C/2025/2949

28.5.2025

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** ([1])

(C/2025/2949)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**[articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]**

**„Ribeira Sacra”**

**PDO-ES-A1128-AM05**

**Data comunicării: 12.3.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Ribeira Sacra”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ ndicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara terță căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección General de Alimentación.

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Calificarea drept modificare standard**

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

REDUCEREA LIMITEI PRODUCȚIEI LA HECTAR PENTRU STRUGURII ROȘII

Modificarea solicitată constă în reducerea producției maxime la hectar în cazul strugurilor roșii, astfel încât să se treacă de la limita actuală de 9 500 kg per hectar la 7 500 kg per hectar.

Au fost modificate punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motiv:

Modificarea este solicitată într-un context de criză în ceea ce privește comercializarea vinurilor, în care consumul scade la nivel internațional. Acest declin afectează în special vinurile roșii produse în regiuni cu o puternică tradiție viticolă din Franța, Portugalia și Spania, cum este cazul Ribeira Sacra, singura dintre cele cinci denumiri de origine din Galicia cu o preponderență a producției de vinuri roșii. Această situație a provocat o acumulare semnificativă de stocuri în cramele din aceste zone de producție, ceea ce a determinat unele țări din UE să pună recent în aplicare diverse măsuri pentru reducerea acestor excedente, cum ar fi defrișarea unor plantații de viță-de-vie, recoltarea înainte de coacere sau distilarea pentru utilizări industriale, această din urmă măsură fiind deja adoptată pentru denumirea de origine „Ribeira Sacra" în 2024.

În acest context, reducerea producției este o măsură care va contribui la îndeplinirea obiectivului de îmbunătățire a calității strugurilor recoltați și, prin urmare, a vinurilor produse, ceea ce ar trebui să faciliteze comercializarea acestora și să majoreze prețurile încasate. În plus, această măsură va contribui, de asemenea, la apropierea ofertei de cerere și, prin urmare, este o măsură adecvată menită a echilibra piața.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Ribeira Sacra

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *VIN ROȘU: Vin „Ribeira Sacra" roșu cu mențiunea „Súmmum" și vin „Ribeira Sacra" roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin „Ribeira Sacra" roșu cu mențiunea „Súmmum":

— Aspect: limpede și strălucitor, culoare roșie de intensitate medie spre mare, care variază între roșu-cireașă și roșu purpuriu.

— Miros: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: bace roșii (fructe de pădure) sau fructe de livadă (drupe roșii).

— Gust: pronunțat, arome aparținând uneia dintre categoriile următoare: bace roșii sau drupe roșii, echilibrat în ceea ce privește alcoolul, aciditatea și astringența, cu final prelung.

„Ribeira Sacra" roșu:

— Aspect: limpede și strălucitor, culoare roșie de intensitate medie spre mare, care variază între roșu-cireașă și roșu purpuriu.

— Miros: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: bace roșii (fructe de pădure) sau fructe de livadă (drupe roșii).

— Gust: pronunțat, cu arome din categoria bacelor roșii sau a fructelor de livadă, echilibrat în ceea ce privește alcoolul, aciditatea și astringența, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

2. *VIN ALB: Vin „Ribeira Sacra" alb cu mențiunea „Súmmum"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— Aspect: limpede și strălucitor, cu o culoare galbenă care variază de la galben pal la galben auriu.

— Miros: pronunțat, cu miresme din categoria fructelor de livadă (fructe albe semințoase și drupe).

— Gust: pronunțat, cu arome din categoria fructelor de livadă, echilibrat în ceea ce privește alcoolul și aciditatea, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

3. *VIN ROȘU: Vin „Ribeira Sacra" roșu cu mențiunea „Súmmum Barrica" și vin „Ribeira Sacra" roșu cu mențiunea „Súmmum Garda"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Pe lângă faptul că trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute mai sus pentru fiecare tip de vin, vinurile comercializate cu mențiunea „Barrica" trebuie să prezinte caracteristicile următoare:

— Miros: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

— Gust: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

4. *VIN ALB: Vin „Ribeira Sacra" alb cu mențiunea „Barrica" și vin „Ribeira Sacra" alb cu mențiunea „Garda"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Pe lângă faptul că trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute mai sus pentru fiecare tip de vin, vinurile comercializate cu mențiunea „Barrica" trebuie să prezinte caracteristicile următoare:

— Miros: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

— Gust: arome din cel puțin una dintre categoriile următoare: mirodenii, lemn sau lemn de stejar.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

5. *VIN ROZE: Vin „Ribeira Sacra" roze cu mențiunea „Súmmum"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: limpede și strălucitor, culoare de intensitate redusă sau medie, care variază de la roz pal la roșu-cireașă.

— Miros: miresme de fructe din cel puțin una dintre categoriile următoare: fructe de pădure sau drupe roșii.

— Gust: pronunțat, arome aparținând uneia dintre categoriile următoare: fructe de pădure sau drupe roșii, echilibrat în ceea ce privește alcoolul și aciditatea, cu final prelung.

* În ceea ce privește limitele parametrilor de mai jos, cele care nu sunt indicate trebuie să respecte legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

## 5. **Practici vitivinicole**

### 5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică enologică specifică

— Randamentul la extracție nu trebuie să depășească 69 de litri de vin per 100 kg de struguri. În cazul vinurilor roze, randamentul nu trebuie să depășească 40 de litri de vin per 100 kg de struguri.

— Pentru a putea purta pe etichetă mențiunea „Barrica”, vinurile trebuie să fi fost supuse unui proces de maturare în baricuri de lemn, îndeplinind următoarele cerințe în ceea ce privește durata minimă și volumul maxim:

— vinurile roșii: minimum 6 luni în baricuri cu o capacitate maximă de 500 l;

— vinurile albe: minimum 3 luni în baricuri de lemn cu o capacitate maximă de 600 l.

— Pentru a putea purta pe etichetă mențiunea „Garda”, vinurile trebuie să fi fost supuse unui proces de maturare de minimum 7 luni în cazul vinurilor roșii și 4 luni în cazul vinurilor albe, în rezervoare din lemn, din beton sau din alte materiale permise de legislația în domeniul alimentelor, cu excepția oțelului sau a poliesterului, îndeplinind următoarele cerințe referitoare la volum:

— în cazul vinurilor roșii:

  — rezervoare de lemn cu volume între 225 l și 10 000 l;

  — rezervoare din beton sau din alte materiale, cu volume de până la 5 000 l;

— în cazul vinurilor albe:

  — rezervoare de lemn cu volume între 225 l și 8 000 l;

  — rezervoare din beton sau din alte materiale, cu volume de până la 5 000 l.

2. Restricție referitoare la vinificare

— Soiurile de struguri roșii Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo și Caíño bravo și soiurile de struguri albi Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo și Caíño blanco sunt considerate preferate sau principale. Vinurile care poartă mențiunea „Súmmum” trebuie să fie produse din aceste soiuri în proporție de minimum 85 %. Vinurile roșii care nu sunt comercializate cu mențiunea „Súmmum” trebuie să fie produse din soiul Mencía în proporție de minimum 70 %.

— Nu este permisă utilizarea preselor continue sau a preselor centrifugale de mare viteză.

— Nu sunt permise practicile care implică preîncălzirea strugurilor sau încălzirea musturilor sau a vinurilor în prezența tescovinei pentru a forța extragerea materiei colorante.

— În cazul elaborării vinurilor „Ribeira Sacra” roze, durata macerării mustului cu tescovină nu poate depăși 48 de ore.

— Nu se pot folosi așchii de lemn de stejar în procesul de vinificație și în procesele ulterioare.

3. Practică de cultivare

— Strugurii sunt culeși cu cea mai mare grijă, doar manual, în lăzi pentru recoltare autorizate de consiliul de reglementare (Consejo Regulador), iar pentru elaborarea vinurilor cu denumire protejată se utilizează doar struguri sănătoși și suficient de copți.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Soiuri roșii

   7 500 de kilograme de struguri per hectar

   51,75 hectolitri per hectar

2. Soiuri albe

   12 000 de kilograme de struguri per hectar

   82,80 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat este format din cinci subareale care cuprind o parte dintre localitățile indicate în cele ce urmează:

— subarealul Amandi: Sober și Monforte de Lemos;

— subarealul Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo și A Peroxa;

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

— subarealul Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober și Monforte de Lemos;

— subarealul Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas și Nogueira de Ramuín.

Aceste localități se află în provinciile Lugo și Ourense, din comunitatea autonomă Galicia.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Principalul element distinctiv al acestor vinuri este tipul de viticultură, numit „viticultura heroica" (viticultură eroică), practicat pe terase aflate pe pante abrupte, care formează un peisaj antropogen impresionant. Relieful determină existența unei multitudini de microclime, drept care alegerea altitudinii și a orientării este determinantă pentru coacerea adecvată a strugurilor. În plus, strugurii folosiți sunt obținuți mai ales din soiuri autohtone, selecționate de viticultori de-a lungul secolelor și adaptate la clima și solul zonei. Se prelucrează mai ales struguri din soiuri cu boabe roșii, între care predomină soiul Mencía, obținându-se vinuri de culoarea cireșii, fructate și cu o aciditate echilibrată.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Arealul de producție este constituit mai ales din pante foarte abrupte care fac dificilă construirea cramelor. Așadar, este permisă elaborarea în crame construite pe terenuri aparținând unor localități adiacente arealului de producție, aflate în următoarele subareale și comune:

Amandi: Sober;

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

Ribeiras do Miño: Pantón și O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira și Castro Caldelas.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Ambalarea trebuie efectuată în arealul de producție. Transportarea și îmbutelierea în afara arealului de producție și elaborare sunt un risc pentru calitatea vinului, acesta putând fi expus unor fenomene de oxidoreducere, unor variații de temperatură și altor riscuri, cu atât mai grave cu cât este mai mare distanța parcursă. Îmbutelierea în arealul de origine permite menținerea caracteristicilor și a calității produsului.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine este tipărită cu caractere de minimum 4 mm înălțime. Numele subarealului și soiul trebuie tipărite cu caractere a căror înălțime nu depășește jumătate din înălțimea caracterelor utilizate pentru denumirea de origine protejată.

Este obligatorie utilizarea mărcii comerciale. Când se utilizează mărci care sunt utilizate și pentru alte denumiri de origine, mențiunea „Ribeira Sacra” trebuie să figureze în același câmp vizual cu denumirea mărcii comerciale și trebuie să fie tipărită cu caractere ale căror dimensiuni depășesc de cel puțin trei ori dimensiunile mărcii comerciale, pe același fond și cu același tip de caractere.

Pe toate sticlele trebuie aplicată o contraetichetă numerotată care să includă logoul denumirii de origine protejate.

**Link către caietul de sarcini**

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