C/2024/5456

11.9.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/5456)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM04

Date de la communication: 17.6.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. MODIFICATIONS DES LIMITES DES PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Description:

— La limite minimale de l'acidité totale passe de 4,5 à 4 g/l d'acide tartrique, pour tous les types de vins.

— La limite maximale de l'acidité volatile augmente: pour les vins rouges jeunes, elle passe de 0,7 à 0,8 g/l d'acide acétique; pour les rouges vieillis (Barrica et Garda), de 1 à 1,2 g/l d'acide acétique; et pour les blancs vieillis (Barrica et Garda), de 1 à 1,08 g/l d'acide acétique.

— La teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l) augmente: pour les rouges jeunes, elle passe de 120 à 150; pour les rouges vieillis (Barrica et Garda), de 140 à 150; pour les rosés, de 120 à 200; et pour tous les blancs (jeunes et vieillis – Barrica et Garda), de 160 à 200.

Le point 2 a) du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24 du règlement (UE) n° 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les modifications sont justifiées par la nécessité d'adapter les valeurs des paramètres analytiques des vins à la situation actuelle, sachant que l'appellation d'origine existe depuis près de trente ans et que ces valeurs n'ont pratiquement pas changé entre-temps.

À cet égard, il convient de rendre compte de la tendance nette, liée au changement climatique, à obtenir des vins présentant un titre alcoométrique plus élevé, ce qui a influé sur la modification d'autres paramètres analytiques, notamment l'acidité totale et l'acidité volatile.

Il y a également lieu de tenir compte des changements intervenus dans l'élaboration des vins. Les vins, même s'ils sont jeunes, passent de plus en plus de temps en cuve, y compris d'un millésime à l'autre, par rapport à la pratique antérieure qui laissait généralement les vins peu de temps dans des cuves. Ce changement a une incidence sur l'augmentation de l'acidité volatile et la baisse de l'acidité totale, ainsi que sur l'augmentation des teneurs en anhydride sulfureux pour éviter une acidité volatile excessive.

2. MISE À JOUR DE CERTAINES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Description:

— En ce qui concerne la teneur en sucres totaux, la référence au règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission est remplacée par l'acte en vigueur qui lui a succédé, le règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

— La référence à la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega est remplacée par la loi en vigueur que l'a abrogée, la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia. Par conséquent, la référence à la délégation chargée des contrôles est adaptée sur la base de la nouvelle réglementation.

Les points 2 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24 du règlement (UE) nº 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification du cahier des charges est l'occasion de mettre à jour certaines références législatives, sans aucune modification du contenu.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Ribeira Sacra

2. **Type d'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. VIN ROUGE: «Ribeira Sacra Súmmun» rouge et «Ribeira Sacra» rouge

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Ribeira Sacra Súmmun» rouge:

— Phase visuelle: limpide et brillante, robe moyenne-intense allant du rouge cerise au pourpre.

— Phase olfactive: nez fruité d'au moins une des séries suivantes: petits fruits rouges (fruits des bois) ou fruits du verger (fruits rouges à noyaux).

— Phase gustative: franche, arômes d'une des séries suivantes: petits fruits rouges ou fruits du verger, rapport alcool-acidité-astringence équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

«Ribeira Sacra» rouge: – Phase visuelle: limpide et brillante, robe moyenne-intense allant du rouge cerise au pourpre. – Phase olfactive: nez fruité d'au moins une des séries suivantes: petits fruits rouges (fruits des bois) ou fruits du verger (fruits rouges à noyaux). – Phase gustative: franc, arômes de la série des petits fruits rouges ou des fruits du verger, rapport alcool-acidité-astringence équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

* Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

2. VIN BLANC: «Ribeira Sacra Súmmum» blanc

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Phase visuelle: limpide et brillant, robe allant du jaune pâle au doré.

— Phase olfactive: franc, arômes de la série des fruits du verger (fruits blancs à pépins et à noyaux). – Phase gustative: franc, arômes de la série des fruits du verger, rapport alcool-acidité équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

* Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

3. VIN ROUGE: «Ribeira Sacra Súmmun Barrica» rouge et «Ribeira Sacra Súmmun Garda» rouge

DESCRIPTION SUCCINCTE

Outre le respect des points ci-dessus en fonction de leur type, les vins commercialisés sous la mention «Barrica» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

— Phase olfactive: arôme d'au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

— Phase gustative: arôme d'au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

* Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

4. VIN BLANC: «Ribeira Sacra Barrica» blanc et «Ribeira Sacra Garda» blanc

DESCRIPTION SUCCINCTE

Outre le respect des points ci-dessus en fonction de leur type, les vins commercialisés sous la mention «Barrica» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

— Phase olfactive: arôme d'au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

— Phase gustative: arôme d'au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

* Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

5. VIN ROSÉ: «Ribeira Sacra Súmmum» rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Phase visuelle: limpide et brillant, robe pâle ou moyenne allant du rose pâle au rouge cerise.

— Phase olfactive: nez fruité d'au moins une des séries suivantes: fruits des bois ou fruits rouges à noyaux.

— Phase gustative: franche, arômes d'une des séries suivantes: fruits des bois ou fruits rouges à noyaux, rapport alcool-acidité équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

* Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique spécifique

— Le rendement d'extraction ne doit pas dépasser 69 l de vin pour 100 kg de raisins. Pour les vins rosés, il ne doit pas dépasser 40 l de vin pour 100 kg de raisins. – Pour utiliser le terme «Barrica», les vins doivent avoir été vieillis en fûts de bois dans le respect des durées minimales et volumes maximaux suivants:

— rouges: au moins 6 mois en fûts d'une capacité maximale de 500 l;

— blancs: au moins 3 mois en fûts de bois d'une capacité maximale de 600 l.

— Pour utiliser le terme «Garda», les vins doivent avoir été vieillis pendant une durée minimale de 7 mois (pour les rouges) ou de 4 mois (pour les blancs) dans des cuves de bois, de béton ou d'autres matériaux autorisés par la législation alimentaire, à l'exception de l'acier et du polyester, dont le volume respecte les critères suivants:

— pour les vins rouges:

— cuves de bois d'un volume compris entre 225 l et 10 000 l;

— cuves de béton ou d'autres matériaux d'un volume inférieur à 5 000 l;

— pour les vins blancs:

— cuves de bois d'un volume compris entre 225 l et 8 000 l;

— cuves de béton ou d'autres matériaux d'un volume inférieur à 5 000 l;

2. Restriction applicable à l'élaboration

— Les variétés recommandées ou principales sont les cépages rouges Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo et Caíño bravo, et les cépages blancs Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo et Caíño blanco. Les vins portant la mention «Súmmum» doivent être élaborés avec au moins 85 % de ces cépages. Les vins rouges qui ne sont pas commercialisés avec la mention «Súmmum» doivent être élaborés avec au moins 70 % de cépages Mencía.

— L'utilisation de pressoirs continus et celle de centrifugeuses à rotation rapide ne sont pas autorisées.

— Il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc pour forcer l'extraction de la matière colorante.

— Pour l'élaboration des «Ribeira Sacra» rosés, la durée de macération du moût avec le marc ne pourra pas dépasser 48 heures.

— Il n'est pas permis d'utiliser des copeaux de chêne pendant l'élaboration du vin et les traitements ultérieurs.

3. Pratique culturale

— Les vendanges sont réalisées avec le plus grand soin et intégralement à la main dans des caisses à vendanges autorisées par le conseil régulateur. Seuls des raisins sains et suffisamment mûrs sont utilisés pour élaborer les vins protégés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Variétés de cépage rouge

   9 500 kilogrammes de raisins par hectare

2. Variétés de cépage rouge

   65,55 hectolitres par hectare

3. Variétés de cépage blanc

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Variétés de cépage blanc

   82,80 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée se compose de cinq sous-régions qui comprennent une partie des municipalités indiquées ci-dessous:

— Sous-région d'Amandi: Sober et Monforte de Lemos.

— Sous-région de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo et A Peroxa.

— Sous-région de Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra do Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda et San Xoán de Río.

— Sous-région de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober et Monforte de Lemos.

— Sous-région de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada de Sil, Castro Caldelas et Nogueira de Ramuín.

Ces municipalités sont situées dans les provinces de Lugo et d'Ourense dans la Communauté autonome de Galice.

7. **Cépages principaux**

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GRENACHE ROUGE

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Description du ou des liens**

Le principal trait caractéristique de ces vins est leur viticulture (connue sous le nom de «viticulture héroïque»), pratiquée en terrasses sur des coteaux escarpés qui forment un paysage anthropique impressionnant. Ce relief donne lieu à l'existence d'une multitude de microclimats. Pour cette raison, le choix de l'altitude et de l'orientation est essentiel pour atteindre une maturité appropriée. Par ailleurs, les raisins utilisés sont principalement issus de variétés autochtones, sélectionnées par les viticulteurs au fil des siècles et adaptées au climat et au sol de la région. Les vins élaborés sont en majorité des rouges (avec du Mencía comme principal cépage); ils sont fruités, d'une couleur cerise et d'une acidité équilibrée.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de production est principalement constituée de coteaux en forte pente qui rendent difficile la construction de caves. Pour cette raison, dans les sous-régions et les municipalités suivantes, l'élaboration dans des caves bâties sur des terrains situés dans plusieurs localités limitrophes de la zone de production est autorisée:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón et O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira et Castro Caldelas.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement doit être effectué sur le lieu d'origine. Le transport et la mise en bouteilles en dehors de la zone de production et d'élaboration compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de température et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine doit figurer en caractères d'une hauteur minimale de 4 mm. La sous-région et le cépage (le cas échéant) doivent être inscrits en caractères ne dépassant pas la moitié de la hauteur de la police utilisée pour le nom de l'AOP.

La marque doit obligatoirement être utilisée. Lorsque des marques sont également utilisées pour d'autres appellations d'origine, la mention «Ribeira Sacra» doit apparaître dans le même champ visuel que la marque. Cette mention doit être d'une taille au moins trois fois plus grande que la marque, écrite sur le même fond, avec la même police de caractères.

Une contre-étiquette numérotée doit être apposée sur toutes les bouteilles. Celle-ci doit comporter le logo de l'appellation d'origine.

Lien vers le cahier des charges du produit

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