C/2024/5456

11.9.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/5456)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Ribeira Sacra«

PDO-ES-A1128-AM04

Meddelelsesdato: 17.6.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. ÆNDRINGER I GRÆNSEVÆRDIERNE FOR ANALYSEPARAMETRENE

Beskrivelse:

— Grænseværdien for det totale minimumssyreindhold nedsættes fra 4,5 til 4 g vinsyre pr. liter for alle vintyper.

— Grænseværdien for det maksimale indhold af flygtige syrer forhøjes fra 0,70 til 0,80 g eddikesyre pr. liter for ung rødvin, fra 1,00 til 1,20 g eddikesyre pr. liter for lagret rødvin (Barrica og Garda), og fra 1,00 til 1,08 g eddikesyre pr. liter for lagret hvidvin.

— Grænseværdien for det maksimale svovlindhold forhøjes: fra 120 til 150 mg/l for ung rødvin og fra 140 til 150 mg/l for lagret rødvin (Barrica og Garda), fra 120 til 200 mg/l for rosévin, og fra 160 til 200 mg/l for alle typer hvidvin, både ung og lagret (Barrica og Garda).

Stk. 2, litra a), i produktspecifikationen og stk. 4 i enhedsdokumentet ændres.

Der er tale om en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringerne er begrundet i behovet for at tilpasse værdierne for vinenes analyseparametre til den nuværende situation, da disse værdier stort set har været uændrede gennem de knap tre årtier, som denne oprindelsesbetegnelse har eksisteret i.

I den forbindelse skal det bemærkes, at der på grund af klimaændringerne er opstået en klar tendens til, at de producerede vine har et højere alkoholindhold, hvilket har ført til ændringer i andre analyseparametre, navnlig det totale syreindhold og indholdet af flygtige syrer.

Desuden bør der også tages hensyn til de ændringer, der er sket i produktionen af vinene. Der produceres vine, som, selv om de er unge, opbevares i længere og længere tid på lager i tanke, også fra forskellige årgange, i modsætning til tidligere praksis, hvor vinen normalt kun blev lagret i kort tid. Dette har haft indvirkning på stigningen i indholdet af flygtige syrer og reduktionen af det totale syreindhold samt på forhøjelsen i svovlværdierne for at undgå et for højt indhold af flygtige syrer.

2. AJOURFØRING AF VISSE HENVISNINGER TIL LOVGIVNING

Beskrivelse:

— For så vidt angår det totale sukkerindhold er henvisningen til forordning (EF) nr. 607/2009 blevet erstattet af en henvisning til den nugældende forordning (EU) 2019/33.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

— Henvisningen til lov nr. 2/2005 af 18. februar om fremme og beskyttelse af den galiciske fødevarekvalitet er blevet erstattet af lov nr. 1/2024 af 11. januar om fødevarekvalitet i Galicien, og henvisningen til delegering af kontrolopgaver er derfor blevet tilpasset på grundlag af den nye lovgivning.

Denne ændring berører punkt 2 og 9 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen af produktspecifikationen er blevet anvendt til at ajourføre visse henvisninger til lovgivning, uden at indholdet ændres.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Ribeira Sacra

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

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

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. RØDVIN: Ribeira Sacra Summum rødvin og Ribeira Sacra rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Ribeira Sacra« Súmmum rødvin:

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

— Duft: frugtagtige noter fra mindst en af disse kategorier: frugtagtig duft af røde bær (skovfrugter) eller træfrugter (røde stenfrugter).

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

»Ribeira Sacra« rødvin: — Udseende: klar og skinnende; middel til kraftig farve; kirsebærrød til purpurrød. — Duft: frugtagtige noter fra mindst en af disse kategorier: frugtagtig duft af røde bær (skovfrugter) eller træfrugter (røde stenfrugter). — Smag: stærke vine; aromaer af røde bær eller træfrugter; afbalanceret alkohol, syrlighed og surhed; lang eftersmag.

* For alle værdier, der ikke er angivet nedenfor, skal vinen være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

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

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

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

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

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

2. HVIDVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

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

— Duft: stærke vine; træfrugter (hvide kerne- og stenfrugter). — Smag: stærke vine; aromaer af træfrugter; afbalanceret alkohol og syrlighed; lang eftersmag.

* For alle værdier, der ikke er angivet nedenfor, skal vinen være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

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

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

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

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

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

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

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

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

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

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

* For alle værdier, der ikke er angivet nedenfor, skal vinen være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

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

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

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

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

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

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

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

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

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

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

* For alle værdier, der ikke er angivet nedenfor, skal vinen være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

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

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

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

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

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

5. ROSÉVIN: »Ribeira Sacra« Súmmum rosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

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

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

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

* For alle værdier, der ikke er angivet nedenfor, skal vinen være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

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

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

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

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

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

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

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

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

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

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

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

— For rødvin:

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

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

— For hvidvin:

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

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

2. Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

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

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

— Termovinfremstilling — forvarmning af druer eller opvarmning af most eller vin med henblik på at udvinde farve fra presserester — er ikke tilladt.

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

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

3. Dyrkningspraksis

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

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Røde druesorter

9 500 kg druer pr. hektar

2. Røde druesorter

65,55 hektoliter pr. hektar

3. Hvide druesorter

12 000 kg druer pr. hektar

4. Hvide druesorter

82,80 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

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

— Amandi-underområdet: Sober og Monforte de Lemos.

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

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

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

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

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

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

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

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

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

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

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón og O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira og Castro Caldelas.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

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

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

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

Brugen af varemærket er obligatorisk. Hvis vinene mærkes med varemærker, der også anvendes til andre oprindelser, skal betegnelsen »Ribeira Sacra« være i samme synsfelt som varemærket og mindst tre gange større end varemærket. Betegnelsen »Ribeira Sacra« skal også vises på samme baggrund og med samme skrifttype som det pågældende varemærke.

Alle flasker skal forsynes med en nummereret sekundær etiket med angivelse af oprindelsesbetegnelsens logo.

Link til produktspecifikationen

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC-Ribeira-Sacra-mayo-2024_ES.pdf