



C/2024/7432

13.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7432)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rías Baixas”

PDO-ES-A1119-AM03

Data przekazania informacji: 30.9.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. ZMIANY WYMOGÓW DOTYCZĄCYCH MIESZANIA ODMIAN

Opis:

Zmieniono wymogi dotyczące mieszania odmian („kupażowanie”) w odniesieniu do rodzajów win „Rías Baixas Rosal”, „Rías Baixas Salnés” i „Rías Baixas Ribeira do Ulla”. Określono, że minimalna wartość 70 % wymienionych odmian musi należeć „do co najmniej jednej” z nich. Dodano odmianę Caíño blanco dla podobszaru O Rosal.

Pkt 3.3 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest wyjaśnienie, że minimalny odsetek (70 %) wszystkich wymienionych odmian winorośli odnosi się do tego zestawu odmian, tak że warunek ten byłby spełniony, gdyby osiągnięto 70 % pojedynczej odmiany. W przypadku „Rías Baixas Condado” zachowano jednak dotychczasowe brzmienie, ponieważ przyjmuje się, że dla typologii tego wina musi istnieć minimum w odniesieniu do każdej z odmian, które łącznie osiągają minimum 70 %.

2. DODANIE NOWEJ ODMIANY

Opis:

Do wykazu odmian dopuszczonych do produkcji win objętych ChNP „Rías Baixas” włączono nową odmianę, a mianowicie odmianę białą Ratiño gallega.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Przeprowadzone badania wykazały, że jest to odmiana miejscowa, a nie klon innej odmiany, w związku z czym została uznana pod względem administracyjnym za nową odmianę *Vitis vinifera* na mocy zarządzenia APA/1097/2021 z dnia 7 października 2021, które przewiduje włączenie różnych odmian szeregu gatunków do rejestru odmian handlowych (BOE z 11.10.2021).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. USUNIĘCIE TOLERANCJI W ODNIESIENIU DO GRANIC ANALITYCZNYCH

Opis:

Usunięto tolerancje w odniesieniu do wartości różnych parametrów analitycznych win.

Pkt 2.1 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Tolerancje powinny być takie, jak tolerancje wskazane przez akredytowane laboratoria w ich oznaczeniach, zgodnie ze stopniem niepewności zastosowanej metody analitycznej.

4. ZAKTUALIZOWANIE NIEKTÓRYCH ODNIESIĘĆ

Opis:

Zmianę w specyfikacji produktu wykorzystano do aktualizacji szeregu odniesień prawnych, które z upływem czasu stały się już nieaktualne, do zmiany niektórych odniesień do danych dotyczących produkcji, do przedstawienia zaktualizowanych wartości oraz do zmiany niektórych danych kontaktowych Rady Regulacyjnej.

Zmieniono pkt 2, 3, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu; zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Skorzystano z okazji do aktualizacji niektórych nieaktualnych odniesień w tekście specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rías Baixas

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. *Rías Baixas Albariño*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa słomkowożółta ze złotymi lub zielonkawymi odcieniami. Przejrzyste i połyskliwe. Zapach: o średniej do wysokiej intensywności. Wino o dużej złożoności aromatycznej, z dominującymi pierwotnymi aromatami cytrynowymi, kwiatowymi i owocowymi, w których wyróżnia się aromat jabłek. Smak: zrównoważony na podniebieniu, z niewielką kwasowością. Dobra struktura, średnia gładkość i długi finisz. Posmak kwiatowy i owocowy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,3
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. *Pozostałe wina białe Rías Baixas*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa słomkowożółta ze złotymi lub zielonkawymi odcieniami. Przejrzyste i połyskliwe. Zapach: o średniej intensywności i wyraźnej obecności pierwotnych aromatów (kwiatowych lub owocowych). Smak: Lekka kwasowość, świeżość i zrównoważenie. Owocowy posmak.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa złotożółta. Przejrzyste i połyskliwe. Zapach: o średniej intensywności. Dobrze zintegrowane aromaty pierwotne i trzeciorzędne. Pierwotne aromaty kwiatowe i owocowe wraz z trzeciorzędnymi aromatami drewna, uwypuklającymi aromaty prażenia, wędzenia, wanilii i orzechów. Smak: dobra struktura, aksamitność i owocowy posmak z nutami wanilii.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

4. *Rías Baixas Tinto*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa wiśniowoczerwona z fioletowymi refleksami. Średnia intensywność barwy. Przejrzyste i połyskliwe. Zapach: wina o średniej intensywności. Dominacja pierwotnych aromatów czerwonych owoców (truskawki, jeżyny itp.) i roślin. Smak: o lekkiej strukturze w ustach, umiarkowanie taninowy. Średnia trwałość, z nutami owocowymi na finiszu.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10.
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150.

5. *Gatunkowe wino musujące Rías Baixas*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa bladożółta ze złotymi odcieniami w przypadku win białych i czerwona z fioletowymi odcieniami w przypadku win czerwonych. Klarowne i połyskliwe. Pęcherzyki gazu są drobne i długo się utrzymują. Zapach: dominują aromaty podstawowe (kwiatowe i owocowe) i aromaty drugorzędne (piekarnicze i prażone). Smak: zrównoważony na podniebieniu. Świeży i lekko kwaśny, z dobrze zintegrowanym dwutlenkiem węgla (pęcherzyki) i owocowym posmakiem

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10.
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1) *Praktyki uprawy*

Winogrona należy zbierać do skrzynek lub do innych pojemników dozwolonych przez Radę Regulacyjną.

2) *Szczególne praktyki enologiczne*

Prawdopodobna zawartość alkoholu w moszczu wynosi co najmniej 11 % obj. w przypadku odmiany Albariño; 10 w przypadku pozostałych win białych; 9,5 w przypadku win czerwonych oraz 10 w przypadku win musujących.

Wina białe niedojrzałe mają różne oznaczenia określone na podstawie odsetka wykorzystywanych odmian oraz obszaru produkcji winogron i produkcji wina.

Pojemność drewnianych pojemników do leżakowania wina „Rías Baixas Barrica” nie przekracza 600 litrów. Etykietowanie wskazuje czas trwania tego procesu.

Wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce.

5.2. Maksymalna wydajność

12 500 kilogramów winogron z hektara

90 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ten dzieli się na pięć podobszarów położonych we wspólnocie autonomicznej Galicji. Te podobszary i gminy, które obejmują, to:

- Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove i Illa de Arousa,
- Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Pontearreas, A Cañiza*, Tui* i Mos*,
- O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* i Tui*,
- Soutomaior: Soutomaior,
- Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* i Vila de Cruces*.

Gminy oznaczone (*) nie są uwzględnione w całości.

7. Odmiany winorośli

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO - TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL – DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Opis związku lub związków

Klimat atlantycki, bliskość morza, uprawa na terenach na wysokości poniżej 300 m, cechy gleby (niskie pH, ubóstwo mineralne i biogenne oraz niewielka grubość), system prowadzenia (dostosowanie do warunków wysokiej wilgotności) oraz wykorzystanie odmian rodzimych skutkują dojrzałością, która powoduje nagromadzenie cukrów, co prowadzi do powstania win bardzo charakterystycznych pod względem frakcji kwasowej oraz elementów aromatycznych i smakowych.

Najlepiej przystosowaną odmianą winorośli, występującą w większości win, jest Albariño, która odpowiada za charakter tych win. Nazwa tej odmiany jest często używana zamiennie z nazwą całej ChNP.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się wyłącznie w wytwórniach wina znajdujących się na określonym obszarze geograficznym i zarejestrowanych w odpowiednich rejestrach Rady Regulacyjnej.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku produktów należących do kategorii „wino” należy podać rok ich zbiorów. Opakowania stosowane w przypadku wszystkich produktów przeznaczonych do spożycia muszą być opatrzone numerowaną pieczęcią lub etykietą dostarczaną przez Radę Regulacyjną. Etykieta dodatkowa musi zawierać logo nazwy pochodzenia określone w załączniku II do specyfikacji produktu.

Link do specyfikacji produktu

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf