C/2025/2949

28.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2949)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM05

Datum för meddelandet: 12 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Ribeira Sacra”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jord- och skogsbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección General de Alimentación

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Klassificering som standardändring**

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

MINSKNING AV GRÄNSEN FÖR HÖGSTA AVKASTNING PER HEKTAR FÖR BLÅ DRUVOR

Den begärda ändringen består i att minska den maximala produktionen per hektar för blå druvor från nuvarande 9 500 kg per hektar till 7 500 kg per hektar.

Punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering:

Ändringen begärs mot bakgrund av en nedgång i vinförsäljningen, med minskad konsumtion på internationell nivå. Minskningen påverkar särskilt röda viner som framställs i regioner med en stark vinodlingstradition i Frankrike, Portugal och Spanien, såsom Ribeira Sacra, som är den enda av de fem ursprungsbeteckningarna i Galicien där produktionen av rött vin dominerar. Denna situation har medfört en kraftig ökning av lagren i vingårdarna i dessa produktionsområden, vilket i sin tur har lett till att vissa EU-länder nyligen vidtagit olika åtgärder för att minska dessa överskott, t.ex. röjning av vinodlingar, grön skörd eller destillation för industriellt bruk, där den senare åtgärden vidtogs för ursprungsbeteckningen Ribeira Sacra 2024.

Att minska avkastningen är i detta sammanhang en åtgärd för att förbättra kvaliteten på de druvor som skördas och därmed kvaliteten på de viner som framställs, vilket bör underlätta saluföringen och öka de priser som producenterna får. Denna åtgärd kommer också att bidra till att anpassa utbudet efter efterfrågan och är därför en lämplig åtgärd för att försöka balansera marknaden.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Ribeira Sacra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *RÖDA VINER: Ribeira Sacra Súmmum röda och Ribeira Sacra röda*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Ribeira Sacra Súmmum röda:

— Utseende: klart och briljant, med medel till hög färgintensitet som varierar från körsbärsröd till purpurröd.

— Bouquet: fruktiga dofter från åtminstone en av följande kategorier: röda bär (t.ex. jordgubbar eller hallon) eller trädfrukter (röda stenfrukter).

— Smak: uttrycksfull; aromer från åtminstone en av följande kategorier: röda bär eller röda stenfrukter; balanserad alkoholhalt, syra och strävhet; lång eftersmak.

Ribeira Sacra röda:

— Utseende: klart och briljant, med medel till hög färgintensitet som varierar från körsbärsröd till purpurröd.

— Bouquet: fruktiga dofter från åtminstone en av följande kategorier: röda bär (t.ex. jordgubbar eller hallon) eller trädfrukter (röda stenfrukter).

— Smak: uttrycksfull; aromer från åtminstone en av följande kategorier: röda bär eller röda stenfrukter; balanserad alkoholhalt, syra och strävhet; lång eftersmak.

* Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

2. *VITA VINER: Ribeira Sacra Súmmum vita*

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: klart och briljant, blekt gul till gyllengul färg.

— Doft: uttrycksfull; kärnfruktsdofter (vita kärn- och stenfrukter).

— Smak: uttrycksfull, kärnfruktsaromer, balanserad alkoholhalt, syra och strävhet, lång eftersmak.

* Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. *RÖDA VINER: Ribeira Sacra Súmmum Barrica röda och Ribeira Sacra Súmmum Garda röda*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner som saluförs som *barrica* (”lagrat på fat”) måste ha följande egenskaper samt uppfylla ovanstående krav för varje typ av vin:

— Bouquet: bouqueten bör innehålla minst en av följande aromer: kryddor, fat eller ek.

— Smak: bör innehålla minst en av följande smaker: kryddor, fat eller ek.

* Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. *VITA VINER: Ribeira Sacra Barrica vita och Ribeira Sacra Garda vita*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner som saluförs som *barrica* (”lagrat på fat”) måste ha följande egenskaper samt uppfylla ovanstående krav för varje typ av vin:

— Bouquet: bouqueten bör innehålla minst en av följande aromer: kryddor, fat eller ek.

— Smak: bör innehålla minst en av följande smaker: kryddor, fat eller ek.

* Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

5. *ROSÉVINER: Ribeira Sacra Súmmum rosé*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart och briljant, med låg till medelhög färgintensitet som varierar från ljusrosa till körsbärsröd.

— Doft: fruktiga dofter från åtminstone en av följande kategorier: bär eller röda stenfrukter.

— Smak: uttrycksfull; aromer från åtminstone en av följande kategorier: bär eller röda stenfrukter; balanserad alkoholhalt och syra; lång eftersmak.

* Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— Avkastningen vid utvinning får inte överstiga 69 liter vin per 100 kg druvor. För roséviner från denna mängd inte överstiga 40 liter vin per 100 kg druvor.

— För att använda termen *barrica* (”lagrat på fat”) måste vinerna ha lagrats på träfat enligt följande krav på kortaste lagringsperioder och högsta volymer:

— Röda: minst sex månader på fat med en högsta kapacitet på 500 liter.

— Vita: minst tre månader på fat med en högsta kapacitet på 600 liter.

— För att använda termen *Garda* [avser viner som ”förvaras”, dvs. ”lagras”] måste vinerna ha lagrats i minst sju månader när det gäller röda och fyra månader när det gäller vita, i kärl av trä, betong eller – med undantag av stål och polyester – andra material som är godkända enligt livsmedelslagstiftningen och som uppfyller följande volymkrav:

— För röda:

  — Träkärl med en volym på mellan 225 liter och 10 000 liter.

  — Kärl av betong eller andra material med en volym på upp till 5 000 liter.

— För vita:

  — Träkärl med en volym på mellan 225 liter och 8 000 liter.

  — Kärl av betong eller andra material med en volym på upp till 5 000 liter.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

— De blå druvsorterna mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo och caíño bravo samt de gröna druvsorterna godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, branco lexítimo och caíño blanco anses vara de föredragna eller huvudsakliga sorterna. De utgör minst 85 % av ”Súmmum”-vinernas sammansättning. Röda viner som inte marknadsförs som ”Súmmum” måste bestå av minst 70 % mencía.

— Användning av kontinuerliga pressar eller höghastighetscentrifugalkrossar är inte tillåten.

— Det är inte tillåtet att förvärma druvorna eller värma upp musten eller vinerna tillsammans med druvresterna för att tvinga fram extraktion av färgmaterialet.

— Vid framställning av Ribeira Sacra rosé får tiden då druvskalen macereras med musten inte överstiga 48 timmar.

— Ekspån får inte användas under vinframställning eller i efterföljande processer.

3. Odlingsmetod

— Yttersta försiktighet måste iakttas när man skördar druvorna: de ska plockas för hand och läggas i lådor som har godkänts av tillsynsmyndigheten. Endast druvor av god kvalitet som är tillräckligt mogna får användas för att framställa de skyddade vinerna.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

   7 500 kilogram druvor per hektar

   51,75 hektoliter per hektar

2. Gröna druvsorter

   12 000 kg druvor per hektar

   82,80 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området utgörs av fem delområden som omfattar delar av följande kommuner:

— Delområdet Amandi: Sober och Monforte de Lemos.

— Delområdet Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo och A Peroxa.

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

— Delområdet Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober och Monforte de Lemos.

— Delområdet Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas och Nogueira de Ramuín.

Dessa kommuner ingår i provinserna Lugo och Ourense i den autonoma regionen Galicien.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

Det viktigaste kännetecknet för dessa viner är den vinodlingsmetod som kallas *viticultura heroica* [heroisk vinodling], där vinstockar odlas på branta, terrasserade sluttningar som bildar ett imponerande antropogent landskap. Denna typ av kuperad terräng innebär talrika mikroklimat. Därför är valet av höjd och vinstockarnas placering en avgörande faktor för att se till att druvorna mognar ordentligt. Dessutom används främst sådana druvsorter som funnits ursprungligen i området. De har valts ut av vinodlare under århundradena och har anpassats till det lokala klimatet och den lokala jordmånen. I området produceras främst röda viner, med mencía som den mest framträdande sorten. Vinerna är fruktiga, med en körsbärsröd färg och balanserad syra.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Produktionsområdet består huvudsakligen av branta sluttningar, vilket gör det svårt att bygga vingårdar. Vinerna kan därför framställas på vingårdar byggda på mark som ligger i vissa landsbygdskommuner som gränsar till produktionsområdet, i följande delområden och kommuner:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón och O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira och Castro Caldelas.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste tappas vid källan. Om vinet transporteras och buteljeras utanför produktions- och vinodlingsområdet kan kvaliteten försämras, eftersom vinet kan utsättas för oxidering/reduktion, temperaturväxlingar och annan negativ påverkan. Ju längre vinet transporteras desto större är risken. Om vinet buteljeras i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De tecken som används för att visa namnet på ursprungsbeteckningen måste vara minst 4 mm höga. Namnet på delområdet och sorten ska anges med tecken som är högst hälften så höga som de som används för namnet på ursprungsbeteckningen.

Användningen av varumärket är obligatoriskt. Om vinerna är märkta med varumärken som också används för andra ursprungsbeteckningar måste orden ”Ribeira Sacra” stå i samma synfält som varumärket och vara minst tre gånger större. De måste också stå på samma bakgrund i samma typsnitt.

En numrerad baksidesetikett måste fästas på alla flaskor. Denna måste innehålla logotypen för ursprungsbeteckningen.

Länk till produktspecifikationen

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