C/2025/6457

4.12.2025

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/2025/6457)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Ribeiro”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A1123-AM04 – 5 september 2025

1. **Produktens namn**

”Ribeiro”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

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

Spanien

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

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribeiro” är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[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).

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

Rubrik

FÖRÄNDRINGAR I VINODLINGSMETODERNA

Beskrivning

För att förbättra vinernas kvalitet får druvsorter som klassificerats som sekundära druvsorter (palomino, garnacha tintorera och tempranillo) inte användas när nya vinodlingar anläggs, och de får inte heller användas vid återplantering eller som ympmaterial på befintliga vingårdar. På vingårdar med sekundära druvsorter är det dock tillåtet att tillfälligt ersätta vinstockar som gått förlorade med andra druvsorter av samma sort.

Denna ändring påverkar punkt 3.a i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV HÖGSTA TILLÅTNA DRUVAVKASTNING PER HEKTAR

Beskrivning

I generella termer har avkastningen mätt i druvor per hektar sänkts för att förbättra kvaliteten. I detta syfte har gränsvärdena på 13 000 kg/ha för gröna druvsorter och 12 000 kg/ha för primära blå sorter behållits. Den nya praxisen är dock att dessa gränsvärden ska gälla oavsett vilken typ av vin som druvorna är avsedda för. När det gäller de sekundära druvsorterna påverkas inte gränsen på 19 000 kg/ha för de gröna druvsorterna av ändringen. För blå druvsorter har gränsvärdet sänkts från 19 000 kg/ha till 18 000 kg/ha.

Den högsta tillåtna avkastning som fastställts som en allmän regel, enligt vad som anges i föregående punkt, kan emellertid under vissa omständigheter variera. För skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 plantor per hektar har avkastningen ovan sänkts till 10 000 kg/ha för gröna och 9 000 kg/ha för blå primära druvsorter. När det gäller sekundära druvsorter har avkastningen sänkts till 16 000 kg/ha för gröna druvsorter och 15 000 kg/ha för blå druvsorter. För gröna druvsorter som odlas på skiften på vingårdar där det totala antalet vinstockar per hektar uppgår till minst 7 000 har den tillåtna avkastningen dessutom höjts till 15 000 kg/ha för primära druvsorter och 20 000 kg/ha för sekundära druvsorter. Dessa specifika gränser för avkastningen har bibehållits på en hög nivå eftersom det är tydligt att det finns många, i allmänhet små skiften, där hög planteringstäthet länge har varit praxis. De har hög produktionsavkastning och förvaltas främst av äldre ägare som skulle ha svårt att strukturera om sina vingårdar.

Denna ändring gäller punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 7.2 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR VAD GÄLLER GODKÄNDA DRUVSORTER

Beskrivning

För att stärka kvaliteten och särdragen hos de viner som omfattas av beteckningen har de blå druvsorterna merenzao och espadeiro och de gröna druvsorterna branco lexítimo och albilla do avia lagts till, och klassificeras alla som primära druvsorter. Dessa druvor har traditionellt sett odlats i området, vilket innebär att vissa av dem kommer från vinstockar som är mer än hundra år gamla. Tillägget av dessa druvsorter möjliggör större mångfald av Ribeiro-viner. Det kan stärka marknadsandelen och främja bevarandet av det genetiska arv som dessa minoritetssorter utgör. Sorten albilla do avia förtjänar ett särskilt omnämnande. Det är en lokal sort från Aviadalen som infördes i registret över kommersiella druvsorter 2021 (beslut APA/1097/2021 av den 7 oktober 2021, offentliggjord i Spaniens officiella tidning nr 243 av den 11 oktober 2021). Vinstockarna som dessa druvsorter växer på har i årtionden misstagits för sorten albillo, som i själva verket inte odlas i området. Denna ändring innebär därför att albillo stryks från förteckningen över godkända sorter medan albilla do avia läggs till.

Ändringen rör punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ANDRA TILLÄMPLIGA KRAV AVSEENDE AVKASTNING

Beskrivning

I linje med ändringarna av den högsta tillåtna avkastningen har möjligheten att använda druvor av de primära druvsorterna från skiften med en avkastning som ligger över de fastställda gränsvärdena men under 19 000 kg/ha tagits bort för framställning av Ribeiro-viner. Detta gäller inte vintyperna ”Castes”, ”Barrica”, ”Espumoso” och ”Tostado”.

Möjligheten att öka den maximala avkastningen med upp till 25 % under särskilda odlingssäsonger på grund av väderförhållandena det året har ändrats. Denna möjlighet gäller nu uteslutande för de primära sorterna. I och med den nya ordalydelsen i produktspecifikationen innebär det att detta alternativ inte längre finns för sekundära sorter.

En övergångsbestämmelse om druvavkastningen gällde fram till skörden 2017. Den har nu tagits bort eftersom den inte längre är tillämplig.

Denna ändring rör avsnitt 8.b.1 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FÖRBÄTTRINGAR AV TEXTEN

Beskrivning

Felstavningar har korrigerats. Hänvisningar till bestämmelser som har blivit föråldrade med tiden har ändrats. Kontaktuppgifterna till organet med delegerade uppgifter har också uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Ribeiro”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A1123-AM04 – 5 september 2025

1. **Namn**

Ribeiro

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

15. Vin från lätt torkade druvor

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vitt vin av typen Ribeiro ”Castes” och Ribeiro

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med blekt gula till gyllene färgnyanser och skiftningar som varierar mellan grönt och guld, beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Tydliga och framträdande aromer som kan beskrivas med något av följande attribut: mogen frukt och färsk frukt, blommor, honung, aromatiska örter, växter och balsam. Viner av typen ”Castes” är mer komplexa och har en medelhög intensitet.

Smak

Friskt och balanserat, med en ren, kvardröjande eftersmak. Viner av typen ”Castes” har en komplexare struktur, större volym och smak, är extraktrikare och har större eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta verkliga alkoholhalt för vita viner av typen ”Castes”: 11 %.

— För viner som lagrats i träbehållare under mer än tre månader och med en ålder på upp till ett år är den högsta tillåtna halten av flyktiga syror 0,85 g/l (14,17 mekv/l). För viner som är mer än ett år gamla är den högsta tillåtna halten 0,9 g/l (15 mekv/l) plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje grad alkoholstyrka över 11 %. Under inga omständigheter får de gränser som anges i tillämplig lagstiftning överskridas.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin av typen Ribeiro ”Castes” och Ribeiro

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, medelhög färgintensitet med violetta till körsbärsröda färgnyanser och skiftningar som varierar mellan violett och tegelrött, beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Tydliga och framträdande aromer som kan beskrivas med något av följande attribut: röd och mörk frukt, mogen och färsk, blommor, aromatiska örter, mjölkprodukter, växter och balsamiska aromer. Viner av typen ”Castes” är mer komplexa och har en medelhög intensitet.

Smak

Friskt, balanserat, med en medelintensiv tanninstruktur och en ren, kvardröjande eftersmak. Viner av typen ”Castes” har mer raffinerade tanniner, större volym och smak, är extraktrikare och har större eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta verkliga alkoholhalt för rött vin av typen ”Castes”: 11 %.

— För viner som lagrats i träbehållare under mer än tre månader och med en ålder på upp till ett år är den högsta tillåtna halten av flyktiga syror 0,85 g/l (14,17 mekv/l). För viner som är mer än ett år gamla är den högsta tillåtna halten 0,9 g/l (15 mekv/l) plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje grad alkoholstyrka över 11 %. Under inga omständigheter får de gränser som anges i tillämplig lagstiftning överskridas.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin av typen Ribeiro ”Barrica”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med blekt gula till gyllene färgnyanser och skiftningar som varierar mellan grönt och guld, beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Aromatiskt komplext, med tydliga, framträdande aromer, en balanserad komponent av träaromer, medelhög intensitet och med något av följande attribut: mogen frukt, färsk frukt, torkad frukt, blommor, honung, sylt, aromatiska örter, växter, balsamiska aromer, kryddor, rostade och bakade aromer.

Smak

Friskt, balanserat och intensivt, smakrikt och med extrakt, god struktur och volym, ren, kvardröjande och tämligen lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— För viner som lagrats i träbehållare under mer än tre månader och med en ålder på upp till ett år är den högsta tillåtna halten av flyktiga syror 0,85 g/l (14,17 mekv/l). För viner som är mer än ett år gamla är den högsta tillåtna halten 0,9 g/l (15 mekv/l) plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje grad alkoholstyrka över 11 %. Under inga omständigheter får de gränser som anges i tillämplig lagstiftning överskridas.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin av typen Ribeiro ”Barrica”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, medelhög färgintensitet med violetta till körsbärsröda färgnyanser och skiftningar som varierar mellan violett och tegelrött, beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Aromatiskt komplext, med tydliga, framträdande aromer, en balanserad komponent av träaromer, medelhög intensitet och med något av följande attribut: mogna och färska röda och mörka frukter, torkad frukt, blommor, sylt, aromatiska örter, växter, mejeriprodukter, balsamiska aromer, kryddor, rostade, brända och bakade aromer.

Smak

Friskt, balanserat och intensivt, smakrikt och med extrakt, god struktur och volym, ren, kvardröjande och tämligen lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— För viner som lagrats i träbehållare under mer än tre månader och med en ålder på upp till ett år är den högsta tillåtna halten av flyktiga syror 0,85 g/l (14,17 mekv/l). För viner som är mer än ett år gamla är den högsta tillåtna halten 0,9 g/l (15 mekv/l) plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje grad alkoholstyrka över 11 %. Under inga omständigheter får de gränser som anges i tillämplig lagstiftning överskridas.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin och rosévin av typen Ribeiro ”Espumoso” (mousserande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med fina, jämna bubblor och med färgnyanser från ljust gul till gyllene (mousserande vita viner) eller från hallonrosa till orangerosa (mousserande röda viner). Skiftningarna varierar från grönt till guld (mousserande vita viner) eller från violett till orange (mousserande roséviner), beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Aromatiskt komplext, med tydliga, framträdande aromer, medelhög intensitet och något av följande attribut: mogen frukt, färsk frukt, torkad frukt, jäst, brödsmulor, kakor, blommor, honung, sylt, aromatiska örter, växter, balsam, kryddor och rostade aromer.

Smak

Friskt, balanserat och intensivt, smakrikt och med extrakt, medelhög struktur och volym; fina, jämna, angenäma, mjuka och krämiga bubblor, och en ren, kvardröjande medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt och rött vin av typen Ribeiro ”Tostado”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med bärnstensfärgade till mahognyfärgade nyanser och skiftningar som varierar mellan guld och kastanj. Ljusare röda nyanser kan förekomma i röda viner beroende på ålder och framställningsmetod.

Doft

Aromatiskt komplext, med tydliga, framträdande aromer, medelhög intensitet och något av följande attribut: mogen frukt, lätt torkade druvor, kanderad frukt, torkad frukt, honung, aromatiska örter, kryddor, balsamiska aromer, med rostade, brända och bakade aromer och aromer av ädelträ.

Smak

Sött och balanserat med en subtil friskhet, intensivt, stor volym med en oljig känsla, med extrakt och mycket smakrikt, ren, kvardröjande lång och intensiv eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	13
Lägsta totala syrahalt:	-
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	35
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Högsta svavelhalt: 200 mg/l för röda viner och 250 mg/l för vita viner.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

— Vita och röda viner: Avkastningen vid utvinning bör inte överstiga 72 liter vin per 100 kg druvor för viner som framställs från de primära druvsorterna: Ribeiro ”Castes”, Ribeiro ”Barrica” och Ribeiro ”Espumoso”. För övriga viner gäller gränsen 74 liter vin per 100 kg druvor.

— Viner av typen Ribeiro ”Castes” ska uteslutande framställas från primära druvsorter.

— Viner av typen Ribeiro ”Barrica” är röda eller vita viner som någon gång under produktionsprocessen har förvarats på fat med en högsta volym på 600 liter, och ska uteslutande framställas från primära druvsorter.

— Mousserande viner framställs endast från primära druvsorter, med traditionella metoder och i versionerna ”Bruto” och ”Bruto Natural”.

— ”Tostado”: framställs uteslutande från de primära blå och gröna druvsorterna, beroende på vad som är lämpligt. En naturlig process används för att torka druvorna i täckta anläggningar som är utformade på lämpligt sätt för korrekt torkning genom naturlig ventilation. Minsta torkningstid är tre månader. Druvmusten måste ha en sockerhalt på minst 350 g/l. Högsta avkastning vid utvinning är 40 liter vin per 100 kg lätt torkade druvor. Vinet ska lagras på träfat av ek eller körsbärsträ på ett sätt som säkerställer att det har kontakt med träet under en period av totalt minst sex månader. I denna period ingår i förekommande fall jäsningstiden. Vinet ska lagras på flaska i minst tre månader.

Vinframställningsmetod

Odlingsmetod

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Nya vinplanteringar ska ha en planteringstäthet på minst 3 000 vinstockar per hektar.

Efter godkännandet av denna nya version av produktspecifikationen kommer det inte längre vara möjligt att använda de sekundära druvsorterna (palomino, garnacha tintorera och tempranillo) på nyplanterade eller omplanterade vingårdar eller som ympmaterial på befintliga vingårdar. På vingårdar med dessa sekundära druvsorter är det dock tillåtet att tillfälligt ersätta vinstockar som gått förlorade med andra druvsorter av samma sort.

Årlig beskärning ska göras i form av guyot-, cordon-, gobelet- eller sporrbeskärning.

Uppbindning ska ske med hjälp av spaljéer eller stolpar.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	13 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	93,60
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter för ”Tostado”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	13 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter för ”Tostado”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	52
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	12 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	86,40
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter för ”Tostado”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	12 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter för ”Tostado”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	48
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna sekundära druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	19 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna sekundära druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	140,60
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå sekundära druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	18 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå sekundära druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	133,20
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	10 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	72
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	10 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	40
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	64,80
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	36
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	16 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	118,40
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	15 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära blå druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mindre än 3 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	111
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	15 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	108
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter för ”Tostado” från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	15 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Primära gröna druvsorter för ”Tostado” från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	60
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	20 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sekundära gröna druvsorter från skiften med en planteringstäthet på mer än 7 000 vinstockar/ha

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	148
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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 beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet för ursprungsbeteckningen Ribeiro omfattar de områden som ingår i följande kommuner och orter: kommunerna Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín och Cortegada; kommundelarna (”parroquia”) Banga, Cabanelas och O Barón i kommunen O Carballiño; kommundelarna Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa och Moldes i kommunen Boborás; orterna Santa Cruz de Arrabaldo och Untes i kommunen Ourense; och i kommunen Toén orterna Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, byn Feá y Celeirón och kommundelen Alongos; samt byn A Touza i kommunen San Amaro.

Alla dessa kommuner är belägna i provinsen Ourense i den autonoma regionen Galicien.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Vindistriktet är beläget i vad som kallas den klimatmässiga övergångszonen i Galicien, som skapas av de skyddande omgivande bergen tillsammans med närheten till Atlanten. Klimatet i området är ett tempererat medelhavsklimat med inflytande från Atlanten, som dämpas av bergskedjorna väster om vindistriktet. Bergen skyddar distriktet från de stormar som rör sig inåt land från havet. Området kännetecknas av betydande skillnader mellan dag- och nattemperaturer, små nederbördsmängder efter fruktsättningen, och ouppodlad mark med låg vattenhållningsförmåga som övervägande består av granit och kuperad bergsterräng.

Distriktet ligger på gränsen för vad som är lämpligt för vinodling. Druvorna har svårt att mogna, men uppnår den nödvändiga mognaden för alkoholproduktion samtidigt med fenolmognaden. De behåller därmed en balanserad friskhet genom en naturlig syrlighet där vinsyran dominerar över äppelsyran. Områdets nästan kontinentala karaktär skapar tillsammans med de dominerande luftströmmarna stora temperaturskillnader mellan dag och natt, vilket bidrar till en långsam mognad och därmed förstärker den naturliga friskheten och aromen.

Vinodlarna utnyttjar områdets kuperade terräng genom att anlägga odlingar på sluttningarna med gynnsammast läge. De anlägger ofta terrasser för att förenkla skötseln av vinstockarna och skapa ett större jorddjup, vilket resulterar i ett landskap som bär tydliga spår av människans ingripande. Vinodlarna säkerställer på så sätt att vinstockarna får tillräckligt med solljus och därmed att de producerar den sockerhalt som krävs för att framställa vin med en lämplig alkoholhalt. Distriktet ligger, som nämnts ovan, på gränsen för vad som är lämpligt för vinodling.

En annan grundläggande aspekt av sambandet mellan vinerna och området rör de druvsorter som finns att tillgå. De flesta av dessa är sorter som traditionellt odlas i distriktet men som är sällsynta i andra vinodlingsområden. En av de viktigaste av dessa är den gröna druvsorten treixadura, som är den mest representativa och mest odlade sorten i det geografiska området. Druvsorterna är helt anpassade till miljön och är resultatet av de urval som vinodlarna gjort under årens lopp. Dessa sorter, och framför allt treixadura, bidrar tillsammans med odlingsförhållandena i distriktet till att skapa mycket aromrika viner med fruktiga och blommiga toner. Syran vägs upp av alkoholhalten, vilket ger viner som är friska och balanserade.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

De mousserande kvalitetsvinerna med ursprungsbeteckningen ”Ribeiro” framställs med traditionella metoder. Deras egenskaper har ett nära samband med de speciella miljöförhållandena och de druvsorter som används.

Miljön kännetecknas av ett tempererat medelhavsklimat med inflytande från Atlanten. Temperaturskillnaderna mellan dag och natt är stora och nederbördsmängderna efter fruktsättningen små. Marken har låg vattenhållningsförmåga och omges av bergsterräng. Vinodlingen i området har utvecklats under mycket begränsande förhållanden och druvorna har svårt att mogna. Vinodlarna utnyttjar därför den kuperade terrängen i området och anlägger sina vinodlingar på de sluttningar som är mest exponerade för solen. Skillnaden mellan dag- och nattemperatur bidrar till en långsam mognad av druvorna, vilket förstärker den naturliga friskheten och aromen i de mousserande vinerna.

Alla druvsorterna är inhemska och anpassade till de särskilda klimatförhållandena i området. De är resultatet av de urval som vinodlarna i området har gjort under årens lopp. En av de viktigaste är treixadura, som är den mest odlade druvsorten i området, men även sorterna loureiro och albariño passar mycket väl för framställning av dessa viner. Mark- och klimatförhållandena i distriktet innebär att dessa sorter kan skördas tidigt, så snart rätt balans mellan socker- och syrahalt uppnåtts. Druvorna skördas alltså när de har måttlig sockerhalt och lagom syrahalt, vilket gör det möjligt att producera balanserade basviner som inte har en alltför hög alkoholhalt men som är mycket aromrika. Om man i andra närliggande vinodlingsområden tidigarelade skörden för att minska alkoholhalten i basvinerna skulle syrahalten öka, men det händer inte här. Den viktigaste anledningen till den ökade syrahalten är en alltför hög halt av äppelsyra, som försämrar kvaliteten på det vin som produceras.

Druvsorterna utgör ett genetiskt arv av stort värde. Det bidrar till en unik kvalitet på distriktets olika vintyper, framför allt de mycket aromrika och fruktiga mousserande vinerna.

Kategori av vinprodukter

15. Vin från lätt torkade druvor

Sammanfattning av sambandet

Tostado del Ribeiro är ett vin som framställs från lätt torkade druvor. Vinets särskilda egenskaper beror på de råvaror det framställs av och på de naturliga miljöförhållandena och den särskilda produktionsmetod som används, som är ett resultat av de lokala producenternas speciella kunskaper och erfarenhet.

De råvaror som används är druvsorter som härstammar från området och som har anpassats till dess särskilda miljöförhållanden. En av de viktigaste av dessa är treixadura, som är den mest odlade och mest karakteristiska druvsorten i området.

Miljön kännetecknas av ett tempererat medelhavsklimat med inflytande från Atlanten. Temperaturskillnaderna mellan dag och natt är stora och nederbördsmängderna efter fruktsättningen små. Den ouppodlade marken har låg vattenhållningsförmåga och omges av bergsterräng. Vinstockarna odlas på de sluttningar som är mest exponerade för solen så att druvorna kan mogna på lämpligt sätt.

Området ligger på gränsen för vad som är lämpligt för vinodling, vilket gör det svårt för druvorna att uppnå lämplig mognad. Det enda skälet till att druvorna mognar är att de sorter som används är anpassade till miljön och odlas på noggrant placerade vinodlingar. Det är detta som gör vinet så speciellt. Det är ett sött vin från ett område med en naturlig miljö där det normalt sett inte skulle vara möjligt att producera ett sådant vin.

Produktionen är möjlig tack vare de produktionsmetoder som lokala producenter har utvecklat under årens lopp. Efter skörden låter producenterna druvklasarna genomgå en komplex mognadsprocess i täckta anläggningar med naturlig ventilation. Druvsorten treixadura är särskilt lämplig för torkning eftersom den har ett tjockare och mer motståndskraftigt skal än andra sorter, vilket gör att den klarar den naturliga torkningsprocessen bättre.

Vindistriktet har även ett klimat med torrare höstar än vad som kan förväntas med tanke på närheten till Atlanten. Orsaken till detta är den skyddsbarriär som bergen väster om området utgör. Dessa förhållanden underlättar torkningsprocessen. Druvorna utsätts inte för alltför hög relativ luftfuktighet, vilket skulle fördröja den naturliga uttorkningen och öka risken för svampsjukdomar. Höstarna är dessutom vanligtvis milda, vilket bidrar till torkningsprocessen. Vindistrikt längre inåt landet kan visserligen ha fördelen av en lägre luftfuktighet, men har även en nackdel i form av låga temperaturer som gör en naturlig torkningsprocess svårare.

Resultatet av denna process är ett sött och balanserat vin med en total sockerhalt på 120 g/l och med en särskild karaktär som är typisk för vinodlingstraditionerna i distriktet. Det är mycket uppskattat, dyrt att producera och har mycket högt anseende.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning vid källan

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Att transportera och buteljera vinerna utanför tillverkningsområdet riskerar att försämra vinets kvalitet på grund av t.ex. oxidationsreduktion och temperaturskillnader. Ju längre vinerna transporteras, desto större blir risken. Om vinet buteljeras i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet. Tillsammans med den erfarenhet och de stora kunskaper om vinernas särskilda kvaliteter som vinproducenterna i området för ursprungsbeteckningen ”Ribeiro” har förvärvat under årens lopp gör detta det nödvändigt att buteljeringen sker i ursprungsområdet. Därigenom bevaras vinernas fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Rubrik för kravet/undantaget

Märkningsbestämmelser

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Etiketterna på de buteljerade vinerna ska innehålla ursprungsbeteckningens logotyp och namn.

För viner med ursprungsbeteckningen ”Ribeiro” som framställs från primära druvsorter får följande uttryck anges på etiketter, förpackningar och i reklammaterial: ”Castes”, ”Barrica”, ”Espumoso” och ”Tostado”, beroende på vad som är tillämpligt.

För viner som inte kategoriseras som ”Castes”, ”Barrica”, ”Espumoso” eller ”Tostado” får uttrycken ”caste” eller ”autóctonas” inte anges på etiketterna och inte heller namnet på någon av de primära druvsorterna. På samma sätt är det inte heller tillåtet att använda något annat uttryck som skulle kunna ge konsumenterna en felaktig uppfattning om vinets egenskaper, i synnerhet uttryck som kan leda till förväxling med viner av kategorierna Ribeiro ”Castes”, Ribeiro ”Barrica”, Ribeiro ”Espumoso” och Ribeiro ”Tostado”.

Skördeåret måste anges i märkningen av viner i kategorierna ”Castes” och ”Barrica”.

Förpackningar ska vara försedda med numrerade kontrollmärken eller framsides- eller baksidesetiketter som har utfärdats av kontrollorganet. Dessa måste anbringas i respektive vinanläggning.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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