C/2024/5456

11.9.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/5456)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM04

Datum för meddelandet: 17 juni 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. ÄNDRINGAR AV GRÄNSVÄRDENA FÖR DE ANALYTISKA PARAMETRARNA

Beskrivning:

— Den lägsta totala syrahalten minskar från 4,5 till 4 gram vinsyra per liter för samtliga vintyper.

— Den högsta halten flyktiga syror ökar från 0,70 till 0,80 gram ättiksyra per liter för unga röda viner, från 1,00 till 1,20 gram ättiksyra per liter för lagrade röda viner (*Barrica* och *Garda*) och från 1,00 till 1,08 gram ättiksyra per liter för lagrade vita viner.

— Den högsta halten av svaveldioxid ökar från 120 till 150 milligram per liter för unga röda viner och från 140 till 150 milligram per liter för lagrade röda viner (*Barrica* och *Garda*), från 120 till 200 milligram per liter för roséviner och från 160 till 200 milligram per liter för samtliga vita viner, unga som lagrade (*Barrica* och *Garda*).

Denna ändring påverkar punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringarna är nödvändiga på grund av att värdena för vinernas analytiska parametrar måste anpassas till den nuvarande situationen. Dessa värden har förblivit praktiskt taget oförändrade under de närmare 30 år som förflutit sedan denna ursprungsbeteckning infördes.

En tydlig trend som hänger ihop med klimatförändringarna är att de viner som framställs har högre alkoholhalt, vilket har lett till förändringar i andra analytiska parametrar, speciellt den totala syrahalten och halten av flyktiga syror.

Det är också nödvändigt att ta hänsyn till förändringar i hur vinerna framställs. Numera bevaras även unga viner i kärl under en allt längre period, till och med från en årgång till nästa, jämfört med tidigare när vinerna vanligen bevarades i kärl under mycket kort tid. Därför måste halten av flyktiga syror ökas och den totala syrahalten minskas, samtidigt som svaveldioxidvärdena höjs för att undvika en alltför hög halt av flyktiga syror.

2. UPPDATERING AV VISSA HÄNVISNINGAR TILL LAGSTIFTNING

Beskrivning:

— När det gäller den totala sockerhalten ersätts hänvisningen till förordning (EG) nr 607/2009 med en hänvisning till nu gällande förordning (EU) 2019/33, genom vilken den tidigare förordningen har upphävts.

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

— Hänvisningen till lag 2/2005 av den 18 februari 2005 om främjande och försvar av den galiciska livsmedelskvaliteten ersätts med en hänvisning till nu gällande lag 1/2024 av den 11 januari 2024 om Galiciens livsmedelskvalitet, genom vilken den tidigare lagen har upphävts. Hänvisningen till delegering av kontroller anpassas i enlighet med detta, med utgångspunkt i den nyare lagstiftningen.

Ändringen rör punkterna 2 och 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Produktspecifikationen ändras för att uppdatera vissa hänvisningar till lagstiftning. Detta medför inga ändringar i sak.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Ribeira Sacra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1. *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

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

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. RÖDA VINER: ”Ribeira Sacra” Súmmum röda och ”Ribeira Sacra” röda

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Ribeira Sacra” *Súmmum* röda:

— Utseende: klart och briljant; medelhög till hög färgintensitet; körsbärsrött till purpurrött.

— Doft: fruktiga dofter av röda bär (skogsbär) eller röda stenfrukter (minst en av dessa kategorier).

— Smak: uttrycksfull; röda bär eller röda stenfrukter (aromer från minst en av dessa kategorier); balanserad alkoholhalt, syra och strävhet; lång eftersmak.

”Ribeira Sacra” röda: – Utseende: klart och briljant; medelhög till hög färgintensitet; körsbärsrött till purpurrött. – Doft: fruktiga dofter av röda bär (skogsbär) eller röda stenfrukter (minst en av dessa kategorier). – Smak: uttrycksfull; röda bär eller röda stenfrukter (aromer från minst en av dessa kategorier); balanserad alkoholhalt, syra och strävhet; lång eftersmak.

* Vinerna måste följa gällande lagstiftning för alla värden som inte anges nedan.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

2. VITA VINER: ”Ribeira Sacra” Súmmum vita

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: klart och briljant; från blekt till gyllengult. – Doft: uttrycksfull, aromer av trädfrukter (äpple, päron och stenfrukt med vitt fruktkött)

— Smak: uttrycksfull; trädfruktaromer; balanserad alkoholhalt och syra; lång eftersmak.

* Vinerna måste följa gällande lagstiftning för alla värden som inte anges nedan.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. RÖDA VINER: ”Ribeira Sacra” Súmmum Barrica röda och ”Ribeira Sacra” Súmmum Garda röda

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner som ska marknadsföras som *Barrica* [”fat”] måste uppfylla ovanstående krav för varje typ av vin och även ha följande egenskaper:

— Doft: kryddor, fat eller ek (aromer från minst en av dessa kategorier).

— Smak: kryddor, fat eller ek (aromer från minst en av dessa kategorier).

* Vinerna måste följa gällande lagstiftning för alla värden som inte anges nedan.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. VITA VINER: ”Ribeira Sacra” Barrica vita och ”Ribeira Sacra” Garda vita

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner som ska marknadsföras som *Barrica* [”fat”] måste uppfylla ovanstående krav för varje typ av vin och även ha följande egenskaper:

— Doft: kryddor, fat eller ek (aromer från minst en av dessa kategorier).

— Smak: kryddor, fat eller ek (aromer från minst en av dessa kategorier).

* Vinerna måste följa gällande lagstiftning för alla värden som inte anges nedan.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

5. ROSÉVINER: ”Ribeira Sacra” Súmmum rosé

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: klart och briljant; låg till medelhög färgintensitet; ljusrosa till körsbärsrött.

— Doft: fruktiga dofter av skogsbär eller röda stenfrukter (minst en av dessa kategorier).

— Smak: uttrycksfull; skogsbär eller röda stenfrukter (aromer från minst en av dessa kategorier); balanserad alkoholhalt och syra; lång eftersmak.

* Vinerna måste följa gällande lagstiftning för alla värden som inte anges nedan.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— Avkastningen får inte överstiga 69 liter vin per 100 kg druvor och 40 liter vin per 100 kg druvor när det gäller roséviner.

— För att använda termen *Barrica* måste vinerna ha lagrats på träfat enligt följande krav på kortaste lagringsperioder och högsta volymer: – Röda: minst sex månader på fat med en högsta volym på 500 liter.

— Vita: minst tre månader på fat med en högsta volym på 600 liter.

— För att använda termen *Garda* [avser viner som ”förvaras” eller ”lagras”] måste vinerna ha lagrats i minst sju månader när det gäller röda och fyra månader när det gäller vita, i kärl av trä, betong eller – med undantag av stål och polyester – andra material som är godkända enligt livsmedelslagstiftningen och som uppfyller följande volymkrav:

— För röda:

— Träkärl med en volym på mellan 225 liter och 10 000 liter.

— Kärl av betong eller andra material med en volym på upp till 5 000 liter.

— För vita:

— Träkärl med en volym på mellan 225 liter och 8 000 liter.

— Kärl av betong eller andra material med en volym på upp till 5 000 liter.

2. Begränsning som rör vinframställningen

— De blå druvsorterna mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo och caíño bravo samt de gröna druvsorterna godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, branco lexítimo och caíño blanco anses vara de föredragna eller huvudsakliga sorterna och måste utgöra minst 85 % av *Súmmum*-vinernas sammansättning. Röda viner som inte marknadsförs som *Súmmum* måste bestå av minst 70 % mencía.

— Användning av kontinuerliga pressar eller höghastighetscentrifugalpressar är inte tillåten.

— Termovinifiering – dvs. förvärmning av druvor eller uppvärmning av must eller vin för att extrahera färg från druvrester – är inte tillåten.

— Vid framställning av ”Ribeira Sacra” rosé får tiden för kontakt med skalen inte överstiga 48 timmar.

— Ekspån får inte användas under vinframställning eller i efterföljande processer.

3. Odlingsmetoder

— Yttersta försiktighet måste iakttas när man skördar druvorna: de ska plockas uteslutande för hand och läggas i lådor som har godkänts av tillsynsmyndigheten. Endast friska och tillräckligt mogna druvor får användas för att framställa de skyddade vinerna.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

9 500 kg druvor per hektar

2. Blå druvsorter

65,55 hektoliter per hektar

3. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

4. Gröna druvsorter

82,80 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området utgörs av fem delområden som omfattar delar av följande kommuner:

— Delområdet Amandi: Sober och Monforte de Lemos.

— Delområdet Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo och A Peroxa.

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

— Delområdet Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober och Monforte de Lemos.

— Delområdet Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas och Nogueira de Ramuín.

Dessa kommuner är spridda över provinserna Lugo och Ourense i den autonoma regionen Galicien.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Det viktigaste kännetecknet för dessa viner är den vinodlingsmetod som kallas *viticultura heroica* [heroisk vinodling], där vinstockar odlas på branta, terrasserade sluttningar som bildar ett imponerande antropogent landskap. Denna typ av landskap innebär talrika mikroklimat. Därför är valet av höjd och vinstockarnas placering i förhållande till väderstreck en avgörande faktor för att se till att druvorna mognar ordentligt. Dessutom används främst sådana druvsorter som funnits ursprungligen i området. De har valts ut av vinodlare under århundradena och har anpassats till det lokala klimatet och den lokala jordmånen. I området produceras främst röda viner, med mencía som den mest framträdande sorten. Vinerna är fruktiga, med en körsbärsröd färg och balanserad syra.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Produktionsområdet består huvudsakligen av branta sluttningar, vilket gör det svårt att bygga vingårdar. Vinerna kan därför framställas på vingårdar byggda på mark som ligger i vissa församlingar som finns intill produktionsområdet, i följande delområden och kommuner:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón och O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira och Castro Caldelas.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste förpackas vid källan. Om vinet transporteras och buteljeras utanför vinodlingsområdet kan kvaliteten försämras, eftersom vinet kan utsättas för oxidering/reduktion, temperaturväxlingar och annan påverkan. Ju längre vinet transporteras desto större är risken. Om vinet buteljeras i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De tecken som används för att visa namnet på ursprungsbeteckningen måste vara minst 4 mm höga. Namnet på delområdet och sorten ska anges med tecken som är högst hälften så höga som de som används för namnet på ursprungsbeteckningen.

Användningen av varumärket är obligatoriskt. Om vinerna är märkta med varumärken som också används för andra ursprungsbeteckningar måste namnet ”Ribeira Sacra” stå i samma synfält som varumärket och vara minst tre gånger större. Namnet ”Ribeira Sacra” måste också stå på samma bakgrund och med likadana bokstäver som varumärket.

En numrerad sekundär märkning, inklusive logotypen för ursprungsbeteckningen, måste fästas på alla flaskor.

Länk till produktspecifikationen

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