

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2020/C 196/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„RIBEIRO”**

**PDO-ES-A1123-AM03**

**Data złożenia wniosku: 17.8.2017**

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

**2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia**

**2.1. Wprowadzenie nowej kategorii produktów sektora wina (gatunkowe wina musujące)**

Opis i uzasadnienie

Dodano nową kategorię win: gatunkowe wina musujące (kategoria 5 w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013).

Zmiana skutkuje koniecznością zmiany pkt 2 specyfikacji i pkt 2.3 jednolitego dokumentu. Ponadto zmiana wpływa pośrednio na pkt 3, pkt 7 i pkt 8 lit. b ppkt 2) specyfikacji. Zmiana wpływa na następujące punkty jednolitego dokumentu: 4 (Opis win), 5 lit. a) (Szczególne praktyki enologiczne), 8 (Związek) i 9 (Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania).

Wina te muszą być produkowane przy użyciu metody tradycyjnej, wyłącznie z białych lub czerwonych winogron należących do określonych głównych odmian, tj. odmian rodzimych, które nadają winu bardziej indywidualny charakter.

Zmiana jest spowodowana tradycją produkcji przedmiotowych win na tym obszarze, a także wysoką jakością aktualnie produkowanych win musujących. Produkcja win musujących rozpoczęła się w latach 20. XX w. w Ribeiro – wielu producentów podtrzymywało tradycję ich produkcji do końca dwudziestego wieku. W miarę upływu czasu praktyka ta zaczęła w znacznym stopniu zanikać. Produkcja uległa ograniczeniu i była okazjonalnie wznawiana głównie w celu zaspokojenia ciekawości klientów lub w celu wykorzystania wina w charakterze podarunku lub dowodu uznania dla ważnych gości. W ostatnich latach można jednak zaobserwować odrodzenie produkcji. Jest ono spowodowane pozytywnymi doświadczeniami z przeszłości i coraz bardziej wymagającym rynkiem konsumenckim, otwartym na nowe doświadczenia i gotowym zapłacić za ekskluzywny – i stosunkowo drogi – produkt. Doświadczenia z przeszłości wskazują, że główne odmiany winorośli objęte nazwą pochodzenia zapewniają możliwość uzyskania wysokiej jakości win w przypadku zastosowania tradycyjnej metody produkcji win musujących.

**2.2. Zmiana opisu win**

Opis i uzasadnienie

W kategorii 1 (wina) w nowej specyfikacji wymieniono różnice w zależności od odmian wykorzystywanych w procesie produkcji. Oznacza to, że termin „Castes” będzie stosowany w odniesieniu do białych i czerwonych win produkowanych wyłącznie z określonych winogron uznawanych za należące do głównych odmian. Wszystkie te odmiany są odmianami rodzimymi, w wysokim stopniu przystosowanymi do warunków naturalnych panujących w regionie. Wspomniane odmiany to: caiño tinto, caiño bravo, caiño longo, ferrón, sousón, mencía, brancellao, treixadura, torontés, godello, lado, caiño blanco, loureira i albariño. Podobnie czerwone i białe wina dojrzewające w drewnianych beczkach będą identyfikowane na rynku za pomocą terminu „Barrica”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Oznacza to konieczność zmiany opisu, aby uwzględnić zarówno właściwości analityczne, jak i właściwości organoleptyczne win oraz aby wziąć pod uwagę właściwości pozwalające odróżnić wina określone przy pomocy wyżej wymienionych pojęć od innych win.

Z tego względu zmiana wywiera wpływ głównie na pkt 2 specyfikacji oraz na pkt 2.4 (Opis win) jednolitego dokumentu. Zmiana wpływa również pośrednio na pkt 3, pkt 7 i pkt 8 lit. b ppkt 2) specyfikacji, a także na pkt 5 lit. a) (Szczególne praktyki enologiczne) i 9 (Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania) jednolitego dokumentu.

Zmiana jest uzasadniona koniecznością udzielenia konsumentom informacji zapewniających im możliwość podejmowania lepszych decyzji zakupowych. Na podstawie takich informacji będą oni w stanie zidentyfikować wina o określonych właściwościach, które zostały wyprodukowane z odmian winorośli najlepiej dostosowanych do specyfiki danego obszaru, jak ma to miejsce w przypadku win Ribeiro Castes, albo które dojrzewały w drewnianych beczkach, jak ma to miejsce w przypadku win Ribeiro Barrica.

Ponadto wprowadzono również niewielką zmianę w opisie właściwości organoleptycznych – jej celem było wyeliminowanie odniesień do czynników związanych z przyjemnością i wprowadzenie bardziej obiektywnych elementów opisowych. To samo dotyczy się wartości analitycznych win białych i czerwonych nieopatrzonych nazwą „Castes” ani „Barrica” oraz win opatrzonych nazwą pochodzenia „Ribeiro Tostado”. Minimalna zawartość alkoholu (całkowita i rzeczywista) została podniesiona zarówno w odniesieniu do win białych, jak i w odniesieniu do win czerwonych. Maksymalna kwasowość ogólna została zwiększona w przypadku win białych, natomiast w przypadku win czerwonych zmniejszono minimalną kwasowość ogólną. W przypadku Ribeiro Tostado zwiększono całkowitą naturalną zawartość alkoholu i minimalną całkowitą zawartość cukrów.

Zmiany, o których mowa w poprzednim akapicie, dotyczą wyłącznie pkt 2 specyfikacji i pkt 4 (Opis win) jednolitego dokumentu. Są one uzasadnione w świetle danych zgromadzonych w trakcie degustacji i badań analitycznych przeprowadzonych w ostatnich latach.

### 2.3. *Zmiany w praktykach enologicznych (praktykach upraw): gęstość nasadzeń*

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 3 lit. a) specyfikacji i pkt 5 lit. a) (Praktyki upraw) jednolitego dokumentu.

Wyznaczono minimalną gęstość nasadzeń wynoszącą 3 000 winorośli na hektar. Zmiana ta zastępuje aktualnie zapis w obowiązującej specyfikacji, zgodnie z którym maksymalna gęstość nasadzeń wynosi 7 000 winorośli na hektar.

Zmiana ta jest spowodowana istniejącą tradycją gęstego obsadzania winnic na tym obszarze uprawy winorośli. Wspomnianą powyżej maksymalną liczbę 7 000 winorośli na hektar ustanowiono w przepisach z 1976 r. – w wcześniej obowiązujących przepisach z 1957 r. nie przewidziano takiego limitu. Przepisy postanowiono zmienić w 1976 r., ponieważ uznano, że wyznaczenie maksymalnej liczby winorośli na hektar przyczyni się do poprawy jakości wina i usprawni proces mechanizacji winnic.

Obecnie wiemy, że w przypadku zapewnienia odpowiedniego monitorowania potencjału w zakresie produkcji wina gęstość nasadzeń przekraczająca 7 000 winorośli na hektar może umożliwiać produkcję wysokiej jakości win. W nowej specyfikacji przewidziano istotne zmniejszenie ilości wina uzyskiwanej z hektara, co oznacza, że zmiana ta nie odbije się niekorzystnie na jakości wina.

### 2.4. *Zmiany w praktykach enologicznych (praktykach upraw): bardziej szczegółowe uregulowanie kwestii związanych z systemami przycinania i prowadzenia*

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 3 lit. a) specyfikacji i pkt 5 lit. a) (Praktyki upraw) jednolitego dokumentu.

Wprowadzono bardziej szczegółowy opis dopuszczalnych systemów przycinania i prowadzenia. W szczególności przewidziano możliwość przycinania kordonowego, przycinania kielichowego i przycinania Guyota. Winorośl będzie prowadzona przy wykorzystaniu treliazu lub palików. Obecne brzmienie jednolitego dokumentu stanowi jedynie, że „[przycinanie] będzie przeprowadzane na latorośli i łozie lub poprzez pozostawienie odpowiedniej liczby latorośli, natomiast prowadzenie będzie odbywało się przy wykorzystaniu drutów lub tyczek”.

Wprowadzenie tej zmiany jest konieczne, ponieważ aktualne brzmienie specyfikacji jest bardzo niejednoznaczne i niejasne i mogłoby skutkować stosowaniem bardzo zróżnicowanych technik przycinania. Celem jest korzystanie wyłącznie z tych technik, które są faktycznie stosowane – niektóre z nich od wielu lat, podczas gdy inne od stosunkowo niedawna.

Przycinanie kordonowe zostało uwzględnione, mimo że nie stanowi tradycyjnej techniki przycinania stosowanej w przypadku win objętych nazwą pochodzenia Ribeiro. Technikę tę wprowadzono z różnych względów – niektóre z nich przedstawiono poniżej. Jest ona łatwa do stosowania w praktyce. Odpowiednie rozmieszczenie pędów i liści jest korzystne dla winogron. Stosowanie tej techniki pozwala również monitorować winorośle przynoszące duże plony oraz dbać o wysoką jakość winogron. Dlatego też uznano, że uwzględnienie tego systemu przycinania wśród technik dozwolonych dla przedmiotowej nazwy pochodzenia będzie odpowiednie.

Przycinanie kielichowe to technika o najdłuższej tradycji w Ribeiro, którą wciąż stosuje się w niektórych winnicach. Zakłada ona pozostawianie odpowiedniej liczby latorośli i niewielkiej liczby łóz. W przypadku mniej dojrzałych winorośli do podparcia kordonów i pnia wykorzystuje się paliki. Ponadto w okresie, gdy w winnicach po raz pierwszy wprowadzono systemy prowadzenia wykorzystujące druty, rozpoczęto stosowanie systemu Guyota. System ten został obecnie wprost wymieniony w nowej specyfikacji.

#### 2.5. *Zmiany w praktykach enologicznych: maksymalne zbiory*

Opis i uzasadnienie

Uzysk z ekstrakcji w produkcji wina i wina musującego zwiększył się z obecnego poziomu 70 litrów na 100 kg winogron do 74 litrów lub 72 litrów w przypadku win Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica i Ribeiro Espumoso. Natomiast wydajność produkcji winogron z hektara zmniejszyła się z obecnego poziomu 30 000 kg z hektara do 13 000 kg w przypadku winogron wykorzystywanych do produkcji win białych Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica i Ribeiro Espumoso. Jeżeli chodzi o winogrona wykorzystywane do produkcji czerwonych rodzajów tych samych win, wydajność produkcji tych winogron wynosi obecnie 12 000 kg z hektara. W przypadku wszystkich pozostałych win wydajność produkcji winogron ustalono na poziomie 19 000 kg z hektara. W przypadku Ribeiro Tostado wydajność produkcji winogron utrzymała się na tym samym poziomie 12 000 kg z hektara.

Powyższe zmiany prowadzą ogólnie do znacznego zmniejszenia produkcji wina z hektara z obecnego poziomu 210 hektolitrów na hektar do poziomu wahającego się między 140,60 a 86,40 hektolitrów z hektara, w zależności od rodzaju wina. W przypadku Ribeiro Tostado uzysk z ekstrakcji pozostaje niezmienny i wynosi 40 litrów na 100 kg zebranych winogron.

Zmiany te wpływają również na pkt 3 lit. b), pkt 5 i pkt 8 lit. b) ppkt 1) specyfikacji oraz na pkt 5 lit. a) (Szczególne praktyki enologiczne) i 5 lit. b) (Maksymalne zbiory) jednolitego dokumentu.

Zwiększenie uzysku z ekstrakcji jest spowodowane faktem, że korzystanie z nowoczesnej technologii w procesie produkcji zapewnia możliwość uzyskania większego uzysku z ekstrakcji bez uszczerbku dla jakości wina.

Zgodnie z informacjami zawartymi w aktualnej specyfikacji zbiory winogron z hektara wynoszą 30 000 kg. Ten poziom zbiorów został ustanowiony w przepisach dotyczących przedmiotowej nazwy pochodzenia zatwierdzonych w 1976 r. Tak wysoki poziom zbiorów stanowi relikwyt innej epoki i innego podejścia do uprawy winorośli, które nie jest już stosowane. Obecnie kładzie się większy nacisk na jakość niż na ilość. Celem tego istotnego zmniejszenia poziomu zbiorów jest zatem zapewnienie wyższej jakości surowców, a w rezultacie wyższej jakości win objętych przedmiotową nazwą pochodzenia.

#### 2.6. *Zmiany w praktykach enologicznych: określenie szczególnych praktyk enologicznych dla win musujących oraz win Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica i Ribeiro Tostado*

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 3 lit. b), pkt 3 lit. c i pkt 3 lit. d) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu (Szczególne praktyki enologiczne).

Wprowadzono nową kategorię wyrobu winiarskiego, tj. musujące wino Ribeiro, a w ramach kategorii 1 dodano nowe rodzaje wina: Ribeiro Castes i Ribeiro Barrica. Należy zatem określić ich szczególne warunki produkcji. Ponadto doprecyzowano, że wina Ribeiro Tostado są winami białymi lub czerwonymi produkowanymi wyłącznie z głównych odmian winorośli.

Wina Ribeiro Castes muszą być produkowane wyłącznie z głównych odmian winorośli. Wina Ribeiro Barrica to wina czerwone lub białe, które – na dowolnym etapie procesu produkcji – były przechowywane w beczkach o maksymalnej pojemności 600 litrów i które zostały ponadto wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli.

Ponadto wina musujące muszą zostać wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli z zastosowaniem tradycyjnej metody w wersjach „Brut” i „Brut Nature”.

Zmiany te są spowodowane koniecznością przyjęcia konkretnych obiektywnych kryteriów dla tych win, które będą opatrzone różnymi etykietami na rynku. Najbardziej podstawową i najpowszechniejszą cechą wszystkich tych win jest fakt, że produkuje się je wyłącznie z winogron pochodzących z głównych odmian winorośli. Wszystkie te odmiany są tradycyjnie uprawiane w regionie. Wykorzystuje się je do produkcji win, które najlepiej oddają unikalne właściwości win Ribeiro.

#### 2.7. *Zmiany w praktykach enologicznych: zwiększenie minimalnej zawartości cukru w moszczu winogronowym w odniesieniu do kategorii tostado*

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 3 lit. d) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu (Szczególne praktyki enologiczne).

Doświadczenia zgromadzone na przestrzeni ostatnich lat, a także obserwacje poczynione w trakcie produkcji Ribeiro Tostado wskazują, że zwiększenie minimalnej zawartości cukru w moszczu uzyskiwanym z suszonych winogron z obecnych 300 gramów na litr do 350 gramów na litr mogłoby okazać się korzystne.

## 2.8. Klasyfikacja odmian jako główne i drugorzędne

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 6 specyfikacji i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Przedmiotowa zmiana stanowi jeden z najważniejszych nowych elementów wprowadzonych w specyfikacji. Obejmuje ona utworzenie dwóch odrębnych kategorii odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji wina opatrzonego nazwą pochodzenia „Ribeiro”: odmian głównych i odmian drugorzędnych. Rozróżnienie to odnosi się głównie do jakości, jaką odpowiednie odmiany nadają winu opatrzonemu przedmiotową nazwą pochodzenia. Wspomnianą jakość ocenia się na podstawie dwóch głównych kryteriów. Z jednej strony mamy do czynienia z jakością postrzeganą w czysto techniczny sposób, a z drugiej strony z potencjalnym unikalnym charakterem, jaki określone odmiany winorośli nadają produktowi. Odmiany główne to odmiany rodzime, które zawsze odpowiadają odmianom rekomendowanym w klasyfikacji odmian sporządzonej przez Wspólnotę Autonomiczną Galicji. Klasyfikacja ta przedstawia się w następujący sposób:

— Odmiany główne:

odmiany czerwone: caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, ferrón, sousón, mencía i brancellao

odmiany białe: treixadura, tarrantés, godello, lado, caíño blanco, loureira i albariño

— Odmiany drugorzędne:

odmiany czerwone: garnacha tintorera i tempranillo odmiany białe: palomino i albillo

Wina rodzaju Castes oraz wina opatrzone nazwą Barrica muszą być produkowane wyłącznie z odmian głównych, podobnie jak gatunkowe wina musujące i naturalnie słodkie wina (Tostado).

## 2.9. Dodanie i usunięcie odmian

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 6 specyfikacji i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Proponuje się dodanie odmian białych lado i caíño blanco jako odmian głównych i usunięcie odmiany białej macabeo.

Poniżej przedstawiono uzasadnienie tych zmian.

— Lado (dodano)

Lado to odmiana rekomendowana przez Wspólnotę Autonomiczną Galicji zgodnie z ustawodawstwem hiszpańskim. Jest to odmiana rodzima dla obszaru geograficznego obejmującego nazwę pochodzenia „Ribeiro”. Odmiana ta niewątpliwie zyskuje na popularności i jest uprawiana w tej miejscowości na większą skalę niż na jakimkolwiek innym obszarze produkcji. Jest ona idealnie przystosowana do lokalnych warunków rolnych i klimatycznych, a także do tradycyjnych metod uprawy stosowanych w tym dystrykcie. Ponieważ odmiana ta nadaje winom produkowanym na tym obszarze ich specyficzną jakość i charakter, zatwierdzenie faktu jej wykorzystywania ma kluczowe znaczenie.

— Caíño blanco (dodano)

Ta odmiana jest również rekomendowana przez Wspólnotę Autonomiczną Galicji zgodnie z ustawodawstwem hiszpańskim. Przedmiotowa odmiana była stopniowo wprowadzana w regionie Ribeiro na przestrzeni kilku dziesięcioleci – sprowadzano ją głównie z obszarów graniczących z obszarem objętym nazwą pochodzenia „Rías Baixas”, na którym była już uwzględniona w obowiązujących przepisach. Jej wpływ był początkowo ograniczony, podobnie jak popyt na nią ze strony hodowców winorośli i producentów wina. Dlatego też uznano, że uwzględnienie tej odmiany w przepisach dotyczących nazwy pochodzenia nie jest konieczne. Przystosowała się ona jednak dobrze do lokalnych warunków rolnych i klimatycznych oraz do tradycyjnych metod uprawy stosowanych na tym obszarze. Ten czynnik – w połączeniu z korzystnym wpływem na jakość wytwarzanych z niej win – stopniowo doprowadził do powstania zapotrzebowania w sektorze na jej uwzględnienie w przepisach, tak aby umożliwić produkowanie win chronionych nazwą pochodzenia „Ribeiro” z tej odmiany.

— Macabeo (usunięto)

Odmiana ta figurowała w przepisach dotyczących nazwy pochodzenia „Ribeiro” począwszy od ich pierwszej wersji z 1957 r. Niemniej jednak obecnie nie ulega wątpliwości, że odmiana ta nie jest typowa dla tego obszaru ani pod względem produkcji, ani jeżeli chodzi o poprawę jakości win chronionych nazwą pochodzenia i nadanie tym winom szczególnego charakteru. Dlatego też proponujemy usunięcie tej odmiany z przepisów dotyczących produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Ribeiro”.

## 2.10. Nowe środki służące usprawnieniu kontroli

Opis i uzasadnienie

Zmieniono pkt 8 lit. b ppkt 3) specyfikacji. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Zarejestrowane zakłady muszą być niezależne od siebie i nie mogą bezpośrednio przylegać do niezarejestrowanych zakładów – mogą być z nimi połączone wyłącznie za pomocą dróg publicznych. Ponadto należy sporządzać comiesięczne zestawienia wszystkich dostaw i wysyłek wina.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Ribeiro

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**

*Ribeiro Castes i Ribeiro (białe)*

Wygląd wina

Przejrzyste z odcieniami od bladożółtego po złoty i tonami od zielonego po złoty w zależności od wieku i metody produkcji.

Właściwości zapachowe wina

Czyste i mocne nuty, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe i świeże owoce, kwiaty, miód, aromatyczne zioła oraz aromaty roślinne i balsamiczne. Wina należące do kategorii Castes charakteryzują się większą złożonością oraz intensywnością od średniej po wysoką.

Charakterystyczny smak

Świeży i zrównoważony, o nieskazitelnym, utrzymującym się finiszu. Wina należące do kategorii Castes cechują się pełniejszą strukturą, w większym stopniu wypełniają usta, a także posiadają bogatszy smak i ekstrakt oraz dłuższy finisz.

\* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

\* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach „Castes blancos”: 11 % obj.

\* W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na liter (14,17 miliekwiwalentu na liter (meq/l)). Jeżeli wina takie dojrzewają dłużej niż rok, ilość wynosi 0,9 grama na liter (15 meq/l) powiększone o 0,06 grama na liter (1 meq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 % objętości. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	200

*Ribeiro Castes i Ribeiro (czerwone)*

## Wygląd wina

Przejrzyste o średniej do dużej intensywności barwy z odcieniami od fioletowego po ciemnowiśniowy i tonami od fioletowych po terakotowe w zależności od wieku i metody produkcji.

## Właściwości zapachowe wina

Czyste i mocne nuty, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: czerwone i ciemne owoce, dojrzałe i świeże, kwiaty, aromatyczne zioła, przetwory mleczne, aromaty roślinne i balsamiczne. Wina należące do kategorii Castes charakteryzują się większą złożonością oraz intensywnością od średniej po wysoką.

## Charakterystyczny smak

Świeży, zrównoważony, o strukturze od średnio do wysoko taninowej oraz nieskazitelnym, utrzymującym się finisz. Wina należące do kategorii Castes cechują się bardziej wyrafinowaną strukturą taninową, w większym stopniu wypełniają usta, a także posiadają bogatszy smak i ekstrakt oraz dłuższy finisz.

- \* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.
- \* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach „Castes tintos”: 11 % obj.
- \* W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na liter (14,17 miliekwiwalentu na liter (meq/l)). Jeżeli wina takie dojrzewają dłużej niż rok, ilość wynosi 0,9 grama na liter (15 meq/l) powiększone o 0,06 grama na liter (1 meq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 % objętości. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	150

*Ribeiro Barrica (białe)*

## Wygląd wina

Przejrzyste z odcieniami od bładożółtego po złoty i tonami od zielonego po złoty w zależności od wieku i metody produkcji.

## Właściwości zapachowe wina

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, zrównoważonym drzewnym składnikiem aromatycznym, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, świeże owoce, suszone owoce, kwiaty, miód, dżem, aromatyczne zioła, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne, aromaty prażenia i pieczenia.

## Charakterystyczny smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o dobrej strukturze i dobrze wypełniający usta, nieskazitelnym, długo utrzymujący się finisz.

- \* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.
- \* W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na liter (14,17 miliekwiwalentu na liter (meq/l)). Jeżeli wina takie dojrzewają dłużej niż rok, ilość wynosi 0,9 grama na liter (15 meq/l) powiększone o 0,06 grama na liter (1 meq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 % objętości. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

*Ribeiro Barrica (czerwone)*

## Wygląd wina

Przejrzyste o średniej do dużej intensywności barwy z odcieniami od fioletowego po ciemnowiśniowy i tonami od fioletowych po terakotowe w zależności od wieku i metody produkcji.

## Właściwości zapachowe wina

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, zrównoważonym drzewnym składnikiem aromatycznym, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe i świeże czerwone i ciemne owoce, suszone owoce, kwiaty, dżem, aromatyczne zioła, przetwory mleczne, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne, aromaty prażenia, suszenia i pieczenia.

## Charakterystyczny smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o dobrej strukturze i dobrze wypełniający usta, nieskażitelny, długo utrzymujący się finisz.

\* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

\* W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach dłużej niż trzy miesiące, ale nie starszych niż jeden rok, maksymalna kwasowość lotna wynosi 0,85 grama na litr (14,17 miliekwiwalentu na litr (meq/l)). Jeżeli wina takie dojrzewają dłużej niż rok, ilość wynosi 0,9 grama na litr (15 meq/l) powiększone o 0,06 grama na litr (1 meq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 11 % objętości. W żadnym wypadku nie można przekraczać wartości granicznych określonych w obowiązujących przepisach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

*Ribeiro Espumoso (białe i różowe)*

## Wygląd wina

Przejrzyste z drobnymi, równomiernymi bąbelkami, o odcieniu od bladożółtego po złoty (białe wina musujące) oraz od malinowego po pomarańczowo-różowy (różowe wina musujące). Tony obejmują odcienie od zielonego po złote (białe wina musujące) oraz od fioletowego po pomarańczowe (różowe wina musujące) w zależności od wieku i metody produkcji.

## Właściwości zapachowe wina

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, świeże owoce, suszone owoce, drożdże, bułka tarta, pieczywo, kwiaty, miód, dżem, aromatyczne zioła, aromaty roślinne, balsamiczne, korzenne i aromat prażenia.

## Charakterystyczny smak

Świeży, zrównoważony i intensywny, bogaty i z ekstraktem, o średniej do wysokiej strukturze i średnim do wysokiego stopniu wypełniania ust.; bąbelki są drobne, równomierne, przyjemne, aksamitne i kremowe o średnio do długo utrzymującym się finiszu.

\* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

*Ribeiro Tostado (białe i czerwone)*

## Wygląd wina

Przejrzyste z odcieniami od bursztynowo-żółtego po mahoniowy i tonami od złotego po kasztanowy. Jaśniejsze odcienie czerwieni mogą pojawić się w winach czerwonych w zależności od ich wieku i metody produkcji.

## Właściwości zapachowe wina

O złożonym aromacie z czystymi, mocnymi nutami, o średniej do dużej intensywności, z obecnością niektórych z poniższych deskryptorów: dojrzałe owoce, suszone winogrona, kandyzowane owoce, suszone owoce, miód, aromatyczne zioła, aromaty korzenne, balsamiczne, aromaty prażenia, suszenia i pieczenia oraz drewna liściastego.

## Charakterystyczny smak

Słodki i zrównoważony, o subtelnej świeżości, intensywny, dobrze wypełniający usta i pozostawiający oleiste wrażenie, z ekstraktem i bardzo bogaty, o nieskazitelnym bardzo długo utrzymującym się i bardzo intensywnym finiszu.

\* Jeżeli nie ustalono wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

\* Maksymalna zawartość siarki: 200 mg/l w przypadku win czerwonych i 250 mg/l w przypadku win białych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

## Szczególne praktyki enologiczne

## — Wina białe i czerwone

Uzysk z ekstrakcji nie powinien przekraczać 72 litrów wina na każde 100 kg winogron w przypadku win wyprodukowanych z głównych odmian winorośli: ribeiro castes, ribeiro barrica i ribeiro espumoso. W przypadku pozostałych win wartość ta wynosi 74 litry wina na każde 100 kg winogron.

Wina Ribeiro Castes muszą być produkowane wyłącznie z głównych odmian winorośli.



Wina Ribeiro Barrica to wina czerwone lub białe, które – na dowolnym etapie procesu produkcji – były przechowywane w beczkach o maksymalnej objętości 600 litrów i które zostały wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli.

— Wino musujące

Wyprodukowane wyłącznie z głównych odmian winorośli z zastosowaniem tradycyjnej metody w wersjach „Brut” i „Brut Nature”.

— Tostado

Wyprodukowane wyłącznie z głównych odpowiednio czerwonych lub białych odmian. Stosowanie procesu naturalnego suszenia winogron w zacisznych miejscach o odpowiednich właściwościach, umożliwiających ich właściwe suszenie z wykorzystaniem naturalnej wentylacji. Czas suszenia wynosi co najmniej trzy miesiące. Moszcz winogronowy o zawartości co najmniej 350 gramów cukru na litr. Maksymalny zbiór wynosi 40 litrów wina na każde 100 kg suszonych winogron. Poddaje się go procesowi dojrzewania w kadziach z drewna dębowego lub wiśniowego zapewniając, aby całkowity czas kontaktu z drewnem był nie krótszy niż sześć miesięcy. Obejmuje to, w stosownych przypadkach, obracanie podczas procesu fermentacji. Proces dojrzewania w butelce nie może trwać krócej niż trzy miesiące.

Praktyka upraw

Gęstość nowych nasadzeń wynosi co najmniej 3 000 winorośli na hektar.

Przy corocznym przycinaniu stosuje się przycinanie Guyota, kordonowe, kielichowe lub krótkie.

W ramach systemów prowadzenia wykorzystuje się treliAZE lub paliki.

b) *Maksymalne zbiory*

Główne winogrona białe do produkcji win Castes, Barrica i Espumoso

13 000 kg winogron z hektara

Główne winogrona białe do produkcji win Castes, Barrica i Espumoso

93,6 hektolitra z hektara

Główne winogrona białe do produkcji wina Tostado

13 000 kg winogron z hektara

Główne winogrona białe do produkcji wina Tostado

52 hektolitry z hektara

Główne winogrona czerwone do produkcji wina Tostado

12 000 kg winogron z hektara

Główne winogrona czerwone do produkcji wina Tostado

48 hektolitrów z hektara

Główne białe i czerwone winogrona do produkcji win innych niż wymienione powyżej

19 000 kg winogron z hektara

Główne białe i czerwone winogrona do produkcji win innych niż wymienione powyżej

140,6 hektolitrów z hektara

Odmiany drugorzędne

19 000 kg winogron z hektara

Odmiany drugorzędne

140,6 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Ribeiro składa się z gruntów położonych w następujących gminach i miejscowościach: gminy Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín i Cortegada; sołectwa Banga, Cabanelas i O Barón, gmina O Carballiño; sołectwa Pazos de Arenteiro, Albarellós, Laxas, Cameixa i Moldes w gminie Boborás; miejscowości Santa Cruz de Arrabaldo i Untes w gminie Ourense; oraz w gminie Toén, miejscowościach Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, we wsi Feá y Celeirón oraz w sołectwie Alongos; oraz we wsi A Touza w gminie San Amaro.

Wszystkie te gminy znajdują się w prowincji Ourense we wspólnocie autonomicznej Galicji.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

FERRÓN

ALBARIÑO

MENCÍA

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

TREIXADURA

CAÍÑO TINTO

SOUSÓN

TORRONTÉS

GODELLO

LADO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

CAÍÑO LONGO

## 8. Opis związku lub związków

### *Wino*

Dystrykt położony jest w Galicji i charakteryzuje się tak zwanym klimatem pośrednim – jest osłonięty otaczającymi go górami, a jednocześnie znajduje się w pobliżu Oceanu Atlantyckiego. Klimat jest umiarkowany i śródziemnomorski, a wpływ Oceanu Atlantyckiego łagodzi łańcuchy górskie znajdujące się na zachód od dystryktu. Góry chronią dystrykt przed burzami przesuwanymi się z morza w głąb lądu. Charakterystyczną cechą jest m.in. znaczna różnica temperatury między dniem a nocą; niski poziom opadów po zapyłaniu; nieużytki, w dużej mierze granitowe, o małej pojemności polowej gleby, i stromy, górzysty teren.

Dystrykt jest na granicy przydatności do uprawy winorośli. Owoce nie dojrzewają z łatwością, ale osiągają wymaganą dojrzałość alkoholową w tym samym czasie co dojrzałość fenolową. Dzięki temu zachowują zrównoważoną świeżość wynikającą z naturalnej kwasowości z przewagą kwasu winowego nad jabłkowym. Nieco kontynentalny charakter obszaru oraz dominujące prądy powietrza powodują znaczną różnicę między temperaturami w dzień i w nocy. Przyczynia się to do powolnego dojrzewania, co wzmacnia naturalną świeżość i aromat.

Wykorzystując górzyste ukształtowanie terenu w dystrykcie, producenci założyli winnice na stokach o korzystnej wystawie. W wielu przypadkach zbudowali tarasy, aby ułatwić pielęgnację winorośli oraz zwiększyć miąższość gleby, w wyniku czego ingerencja człowieka w krajobraz jest wyraźnie widoczna. W ten sposób producenci zapewnili, aby rośliny miały dostęp do odpowiedniej ilości światła słonecznego i dzięki temu mogły wytworzyć cukry potrzebne do produkcji wina o znacznej zawartości alkoholu. Jak wspomniano wcześniej, obszar ten znajduje się na granicy przydatności do uprawy winorośli.

Inny zasadniczy aspekt związku między przedmiotowymi winami a obszarem dotyczy dostępnych odmian winorośli. Większość z nich to odmiany uprawiane tradycyjnie w tym dystrykcie, które rzadko spotyka się na innych obszarach uprawy winorośli. Wyróżnia się wśród nich biała odmiana treixadura, która jest najbardziej reprezentatywna i najczęściej uprawiana na tym obszarze geograficznym. Odmiany te są w pełni przystosowane do tego środowiska i są wynikiem selekcji prowadzonej przez producentów na przestrzeni lat. Dzięki warunkom panującym w tym dystrykcie, wina produkowane z tych odmian – a w szczególności z odmiany treixadura – są bardzo aromatyczne i owocowe z nutami kwiatowymi. Zawartość alkoholu kompensuje kwasowość, dzięki czemu wina są świeże i zrównoważone.

### *Gatunkowe wina musujące*

Gatunkowe wina musujące o nazwie pochodzenia Ribeiro produkuje się z zastosowaniem tradycyjnej metody. Ich właściwości są ściśle związane z konkretnymi warunkami środowiskowymi i wykorzystanymi odmianami winorośli.

Środowisko to cechuje się klimatem umiarkowanym o charakterze śródziemnomorskim z wpływem Oceanu Atlantyckiego. Temperatury znacznie różnią się między dniem a nocą, a ilość opadów po zapyłaniu jest niewielka. Gleby mają małą pojemność polową i otacza je teren górzysty. Jest to obszar, na którym uprawa winorośli odbywa się w surowych warunkach, a winogrona nie dojrzewają łatwo. W związku z tym plantatorzy winorośli wykorzystali górzyste ukształtowanie terenu i założyli winnice na stokach o największym nasłonecznieniu. Różnica między temperaturą za dnia a temperaturą w nocy przyczynia się do powolnego dojrzewania owoców. Zwiększa to naturalną świeżość i aromat tych win musujących.

Wszystkie stosowane odmiany winorośli są rodzime i przystosowane do konkretnych warunków środowiskowych panujących w dystrykcie. Są one wynikiem procesu selekcji prowadzonego na przestrzeni lat przez producentów na tym obszarze. Wyróżnia się wśród nich najczęściej uprawiana odmiana treixadura. Odmiany loureiro i albariño również bardzo dobrze nadają się do produkcji tych win. Warunki glebowe i klimatyczne panujące w tym dystrykcie sprawiają, że odmiany te można zebrać wcześniej, po osiągnięciu równowagi między zawartością cukru a kwasowością. W związku z tym winogrona zbiera się, gdy mają one umiarkowaną zawartość cukru i odpowiedni poziom kwasowości. Dzięki temu możliwe jest wyprodukowanie zrównoważonych win bazowych, które nie mają zbyt wysokiej zawartości alkoholu, ale są bardzo aromatyczne. Na innych okolicznych obszarach uprawy winorośli skutkiem praktyki przyspieszania zbiorów w celu obniżenia zawartości alkoholu wina bazowego byłoby zwiększenie kwasowości, co na tym obszarze nie ma miejsca. Główną przyczyną byłby nadmiar kwasu jabłkowego, który obniżyłby jakość wyprodukowanego wina.

Odmiany te są zasobami genetycznymi o niezwyklej wartości. Nadaje ona unikalną jakość poszczególnym rodzajom win z tego dystryktu, zwłaszcza winom musującym, które są bardzo aromatyczne i owocowe.

#### *Wino z suszonych winogron („Tostado”)*

Tostado del Ribeiro to wino produkowane z suszonych winogron. Jego szczególne właściwości wynikają z surowców wykorzystanych w jego produkcji, warunków panujących w środowisku naturalnym oraz szczególnej metody produkcji powstałej w oparciu o wiedzę fachową lokalnych producentów.

Surowcami są rodzime dla tego obszaru odmiany winorośli przystosowane do konkretnych warunków środowiskowych. Wyróżnia się wśród nich najczęściej uprawiana i najbardziej charakterystyczna odmiana treixadura.

Środowisko cechuje się klimatem umiarkowanym o charakterze śródziemnomorskim z wpływem Oceanu Atlantyckiego. Temperatury znacznie różnią się między dniem a nocą, a ilość opadów po zapyłaniu jest niewielka. Nieuprawiane gleby mają małą pojemność polową i otacza je teren górzysty. Winorośle uprawia się na stokach o największym nasłonecznieniu, aby mogły prawidłowo dojrzewać.

Obszar jest na granicy przydatności do uprawy winorośli i właściwe dojrzewanie winorośli nie jest tutaj łatwe. Dojrzewanie jest możliwe tylko dzięki temu, że stosowane odmiany winorośli są przystosowane i uprawia się je na odpowiednio położonych działkach. To sprawia, że wino jest tak wyjątkowe. Jest to słodkie wino z obszaru, na którym ze względu na naturalne warunki środowiskowe jego produkcja w normalnych okolicznościach nie byłaby możliwa.

Jest to jednak osiągalne dzięki technikom produkcji, które lokalni producenci opracowali na przestrzeni lat. Po zebraniu winogron producenci poddają kiście złożonemu procesowi dojrzewania w zacisznych miejscach z wykorzystaniem naturalnej wentylacji. W szczególności odmiana treixadura nadaje się do suszenia, ponieważ ma grubszą i odporniejszą skórkę niż inne odmiany. Dzięki temu lepiej sprawdza się w procesie naturalnego suszenia.

Ponadto klimat panujący w tym dystrykcie jesienią jest suchszy, niż można by się spodziewać, biorąc pod uwagę jego bliskość do Oceanu Atlantyckiego. Przyczyną tego jest bariera ochronna, którą tworzą góry otaczające dystrykt od zachodu. Warunki te sprzyjają procesowi suszenia. Winogrona nie są poddawane warunkom zbyt wysokiej wilgotności względnej, która spowalniałaby naturalny proces odwadniania i zwiększałaby ryzyko wystąpienia chorób kryptogamicznych. Ponadto temperatura jesienią jest zwykle umiarkowana, co wspomaga proces suszenia. W dystryktach znajdujących się dalej w głębi ładu korzystna może być niższa wilgotność otoczenia. Wadą jest jednak to, że niższe temperatury utrudniają suszenie.

W wyniku tego procesu powstaje słodkie i zrównoważone wino o całkowitej zawartości cukru wynoszącej 120 gramów na litr, które jest bardzo charakterystyczne dla kultury związanej z uprawą winorośli w tym dystrykcie. Jest to bardzo cenione i drogie w produkcji wino o doskonałej renomie.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

#### Opis wymogu

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji zagrażają jakości wina ze względu na możliwość wystąpienia takich zjawisk jak redukcja tlenków, zmiany temperatury itp. Zagrożenie jest tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie cech charakterystycznych i właściwości produktu. W związku z tym – oraz mając na uwadze doświadczenie i dogłębną wiedzę w zakresie szczególnych właściwości tych win gromadzone od lat przez winiarnie produkujące wina o nazwie pochodzenia „Ribeiro” – butelkowanie win musi odbywać się na obszarze pochodzenia. Dzięki temu wszystkie fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win zostaną zachowane.

#### Ramy prawne:

przepisy krajowe

#### Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

#### Opis wymogu

Etykiety win butelkowanych zawierają logo i nazwę pochodzenia.

W przypadku win o nazwie pochodzenia „Ribeiro” produkowanych z głównych odmian na etykietach, opakowaniach i materiałach reklamowych dozwolone jest umieszczanie następujących określeń: odpowiednio „Castes”, „Barrica”, „Espumoso” i „Tostado”.

W przypadku win nieklasyfikowanych jako „Castes”, „Barrica”, „Espumoso” lub „Tostado” niedozwolone jest umieszczanie na etykietach określeń „caste” i „autóctonas” ani nazwy którejkolwiek z głównych odmian. Podobnie niedozwolone jest używanie jakichkolwiek innych określeń, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd co do właściwości wina, w szczególności określeń, które mogłyby spowodować pomylenie ich z winami z kategorii Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso i Ribeiro Tostado.

Rok zbioru musi pojawić się na etykietach win z kategorii Castes i Barrica.

Opakowania powinny zawierać numerowane pieczęci jakości lub przednie/tylne etykiety wydawane przez Radę Regulacyjną. Muszą być one powiązane z odpowiednią wytwórnią wina.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos\\_calidade/2019/DOP\\_RIBEIRO\\_Pliego\\_Condiciones\\_octubre\\_2019\\_definitivo-C.pdf](https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2019/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones_octubre_2019_definitivo-C.pdf)

---