C/2025/2949

28.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Ribeira Sacra«

PDO-ES-A1128-AM05

Meddelelsesdato: 12.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Ribeira Sacra«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ ☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer

Generaldirektoratet for fødevarer

Undergeneraldirektoratet for kontrol af fødevarers kvalitet og for landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Der er tale om en standardændring, da den ikke indebærer nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

REDUKTION AF UDBYTTEGRÆNSEN PR. HEKTAR FOR RØDE DRUER

Den ændring, der anmodes om, består i at reducere den maksimale produktion pr. hektar for røde druer fra de nuværende 9 500 kg pr. hektar til 7 500 kg pr. hektar.

Punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begrundelse:

Der anmodes om ændringen på grund af en nedgang i vinsalget og et faldende forbrug på internationalt plan. Denne nedgang påvirker især rødvine, der produceres i regioner med en stærk vindyrkningstradition i Frankrig, Portugal og Spanien, såsom »Ribeira Sacra«, som er den eneste af de fem oprindelsesbetegnelser i Galicien, hvor rødvinsproduktionen er dominerende. Denne situation har medført en betydelig opbygning af lagre på vingårdene i disse produktionsområder, hvilket har ført til, at nogle EU-lande for nylig har truffet forskellige foranstaltninger til at reducere disse overskud, f.eks. rydning af vinmarker, grøn høst eller destillation til industriel anvendelse. Sidstnævnte foranstaltning blev allerede vedtaget for oprindelsesbetegnelsen »Ribeira Sacra« i 2024.

I den forbindelse vil en reduktion af udbyttet være en foranstaltning, der tjener til at forbedre kvaliteten af de høstede druer og dermed kvaliteten af de producerede vine, hvilket bør lette markedsføringen af dem og forbedre de opnåede priser. Denne foranstaltning vil også bidrage til at tilpasse udbuddet bedre til efterspørgslen og er derfor en passende foranstaltning til at forsøge at skabe ligevægt på markedet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Ribeira Sacra

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *RØDVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum rødvin og »Ribeira Sacra« rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Ribeira Sacra« Súmmum rødvin:

— Udseende: klar og skinnende; middel til kraftig farve; kirsebærrød til purpurrød.

— Duft: frugtagtige noter fra mindst en af disse kategorier: røde bær (såsom jordbær eller hindbær osv.) eller træfrugter (røde stenfrugter).

— Smag: stærke vine; aromaer fra mindst en af disse kategorier: røde bær eller røde stenfrugter; afbalanceret alkohol, syrlighed og surhed; lang eftersmag.

»Ribeira Sacra« rødvin:

— Udseende: klar og skinnende; middel til kraftig farve; kirsebærrød til purpurrød.

— Duft: frugtagtige noter fra mindst en af disse kategorier: røde bær (såsom jordbær eller hindbær osv.) eller træfrugter (røde stenfrugter).

— Smag: stærke vine; aromaer fra mindst en af disse kategorier: røde bær eller røde stenfrugter; afbalanceret alkohol, syrlighed og surhed; lang eftersmag.

* De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

2. *HVIDVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: klar og skinnende; fra lys til gylden gul.

— Duft: stærke vine; kernefrugter (hvide kerne- og stenfrugter).

— Smag: stærke vine; aromaer af kernefrugter; afbalanceret alkohol, syrlighed og surhed; lang eftersmag.

* De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 11,67

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

3. *RØDVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum Barrica rødvin og »Ribeira Sacra« Súmmum Garda rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Ud over at opfylde ovenstående krav for hver vintype, der kan markedsføres som Barrica [»lagret på tønde«], skal vinen også have følgende egenskaber:

— Duft: noter fra mindst en af disse kategorier: krydderier, træ eller eg.

— Smag: aromaer fra mindst en af disse kategorier: krydderier, træ eller eg.

* De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

4. *HVIDVIN: »Ribeira Sacra« Barrica hvidvin og »Ribeira Sacra« Garda hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Ud over at opfylde ovenstående krav for hver vintype, der kan markedsføres som Barrica [»lagret på tønde«], skal vinen også have følgende egenskaber:

— Duft: noter fra mindst en af disse kategorier: krydderier, træ eller eg.

— Smag: aromaer fra mindst en af disse kategorier: krydderier, træ eller eg.

* De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

5. *ROSÉVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: klar og skinnende; lav til medium farveintensitet; lys rosa til kirsebærrød.

— Duft: frugtagtige noter fra mindst en af disse kategorier: bær eller røde stenfrugter.

— Smag: stærke vine; aromaer fra mindst en af disse kategorier: bær eller røde stenfrugter; afbalanceret alkohol og syrlighed; lang eftersmag.

* De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 11,67

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Udvindingsudbyttet må ikke overstige 69 l vin pr. 100 kg druer og 40 l vin pr. 100 kg druer for rosévin.

— For at anvende udtrykket Barrica skal vinen have været lagret i trætønder, og følgende krav skal overholdes for så vidt angår minimumslagringsperioderne og de maksimale mængder:

— Rødvin: mindst seks måneder i tønder med en maksimal kapacitet på 500 l.

— Hvidvin: mindst tre måneder i tønder med en maksimal kapacitet på 600 l.

— For at bruge udtrykket Garda [som henviser til vin, der »opbevares« eller »lagres«] skal vine have været lagret i mindst syv måneder for rødvin og fire måneder for hvidvin i fade fremstillet af træ, beton eller – med undtagelse af stål og polyester – andre materialer, der er godkendt i henhold til fødevarelovgivningen, og som opfylder følgende volumenkrav:

— For rødvin:

  — Træfade med en kapacitet på mellem 225 liter og 10 000 liter;

  — Fade fremstillet af beton eller andre materialer, med en kapacitet på op til 5 000 l.

— For hvidvin:

  — Træfade med en kapacitet på mellem 225 liter og 8 000 liter;

  — Fade fremstillet af beton eller andre materialer, med en kapacitet på op til 5 000 l.

2. Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

— De røde druesorter Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo og Caíño Bravo og de hvide druesorter Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo og Caíño Blanco betragtes som de foretrukne og vigtigste sorter og skal udgøre mindst 85 % af Súmmum-vinenes sammensætning. Rødvine, der ikke markedsføres som Súmmum, skal være fremstillet af mindst 70 % Mencía.

— Det er ikke tilladt at anvende kontinuerlige vinpressere eller centrifugalkværne.

— Metoder, der indebærer forvarmning af druerne eller opvarmning af mosten eller vinen med presseresterne for at fremtvinge udvindingen af farve, er ikke tilladt.

— Ved fremstilling af »Ribeira Sacra«-rosévin må perioden for kontakt med drueskallerne ikke overstige 48 timer.

— Brug af egetræsspåner ved vinfremstillingen eller de efterfølgende processer er ikke tilladt.

3. Dyrkningspraksis

— Druerne skal høstes med største omhu, og de skal plukkes med håndkraft i kasser, der er godkendt af tilsynsudvalget. Kun druer af god kvalitet, der er tilstrækkeligt modne, kan anvendes til fremstilling af de beskyttede vine.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Røde druesorter

   7 500 kg druer pr. hektar

   51,75 hektoliter pr. hektar

2. Hvide druesorter

   12 000 kg druer pr. hektar

   82,80 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område består af fem underområder, der omfatter dele af følgende kommuner:

— Amandi-underområdet: Sober og Monforte de Lemos.

— Chantada-underområdet: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo og A Peroxa.

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

— Ribeiras do Miño-underområdet: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober og Monforte de Lemos.

— Ribeiras do Sil-underområdet: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas og Nogueira de Ramuín.

Alle disse kommuner ligger i provinserne Lugo og Ourense i den selvstyrende region Galicien.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Det vigtigste kendetegn ved disse vine er en vindyrkningspraksis kendt som »viticultura heroica« (heroisk vindyrkning), hvor der dyrkes vinstokke på stejle bakkeskråninger anlagt som terrasser, og som udgør et imponerende menneskeskabt landskab. Denne type bjergrige relief medfører, at der er mange mikroklimaer. Valget af højde og vinstokkenes retning er derfor en afgørende faktor, når det skal sikres, at druerne modner ordentligt. Desuden er de anvendte druer primært sorter, der er naturligt hjemmehørende i området. De er blevet udvalgt af vinavlere i løbet af århundreder og tilpasset til det lokale klima og den lokale jordbund. I området produceres hovedsagelig rødvin, og Mencía er den mest udbredte druesort. Vinene er frugtagtige med en kirsebærrød farve og afbalanceret syrlighed.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktionsområdet består hovedsagelig af stejle bakkeskråninger, hvilket gør det vanskeligt at opbygge vingårde. Vinene kan derfor fremstilles på vingårde, der bygges på arealer, som er beliggende i visse landkommuner, der grænser op til produktionsområdet, i de følgende underområder og kommuner:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada og Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón og O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira og Castro Caldelas.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinen skal tappes på flaske ved fremstillingsstedet. Transport og aftapning af vinen uden for produktions- og vindyrkningsområdet kan udgøre en risiko for vinens kvalitet, da vinen kan blive udsat for oxidreduktion, temperatursvingninger og andre negative faktorer. Jo længere vinen transporteres, desto større er risikoen. Tapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare vinens karakteristika og kvalitet.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De tegn, der anvendes til angivelse af oprindelsesbetegnelsen, skal være mindst 4 mm høje. Navnet på underområdet og sorten skal angives med bogstaver, der højst må være halvdelen af højden på de bogstaver, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Brugen af varemærket er obligatorisk. Hvis vinene er mærket med varemærker, der også anvendes til andre oprindelsesbetegnelser, skal ordene »Ribeira Sacra« være i samme synsfelt som varemærket, mindst tre gange større end varemærket og vises på samme baggrund og have samme skrifttype.

Alle flasker skal forsynes med en nummereret bagsideetiket. Denne bagsideetiket skal medtage oprindelsesbetegnelsens logo.

Link til produktspecifikationen

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025_ES.pdf