C/2025/6457

4.12.2025

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/2025/6457)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Ribeiro«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Ribeiro«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

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

Spanien

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

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer, generaldirektoratet for fødevarer, undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribeiro« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[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).

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

Overskrift

ÆNDRINGER AF VINDYRKNINGSMETODERNE

Beskrivelse

For at forbedre vinens kvalitet må druesorter, der er klassificeret som sekundære (Palomino, Garnacha Tintorera og Tempranillo), ikke anvendes ved nyplantning af vinmarker eller ved genplantning eller podning i eksisterende vinmarker. Lejlighedsvis udskiftning af manglende vinstokke med andre af samme sort er dog tilladt i vinmarker med sekundære sorter.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra a), i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF DE MAKSIMALE PRODUKTIONSUDBYTTER I DRUER PR. HEKTAR

Beskrivelse

Produktionen målt i druer pr. hektar er generelt blevet reduceret for at forbedre kvaliteten. Med henblik herpå er grænserne på 13 000 kg/ha for hvide primære druesorter og 12 000 kg/ha for røde primære druesorter blevet opretholdt. Den nye praksis er dog, at disse grænser er gældende, uanset hvilken type vin druerne er bestemt til. Hvad angår de sekundære druesorter, bevarer ændringen grænsen på 19 000 kg/ha for de hvide sorter. For de røde sorter er grænsen sat ned fra 19 000 kg/ha til 18 000 kg/ha.

De maksimale udbytter, der er fastsat som en generel regel, jf. ovenstående afsnit, kan dog variere under visse omstændigheder. For parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 planter pr. hektar er ovennævnte udbytter således sat ned til 10 000 kg/ha for hvide primære druesorter og 9 000 kg/ha for røde primære druesorter. For sekundære druesorter er udbytterne sat ned til 16 000 kg/ha for hvide sorter og 15 000 kg/ha for røde sorter. For hvide druesorter, der dyrkes på parceller i vinmarker, hvor det samlede antal vinstokke pr. hektar er 7 000 eller derover, er udbytterne desuden sat op til 15 000 kg/ha for primære druesorter og 20 000 kg/ha for sekundære druesorter. Disse specifikke udbytter er forblevet høje, da det er klart, at der er mange parceller, som generelt er små, hvor tæt beplantning længe har været praksis. De har høje produktionsudbytter og drives for det meste af ældre ejere, som ville have vanskeligt ved at omstrukturere deres vinmarker.

Denne ændring vedrører punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 7.2 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF DE GODKENDTE SORTER

Beskrivelse

For at forbedre kvaliteten og særpræget ved vine med betegnelsen er de røde druesorter Merenzao og Espadeiro samt de hvide druesorter Branco Lexítimo og Albilla do Avia blevet medtaget og er alle blevet klassificeret som primære druesorter. Disse sorter er traditionelt blevet dyrket i området, hvilket betyder, at nogle af dem stammer fra vinstokke, der er over hundrede år gamle. Medtagelsen af disse druesorter muliggør en større mangfoldighed i »Ribeiro«-vinene. Det kan forbedre markedsandelen og fremme bevarelsen af den genetiske arv, som disse mindre anvendte sorter repræsenterer. Sorten Albilla do Avia fortjener særlig omtale. Det er en lokal sort fra Avia-dalen, som blev opført i registret over kommercielle sorter i 2021 (bekendtgørelse APA/1097/2021 af 7. oktober 2021, offentliggjort i Spaniens statstidende nr. 243 af 11. oktober 2021). I årtier blev vinstokke af denne sort forvekslet med sorten Albillo, som faktisk ikke dyrkes i dette område. Derfor udgår Albillo med denne ændring fra listen over godkendte sorter, og samtidig er Albilla do Avia er blevet medtaget som angivet.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF ANDRE GÆLDENDE KRAV VEDRØRENDE UDBYTTET

Beskrivelse

I overensstemmelse med ændringerne af de maksimale udbytter udgår muligheden for at anvende primære druesorter fra parceller med udbytter, der overstiger de fastsatte grænser, men er under 19 000 kg/ha, til produktionen af »Ribeiro«-vine. Dette gælder ikke for typerne »Castes«, »Barrica«, »Espumoso« og »Tostado«.

Der foretages en ændring af muligheden for at øge de maksimale udbytter med op til 25 % i bestemte vækstsæsoner på grund af vejrforholdene det pågældende år. Denne mulighed gælder nu udelukkende for primære druesorter. Det betyder, at denne mulighed med den nye ordlyd i produktspecifikationen ikke findes for sekundære druesorter.

En overgangsbestemmelse for drueudbytter var i kraft indtil høsten 2017. Den udgår nu, da den ikke længere finder anvendelse.

Denne ændring vedrører punkt 8, litra b), nr. 1, i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

FORBEDRINGER AF TEKSTEN

Beskrivelse

Forskellige stavemåder er blevet rettet. Henvisninger til lovgivningsbestemmelser, der er blevet forældede med tiden, udgår. Kontaktoplysningerne for det delegerede organ er ligeledes blevet ajourført.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Ribeiro«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Ribeiro«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

15. Vin af delvis tørrede druer

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Ribeiro Castes og Ribeiro (hvidvin)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med nuancer fra lysegul til guld og strejf, der varierer fra grøn til guld afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Rene og kraftige aromaer med nogle af følgende deskriptorer: moden frugt og frisk frugt, blomster, honning, krydderurter, planter og balsamin. Vinene i Castes-kategorien har større kompleksitet og mellemhøj intensitet.

Smag

Frisk og afbalanceret med en fuldendt, vedvarende eftersmag. Vinene i Castes-kategorien har bedre struktur, volumen, smag, ekstrakt og eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt virkeligt alkoholindhold i Castes-hvidvin: 11 %

— I vine, der har været lagret på træfade i mere end tre måneder, og som er op til et år gamle, er det maksimale indhold af flygtige syrer 0,85 g/l (14,17 meq/l). I vine, der er over et år gamle, er det maksimale indhold 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver grad af alkoholindhold over 11 %. De grænseværdier, der er fastsat i gældende lovgivning, må under ingen omstændigheder overskrides.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Ribeiro Castes og Ribeiro (rødvin)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med en mellemhøj farveintensitet, der spænder fra violet til kirsebærrød, og strejf, der varierer fra violet til terrakotta, afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Rene og kraftige aromaer med nogle af følgende deskriptorer: røde og mørke frugter, modne og friske, blomster, krydderurter, mejeriprodukter, planter og balsamin. Vinene i Castes-kategorien har større kompleksitet og mellemhøj intensitet.

Smag

Frisk, afbalanceret, med en mellemhøj tanninstruktur og en fuldendt, vedvarende eftersmag. Vinene i Castes-kategorien har større tannisk finesse, volumen, smag, ekstrakt og eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt virkeligt alkoholindhold i Castes-rødvin: 11 %

— I vine, der har været lagret på træfade i mere end tre måneder, og som er op til et år gamle, er det maksimale indhold af flygtige syrer 0,85 g/l (14,17 meq/l). I vine, der er over et år gamle, er det maksimale indhold 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver grad af alkoholindhold over 11 %. De grænseværdier, der er fastsat i gældende lovgivning, må under ingen omstændigheder overskrides.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Ribeiro Barrica (hvidvin)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med nuancer fra lysegul til guld og strejf, der varierer fra grøn til guld afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Aromatisk kompleks med en ren, kraftig aroma med balance i den aromatiske komponent af træ, mellemhøj intensitet, med nogle af følgende deskriptorer: moden frugt, frisk frugt, tørret frugt, blomster, honning, marmelade, krydderurter, planter, balsamin, krydderier, ristede og bagte aromaer.

Smag

Frisk, afbalanceret og intens, kraftig og med ekstrakt, god struktur og volumen, fuldendt, vedvarende eftersmag af en betydelig længde.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— I vine, der har været lagret på træfade i mere end tre måneder, og som er op til et år gamle, er det maksimale indhold af flygtige syrer 0,85 g/l (14,17 meq/l). I vine, der er over et år gamle, er det maksimale indhold 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver grad af alkoholindhold over 11 %. De grænseværdier, der er fastsat i gældende lovgivning, må under ingen omstændigheder overskrides.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Ribeiro Barrica (rødvin)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med en mellemhøj farveintensitet, der spænder fra violet til kirsebærrød, og strejf, der varierer fra violet til terrakotta, afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Aromatisk kompleks med en ren, kraftig aroma med balance i den aromatiske komponent af træ, mellemhøj intensitet, med nogle af følgende deskriptorer: moden og frisk rød og mørk frugt, tørret frugt, blomster, marmelade, krydderurter, planter, mejeriprodukter, balsamin, krydderier, ristede og bagte aromaer.

Smag

Frisk, afbalanceret og intens, kraftig og med ekstrakt, god struktur og volumen, fuldendt, vedvarende eftersmag af en betydelig længde.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— I vine, der har været lagret på træfade i mere end tre måneder, og som er op til et år gamle, er det maksimale indhold af flygtige syrer 0,85 g/l (14,17 meq/l). I vine, der er over et år gamle, er det maksimale indhold 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver grad af alkoholindhold over 11 %. De grænseværdier, der er fastsat i gældende lovgivning, må under ingen omstændigheder overskrides.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Ribeiro Espumoso [mousserende hvidvin og rosévin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med fine, konstante bobler, nuancer fra lysegul til guld (mousserende hvidvin) og fra hindbærrød til orangerød (mousserende rosévin). Strejf fra grøn til gyldne nuancer (mousserende hvidvin) og violette til orange nuancer (mousserende rosévin), afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Aromatisk kompleks med en ren, kraftig aroma, mellemhøj intensitet, med nogle af følgende deskriptorer: moden frugt, frisk frugt, tørret frugt, gær, rasp, bagværk, blomster, honning, marmelade, krydderurter, planter, balsamin, krydderier og ristede aromaer.

Smag

Frisk, afbalanceret og intens, velsmagende og med ekstrakt, mellemhøj struktur og volumen. Boblerne er fine, konstante, behagelige, bløde og cremede, og eftersmagen er fuldendt, vedvarende og mellemlang til lang.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	185

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Ribeiro Tostado (hvidvin og rødvin)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gennemsigtig med nuancer fra ravgul til mahogni og strejf fra gylden til kastanje. Lysere røde nuancer kan vise sig i rødvinen afhængigt af alder og fremstillingsmetode.

Duft

Aromatisk kompleks med en ren, kraftig aroma, mellemhøj intensitet, med nogle af følgende deskriptorer: moden frugt, let tørret frugt, kandiseret frugt, tørret frugt, honning, krydderurter, krydderier, balsamin med ristede og bagte aromaer og hårdt træ.

Smag

Sød og afbalanceret med en blid friskhed, intens, høj volumen med en olieagtig fornemmelse med ekstrakt og meget smagfuld, fuldendt, vedvarende og intens eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	13
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	35
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Maksimalt svovlindhold: 200 mg/l for rødvine og 250 mg/l for hvidvine.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

-

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

— Hvidvine og rødvine. Udvindingsudbyttet må ikke overstige 72 liter vin pr. 100 kg druer for vin af de primære druesorter: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica og Ribeiro Espumoso. For de øvrige vine er grænsen 74 liter vin pr. 100 kg druer.

— Ribeiro Castes-vine skal udelukkende være fremstillet af primære druesorter.

— Ribeiro Barrica-vine er rødvine eller hvidvine, som på et hvilket som helst tidspunkt i produktionsprocessen er blevet opbevaret i tønder med en maksimal volumen på 600 liter, og som udelukkende fremstilles af primære druesorter.

— Mousserende vine fremstilles udelukkende af primære druesorter ved anvendelse af den traditionelle metode i »Brut« og »Brut Nature«.

— »Tostado«: Udelukkende fremstillet af enten røde eller hvide primære druesorter. Anvendelse af en proces til naturlig tørring af druerne i overdækkede områder med en indretning, der sikrer korrekt tørring ved hjælp af naturlig ventilation. Tørringsperioden er mindst tre måneder. Druemosten har et sukkerindhold på mindst 350 g/l. Det maksimale udbytte er 40 liter vin pr. 100 kg delvis tørrede druer. Den skal lagres i kar af ege- eller kirsebærtræ på en måde, der sikrer, at vinen mindst er i kontakt med træet i seks måneder. Dette omfatter, hvor det er relevant, vending i løbet af gæringsprocessen. Vinen skal ældes på flaske i mindst tre måneder.

Vinfremstillingsmetode

Dyrkningsmetoder

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningsmetode

Beskrivelse

Nyplantninger skal have en minimumstæthed på 3 000 vinstokke pr. hektar.

Efter godkendelsen af den nye udgave af produktspecifikationen vil det ikke være muligt at anvende de sekundære druesorter (Palomino, Garnacha Tintorera og Tempranillo) i nyplantede eller genplantede vinmarker eller ved podning i eksisterende vinmarker. På vinmarker med disse sekundære sorter er det dog tilladt lejlighedsvis at udskifte manglende vinstokke med andre af samme sort.

Den årlige beskæring er Guyot-, kordon-, gobelet- eller sporebeskæring.

Espaliering skal ske med espalierer eller pinde.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	13 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	93,60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	13 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	52
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	86,40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter til »Tostado«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter til »Tostado«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	48
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	19 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	140,60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sekundære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	18 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sekundære druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	133,20
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	72
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	64,80
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	36
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	16 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	118,40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	15 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på under 3 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	111
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	15 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	108
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	15 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide primære druesorter til »Tostado« fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	20 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sekundære druesorter fra parceller med en beplantningstæthed på over 7 000 vinstokke pr. hektar

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	148
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— BRANCELLAO

— ALBARIÑO

— CAÍÑO BRAVO

— LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

— TREIXADURA

— GARNACHA TINTORERA

— TORRONTÉS

— PALOMINO

— GODELLO

— MERENZAO

— ALBILLA DO AVIA

— CAÍÑO LONGO

— CAÍÑO BLANCO

— MENCÍA

— CAÍÑO TINTO

— TEMPRANILLO

— FERRÓN

— ALBARIN BLANCO – BRANCO LEXITIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for de vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Ribeiro«, omfatter de områder, der ligger inden for følgende kommuner og byer: kommunerne Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín og Cortegada, sognene Banga, Cabanelas og O Barón i O Carballiño kommune, sognene Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa og Moldes i Boborás kommune, byerne Santa Cruz de Arrabaldo og Untes i Ourense kommune og i Toén kommune byerne Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, landsbyen Feá y Celeirón og Alongos sogn samt landsbyen A Touza i San Amaro kommune.

Alle disse kommuner ligger i provinsen Ourense i den selvstyrende region Galicien.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Området er kendt som Galiciens klimagrænseområde, der er skabt af en kombination af ly fra de omkringliggende bjerge og beliggenheden tæt på Atlanterhavet. Klimaet er tempereret middelhavsklima med en påvirkning fra Atlanterhavet, som begrænses af de bjergkæder, der ligger vest for distriktet. Bjergene beskytter området mod de storme, der kommer fra havet. Området er kendetegnet ved bl.a. store temperaturudsving mellem dag og nat, lave nedbørsmængder efter frugtsætning, uopdyrket jord, hovedsagelig granit, med markkapacitet, og det stejle bjergterræn.

Distriktet er tæt på ikke at være egnet til vindyrkning. Frugten modnes ikke let, men opnår det krævede alkoholindhold samtidig med phenolmodenhed. På denne måde opretholdes en afbalanceret friskhed suppleret af det naturlige syreindhold med mere vinsyre end æblesyre. Områdets lidt kontinentale karakter sammen med de fremherskende luftstrømme giver en betydelig temperaturforskel fra dag til nat. Dette bidrager til en langsom modning, hvorved den naturlige friskhed og aroma forstærkes.

Producenterne etablerede vinmarker på de mest velbeliggende skråninger og udnyttede dermed det bjergrige terræn. I mange tilfælde har de anlagt terrasser for at gøre det nemmere at passe vinstokkene og give jorden større dybde, hvilket har resulteret i et landskab med et tydeligt menneskeligt aftryk. På denne måde har producenterne sikret sig, at planterne får tilstrækkeligt sollys, hvilket skaber det fornødne sukker til fremstilling af vin med et godt alkoholindhold. Dette er som tidligere nævnt et område, som er tæt på ikke at være egnet til vindyrkning.

Et vigtigt aspekt af forbindelsen mellem disse vine og området vedrører de druesorter, der er til rådighed. De fleste af dem er sorter, der traditionelt dyrkes i distriktet, men sjældent findes i andre vindyrkningsområder. Blandt disse er den hvide sort Treixadura, der er den mest repræsentative og anvendte i dette geografiske område. Disse sorter er fuldt ud tilpasset miljøet og er resultatet af producenternes valg gennem tiden. Med forholdene i distriktet giver disse sorter, især Treixadura, vine, der er meget aromatiske og frugtagtige med blomsternoter. Alkoholindholdet udligner syreindholdet, hvilket resulterer i vine, der er friske og afbalancerede.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

De mousserende kvalitetsvine med oprindelsesbetegnelsen »Ribeiro« fremstilles ved hjælp af den traditionelle metode. Deres egenskaber er tæt forbundet med de specifikke miljøforhold og de anvendte druesorter.

Miljøet er kendetegnet ved et tempereret klima af middelhavskarakter med påvirkning fra Atlanterhavet. Temperaturerne varierer betydeligt fra dag til nat med lave nedbørsmængder efter frugtsætning. Jordbunden har en lav markkapacitet og er omgivet af bjergrigt terræn. Dette er et område, hvor vindyrkningen har udviklet sig under restriktive forhold, og druerne modner ikke let. Derfor udnytter vinproducenterne det bjergrige terræn ved at placere vinmarker på skråningerne med mest sollys. Temperaturforskellen fra dag til nat giver en langsom modning af frugten. Dette intensiverer den naturlige friskhed og aroma i disse mousserende vine.

De anvendte druesorter er oprindelige og er tilpasset de særlige miljøforhold i distriktet. De er resultatet af den udvælgelsesproces, som producenterne i området har foretaget i årenes løb. Blandt dem er sorten Treixadura, der er den mest udbredte. Sorterne Loureiro og Albariño er imidlertid også meget velegnede til fremstilling af disse vine. Jord- og klimaforholdene i distriktet betyder, at disse sorter kan høstes tidligt, når først den rette balance mellem sukker- og syreindhold er nået. Det betyder, at druerne plukkes, når de har et moderat sukkerindhold og et rimeligt syreindhold. Dette gør det muligt at fremstille afbalancerede basisvine, der ikke er overdrevent alkoholiske, men som er meget aromatiske. I andre områder, der ligger i nærheden, ville en fremrykning af høsten for at begrænse alkoholindholdet i basisvinen givet øget syrlighed, hvilket ikke sker her. Den væsentligste årsag ville være den store mængde æblesyre, som ville forringe kvaliteten af den producerede vin.

Disse sorter repræsenterer en genetisk arv af stor værdi. De giver de forskellige typer vine fra distriktet en unik kvalitet, navnlig mousserende vine, som er meget aromatiske og frugtagtige.

Kategori af vinavlsprodukter

15. Vin af delvis tørrede druer

Sammenfatning af tilknytningen

Tostado del Ribeiro er vin af delvis tørrede druer. De særlige egenskaber skyldes de råvarer, der anvendes ved fremstillingen af produktet, de naturlige miljøforhold og den særlige fremstillingsmetode, der er resultatet af de lokale producenters knowhow.

Råvarerne er druesorter, der er naturligt hjemmehørende i området, og som er tilpasset de særlige miljøforhold. Blandt disse sorter er Treixadura, der er den mest dyrkede og mest karakteristiske.

Miljøet er kendetegnet ved et tempereret klima af middelhavskarakter med påvirkning fra Atlanterhavet. Temperaturerne varierer betydeligt fra dag til nat med lave nedbørsmængder efter frugtsætning. De uopdyrkede arealer har en lav markkapacitet og er omgivet af bjergrigt terræn. Vinstokkene dyrkes på de skråninger, hvor der er mest sol, så de modnes tilstrækkeligt.

Området er tæt på ikke at være egnet til vindyrkning, hvor det ikke er let at modne vinstokke på en ordentlig måde. Modningen er kun mulig, fordi de anvendte druesorter er tilpasset og dyrkes i omhyggeligt placerede parceller. Det gør vinen meget speciel. Det er en sød vin fra et område, hvor de naturlige miljøforhold normalt ikke gør det muligt at producere den.

Dette er dog muligt takket være de produktionsteknikker, som de lokale producenter har udviklet over tid. Efter at druerne er høstet, udsætter producenterne klaserne for en kompleks modningsproces i overdækkede områder med naturlig ventilation. Sorten Treixadura er særligt egnet til let tørring, da dens skind er tykkere og mere modstandsdygtig end andre sorters. Derved bliver den bedre i stand til at klare den naturlige tørringsproces.

Dertil kommer, at klimaet i dette distrikt har tørrere efterår, end der normalt kan forventes i betragtning af, at det ligger tæt på Atlanterhavet. Dette skyldes den beskyttende barriere, som bjergene, der omslutter det mod vest, udgør. Disse forhold bidrager til tørringsprocessen. Druerne udsættes ikke for en uforholdsmæssig høj relativ luftfugtighed, hvilket ville forsinke den naturlige udtørring og øge risikoen for skimmelsvamp. Desuden er der en tendens til, at temperaturen om efteråret er moderat, hvilket bidrager til tørringsprocessen. Distrikter, der ligger længere inde i landet, kan have den fordel, at luftfugtigheden er lavere. Ulempen ved dette er imidlertid, at lave temperaturer ville gøre den naturlige tørring vanskeligere.

Resultatet af denne proces er en sød og afbalanceret vin med et samlet sukkerindhold på over 120 g/l, hvilket er meget karakteristisk for distriktets vindyrkningskultur. Den er meget prisbelønnet, dyr at producere og har et rigtig godt omdømme.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens overskrift

Emballering i oprindelsesområdet

Retlig ramme

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Transport og aftapning uden for produktionsområdet udgør en risiko for vinens kvalitet, f.eks. i form af oxidreduktion eller temperatursvingninger. Risikoen øges, jo længere vinen transporteres. Aftapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare vinens karakteristika og kvalitet. Dette samt de erfaringer og den omfattende viden om de særlige kendetegn ved vine med oprindelsesbetegnelsen »Ribeiro«, der er opbygget gennem årene på vingårdene, betyder, at det er nødvendigt at aftappe vinene i oprindelsesområdet. Dermed bevares alle disse vines fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber.

Kravets/undtagelsens overskrift

Mærkningsregler

Retlig ramme

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Etiketterne på de aftappede vine skal omfatte logoet og navnet på oprindelsesbetegnelsen.

For vine med oprindelsesbetegnelsen »Ribeiro«, der er fremstillet af de primære druesorter, er det tilladt at anføre følgende angivelser på etiketterne og emballagen samt i reklamemateriale: »Castes«, »Barrica«, »Espumoso« og »Tostado«, alt efter hvad der er relevant.

For vine, der ikke er klassificeret som »Castes«, »Barrica«, »Espumoso« eller »Tostado«, må etiketten ikke indeholde betegnelserne »caste« og »autóctonas« eller navnet på nogen af de primære druesorter. På samme måde er det ikke tilladt at bruge andre ord, der kan vildlede forbrugeren om vinens kendetegn, navnlig ord, der kan føre til forveksling med vin fra kategorierne Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso og Ribeiro Tostado.

Høståret skal fremgå af etiketten for vine i kategorierne Castes og Barrica.

Emballagen skal indeholde nummererede kvalitetsmærker eller etiketter foran/bagpå, der er udstedt af kontrolorganet. Disse skal påsættes på den pågældende vingård.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego_Condiciones_DOP_Ribeiro_abril_2025_ES.pdf