C/2024/5456

11.9.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/5456)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Ribeira Sacra"

PDO-ES-A1128-AM04

Datum van mededeling: 17.6.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. WIJZIGINGEN VAN DE GRENSWAARDEN VAN DE ANALYTISCHE PARAMETERS

Beschrijving:

— De minimale totale zuurgraad is verlaagd van 4,5 naar 4 gram wijnsteenzuur per liter, voor alle soorten wijn.

— Het maximaal gehalte aan vluchtige zuren is verhoogd: voor jonge rode wijnen van 0,7 naar 0,8 gram azijnzuur per liter, voor geouderde rode wijnen (Barrica en Garda) van 1 naar 1,2 gram azijnzuur per liter, en voor geouderde witte wijnen (Barrica en Garda) van 1 naar 1,08 gram azijnzuur per liter.

— Het maximaal gehalte aan zwaveldioxide (mg/l) is verhoogd: voor jonge rode wijnen van 120 naar 150, voor geouderde rode wijnen (Barrica en Garda) van 140 naar 150, voor roséwijnen van 120 naar 200, en voor alle witte wijnen (jong en geouderd (Barrica en Garda)), van 160 naar 200.

Deze wijzigingen hebben betrekking op punt 2.a van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Dit is een standaardwijziging omdat deze niet valt onder een van de wijzigingen als genoemd in artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijzigingen zijn nodig omdat de waarden van de analytische parameters van de wijnen moeten worden aangepast aan de huidige situatie. De oorsprongsbenaming bestaat namelijk al bijna dertig jaar en in deze tijd zijn deze waarden nauwelijks veranderd.

In dit verband moet rekening worden gehouden met het feit dat wijnen door de klimaatverandering een hoger alcoholgehalte krijgen, wat doorwerkt in andere analytische parameters, en met name het totale zuurgehalte en het gehalte aan vluchtige zuren.

Er moet ook rekening worden gehouden met de veranderde wijnbereiding. Wijn, ook jonge wijn, ligt steeds langer op vat, zelfs tot in het volgende oogstjaar, terwijl dat vroeger meestal maar kort was. Deze verandering speelt ook een rol bij de verhoging van het gehalte aan vluchtige zuren en de verlaging van de totale zuurgraad en voorts bij de verhoging van het zwaveldioxidegehalte, die een te hoog gehalte aan vluchtige zuren moet voorkomen.

2. ACTUALISERING VAN BEPAALDE VERWIJZINGEN NAAR REGELGEVING

Beschrijving:

— Wat het totale suikergehalte betreft, is de verwijzing naar Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie vervangen door een verwijzing naar de thans geldende wetgeving: Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

— De verwijzing naar wet 2/2005 van 18 februari 2005 (wet op de bevordering en bescherming van de voedselkwaliteit in Galicië) is vervangen door een verwijzing naar de wet die ervoor in de plaats is gekomen (wet 1/2024 van 11 januari 2024 op de voedselkwaliteit in Galicië). Bijgevolg is de verwijzing naar de gedelegeerde instantie die verantwoordelijk is voor de controles, aangepast op basis van de nieuwe regelgeving.

De wijziging heeft betrekking op de punten 2 en 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Dit is een standaardwijziging omdat deze niet valt onder een van de wijzigingen als genoemd in artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijziging van het productdossier biedt de gelegenheid om bepaalde verwijzingen naar wetgeving te actualiseren zonder de inhoud te wijzigen.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Ribeira Sacra

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. RODE WIJN: Rode Ribeira Sacra Súmmum en rode Ribeira Sacra

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Rode “Ribeira Sacra” Súmmum:

— uiterlijk: helder en fonkelend; matig tot zeer intense kleur; kersenrood tot paarsrood;

— geur: fruitige aroma’s van ten minste een van deze categorieën: rode bessen (bosvruchten) of boomvruchten (rood steenfruit);

— smaak: krachtige wijnen; aroma’s van ten minste een van deze categorieën: rode bessen of boomvruchten; alcoholgehalte, zuurheid en astringence in balans; lange afdronk.

Rode “Ribeira Sacra”: — uiterlijk: helder en fonkelend; matig tot zeer intense kleur; kersenrood tot paarsrood; — geur: fruitige aroma’s van ten minste een van deze categorieën: rode bessen (bosvruchten) of boomvruchten (rood steenfruit); — smaak: rode bessen of boomvruchten (aroma’s van ten minste een van deze categorieën); alcoholgehalte, zuurheid en astringence in balans; lange afdronk.

* Voor de niet-gespecificeerde parameters in de onderstaande tabel moeten de wijnen voldoen aan de vigerende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 150

2. WITTE WIJN: Witte "Ribeira Sacra" Súmmum

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— uiterlijk: helder en fonkelend; van lichtgeel tot goudgeel; — geur: krachtige wijnen; geuren van boomvruchten (witte pitvruchten en steenvruchten);

— smaak: krachtige wijnen; aroma's van boomvruchten; alcoholgehalte en zuurheid in balans; lange afdronk.

* Voor de niet-gespecificeerde parameters in de onderstaande tabel moeten de wijnen voldoen aan de vigerende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 11,67

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

3. RODE WIJN: Rode "Ribeira Sacra" Súmmum Barrica en rode "Ribeira Sacra" Súmmum Garda

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Om op de markt te worden gebracht met de aanduiding Barrica ("vat"), moeten de wijnen niet alleen voldoen aan de bovenstaande eisen voor elke soort wijn, maar ook de volgende kenmerken hebben:

— geur: specerijen of (eiken)hout (aroma's van ten minste een van deze categorieën);

— smaak: specerijen of (eiken)hout (aroma's van ten minste een van deze categorieën).

* Voor de niet-gespecificeerde parameters in de onderstaande tabel moeten de wijnen voldoen aan de vigerende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 12

— Minimale totale zuurgraad 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 150

4. WITTE WIJN: Witte "Ribeira Sacra" Barrica en witte "Ribeira Sacra" Garda

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Om op de markt te worden gebracht met de aanduiding Barrica ("vat"), moeten de wijnen niet alleen voldoen aan de bovenstaande eisen voor elke soort wijn, maar ook de volgende kenmerken hebben:

— geur: specerijen of (eiken)hout (aroma's van ten minste een van deze categorieën);

— smaak: specerijen of (eiken)hout (aroma's van ten minste een van deze categorieën).

* Voor de niet-gespecificeerde parameters in de onderstaande tabel moeten de wijnen voldoen aan de vigerende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 12

— Minimale totale zuurgraad 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

5. ROSÉWIJN: Rosé "Ribeira Sacra" Súmmum

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— uiterlijk: helder en fonkelend; licht tot matig intense kleur; lichtroze tot kersenrood;

— geur: fruitige aroma's van ten minste een van deze categorieën: (aroma's van ten minste een van deze categorieën);

— smaak: krachtige wijnen; aroma's van ten minste een van deze categorieën: bosvruchten of rood steenfruit; alcoholgehalte en zuurheid in balans; lange afdronk.

* Voor de niet-gespecificeerde parameters in de onderstaande tabel moeten de wijnen voldoen aan de vigerende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 11,67

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

1. Specifiek oenologisch procedé

— De extractieopbrengst mag niet meer bedragen dan 69 l wijn per 100 kg druiven en voor roséwijnen niet meer dan 40 l wijn per 100 kg druiven. Om de aanduiding "Barrica" te kunnen gebruiken, moeten de wijnen in houten vaten zijn geouderd met inachtneming van de volgende eisen inzake minimale ouderingsperiode en maximumcapaciteit:

— rode wijnen: ten minste zes maanden in vaten met een maximumcapaciteit van 500 l;

— witte wijnen: ten minste drie maanden in vaten met een maximumcapaciteit van 600 l.

— Om de aanduiding Garda te kunnen gebruiken (ter aanduiding van bewaarwijnen), moeten rode wijnen ten minste zeven maanden en witte wijnen ten minste vier maanden zijn geouderd in tanks van hout, beton, of andere materialen die krachtens de levensmiddelenwetgeving zijn toegestaan (uitgezonderd staal en polyester) met inachtneming van de volgende eisen:

— rode wijnen:

— tanks van hout met een capaciteit van 225 l tot 10 000 l;

— tanks van beton of andere materialen met een capaciteit van maximaal 5 000 l;

— witte wijnen:

— tanks van hout met een capaciteit van 225 l tot 8 000 l;

— tanks van beton of andere materialen met een capaciteit van maximaal 5 000 l;

2. Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

— De rode druivenrassen mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo en caíño bravo en de witte druivenrassen godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, branco lexítimo en caíño blanco worden beschouwd als de aanbevolen of voornaamste druivenrassen. Súmmum-wijnen moeten voor ten minste 85 % van die rassen zijn gemaakt. Rode wijnen die niet als Súmmum in de handel worden gebracht, moeten voor ten minste 70 % zijn verkregen uit mencía.

— Het gebruik van continupersen of zeer snelle centrifugale molens is niet toegestaan.

— Thermovinificatie — de voorverwarming van de druiven of verwarming van de most of wijn met de bedoeling om kleurstoffen te extraheren — is niet toegestaan.

— Bij de bereiding van rosé "Ribeira Sacra" mag het contact met de druivenschillen niet langer dan 48 uur duren.

— Tijdens de wijnbereiding en de daaropvolgende processen mogen geen stukjes eikenhout worden gebruikt.

3. Teeltwijze

— De druiven moeten met de grootste zorgvuldigheid worden geoogst door ze met de hand te plukken en in door het regelgevingscomité goedgekeurde kisten te leggen. Om de beschermde wijnen te maken, mogen alleen gezonde en voldoende rijpe druiven worden gebruikt.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rode druivenrassen

9 500 kilogram druiven per hectare

2. Rode druivenrassen

65,55 hectoliter per hectare

3. Witte druivenrassen

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Witte druivenrassen

82,80 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied bestaat uit vijf deelgebieden die delen van de volgende gemeenten beslaan:

— deelgebied Amandi: Sober en Monforte de Lemos;

— deelgebied Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo en A Peroxa;

— deelgebied Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda en San Xoán de Río;

— deelgebied Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober en Monforte de Lemos;

— deelgebied Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas en Nogueira de Ramuín.

Deze gemeenten liggen gespreid over de provincies Lugo en Ourense in de autonome gemeenschap Galicië.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het wezenskenmerk van deze wijnen is de teeltpraktijk die viticultura heroica ("heroïsche wijnbouw") wordt genoemd en waarbij de druiven verbouwd worden op terrassen op steile berghellingen die samen een indrukwekkend, door de mens gecreëerd landschap vormen. Door dit reliëf heersen er in het gebied verschillende microklimaten. De keuze van de hoogte en oriëntatie waarop de wijnstokken worden aangeplant is dus van cruciaal belang voor een goede rijping van de druiven. Bovendien worden hoofdzakelijk inheemse druivenrassen gebruikt. Die rassen zijn door wijnbouwers in de loop der eeuwen geselecteerd en hebben zich aangepast aan het plaatselijke klimaat en de plaatselijke bodemgesteldheid. In het gebied worden hoofdzakelijk rode wijnen geproduceerd, met mencía als voornaamste druivenras. Het zijn fruitige wijnen met een kersenrode kleur en een evenwichtige zuurheid.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere eisen)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijkingen betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het productiegebied bestaat voornamelijk uit steile hellingen, waar het moeilijk is wijnmakerijen te bouwen. Daarom mogen de wijnen worden bereid in wijnmakerijen in bepaalde aan het productiegebied grenzende dorpen in de volgende deelgebieden en gemeenten:

Amandi: Sober;

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada en Chantada;

Ribeiras do Miño: Pantón en O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira en Castro Caldelas.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen moeten op de plaats van productie worden gebotteld. Vervoer en botteling buiten het productiegebied vormen een gevaar voor de kwaliteit van de wijn, gezien het risico op redox, temperatuurschommelingen en andere verschijnselen, dat groter wordt naargelang van de afgelegde afstand. Door botteling in het oorsprongsgebied behoudt de wijn zijn eigenschappen en kwaliteiten.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De oorsprongsbenaming wordt aangeduid in lettertekens die ten minste 4 mm groot zijn. Deelgebieden en druivenrassen worden aangeduid in letters die hoogstens half zo groot zijn als die welke zijn gebruikt voor de beschermde oorsprongsbenaming.

De aanduiding van een handelsmerk is verplicht. Indien een wijn wordt geëtiketteerd met een handelsmerk dat ook voor andere oorsprongsbenamingen wordt gebruikt, moet de naam “Ribeira Sacra” in hetzelfde gezichtsveld als dat handelsmerk staan en moeten de letters daarvan ten minste driemaal zo groot zijn. De naam “Ribeira Sacra” wordt tegen dezelfde achtergrond en in hetzelfde lettertype als dat handelsmerk aangebracht.

Alle flessen moeten voorzien zijn van een genummerd rugetiket, dat het logo van de oorsprongsbenaming bevat.

Link naar het productdossier

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