je dovoljeno uporabljati samo neoporečno in dovolj zrelo grozdje.

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeče sorte vinske trte

   9 500 kilogramov grozdja na hektar

2. Rdeče sorte vinske trte

   65,55 hektolitra na hektar

3. Bele sorte vinske trte

   12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Bele sorte vinske trte

   82,80 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje sestavlja pet podobmočij, ki so del naslednjih občin:

— podobmočje Amandi: Sober in Monforte de Lemos,

— podobmočje Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo in A Peroxa,

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

— podobmočje Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober in Monforte de Lemos,

— podobmočje Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas in Nogueira de Ramuín.

Te občine se razprostirajo po pokrajinah Lugo in Ourense v avtonomni skupnosti Galicija.

7. **Sorte vinske trte**

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

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 povezave**

Glavna odlika teh vin je vinogradniška praksa, znana kot *viticultura heroica* (junaško vinogradništvo), po kateri trto gojijo na strmih terasastih gričih, ki so del osupljive kulturne krajine. Tako oblikovana pokrajina ima številne mikroklime. Nadmorska višina in lega sta torej ključna dejavnika za pravilno zorenje grozdja. Uporabljajo se predvsem avtohtone sorte vinske trte. Te so vinogradniki izbirali stoletja in jih prilagodili lokalnemu podnebju in tlom. Na tem območju pridelujejo zlasti rdeča vina, najbolj izstopa sorta mencía. Vina so sadna, češnjevo rdeče barve in imajo uravnotežene kisline.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od pridelave na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje pridelave je predvsem strmo gričevje, na katerem je težko graditi vinske kleti. Vina tako lahko pridelujejo tudi v vinskih kleteh v nekaterih krajevnih skupnostih, ki mejijo na območje pridelave, in sicer na naslednjih podobmočjih in v občinah:

Amandi: Sober,

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada in Chantada,

Ribeiras do Miño: Pantón in O Saviñao,

Ribeiras do Sil: A Teixeira in Castro Caldelas.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina je treba stekleničiti na območju pridelave. Če bi se vino prevažalo in stekleničilo zunaj območja njegove pridelave, bi se lahko poslabšala kakovost vina, ki bi lahko bilo izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, temperaturnim razlikam in drugim vplivom. Dlje ko vino potuje, večje je tveganje. Stekleničenje na območju porekla zagotavlja, da se ohranijo lastnosti in kakovost proizvoda.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Črke, s katerimi je zapisano ime označbe porekla, morajo biti visoke vsaj 4 mm. Imeni podobmočja in sorte je treba navesti s črkami, ki ne presegajo polovice višine črk, ki se uporabljajo za ime ZOP.

Uporaba blagovne znamke je obvezna. Če so vina označena z blagovnimi znamkami, ki se uporabljajo tudi za druge označbe porekla, mora biti ime „Ribeira Sacra“ v istem vidnem polju kot blagovna znamka in vsaj trikrat večje. Ime „Ribeira Sacra“ mora biti na istem ozadju in imeti enak slog črk kot blagovna znamka.

Vse steklenice morajo imeti oštevilčeno sekundarno etiketo in logotip označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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