



## Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Ribeira Sacra” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/2949 van 28 mei 2025 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie<sup>1</sup>**

(C/2025/2949)

### MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Ribeira Sacra”

PDO-ES-A1128-AM05

Datum van mededeling: 12.3.2025

#### 1. Productnaam

“Ribeira Sacra”

#### 2. Type geografische aanduiding

- ☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

#### 3. Sector

- ☐ Agrarische producten
- ☒ Wijnen
- ☐ Gedistilleerde dranken

#### 4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

#### 5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening]

Dirección General de Alimentación.

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

#### 6. Kwalificatie als standaardwijziging

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel

<sup>1</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).



24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

### *7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)*

#### VERLAGING VAN DE MAXIMALE OPBRENGST PER HECTARE VOOR RODE DRUIVEN

De gevraagde wijziging houdt in dat de maximumproductie per hectare voor rode druiven wordt verlaagd van de huidige 9.500 kg per hectare tot 7.500 kg per hectare.

Punt 5 van het productdossier en punt 5.2 van het enig document worden gewijzigd.

Reden:

De wijziging wordt voorgesteld in verband met de crisis bij de afzet van wijnen, die het gevolg is van een dalende consumptie op internationaal niveau. Deze terugloop heeft met name gevolgen voor rode wijnen die worden geproduceerd in regio's met een lange wijnbouwtraditie in Frankrijk, Portugal en Spanje, zoals Ribeira Sacra, de enige van de vijf oorsprongsbenamingen in Galicië waar de productie van rode wijn overheerst. Deze situatie heeft geleid tot een aanzienlijke toename van de voorraden in de wijnmakerijen in deze productiegebieden, waardoor enkele EU-landen de laatste tijd verschillende maatregelen hebben genomen om de overschotten te verminderen, zoals het rooien van wijngaarden, groen oogsten of destilleren voor industrieel gebruik. Laatstgenoemde maatregel is al in 2024 goedgekeurd voor de oorsprongsbenaming Ribeira Sacra.

In dit verband zal de verlaging van de opbrengst een maatregel zijn die de kwaliteit van de geoogste druiven en dus van de geproduceerde wijnen ten goede zal komen, hetgeen de afzet ervan moet vergemakkelijken en de ontvangen prijzen moet verbeteren. Bovendien zal deze maatregel ook dienen om het aanbod beter af te stemmen op de vraag; de maatregel is dan ook geschikt om te proberen de markt in evenwicht te brengen.

### **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**

#### **KORTE 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 een van de volgende categorieën: rode bessen of boomvruchten; alcoholgehalte, zuurheid en wrangheid 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: krachtige wijnen; rode bessen of boomvruchten, alcoholgehalte, zuurheid en wrangheid in balans; lange afdronk.

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



#### Algemene analytische kenmerken

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): – geur:
- 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**

#### **KORTE 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 afdrank.

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

#### Algemene analytische kenmerken

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): – geur:
- 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**

#### **KORTE BESCHRIJVING**

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

- geur: geur van ten minste een van deze categorieën: specerijen, hout of eik.
- smaak: aroma van ten minste een van deze categorieën: specerijen, hout of eik.

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

#### Algemene analytische kenmerken

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): – geur:
- 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**

#### **KORTE BESCHRIJVING**

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

- geur: geur van ten minste een van deze categorieën: specerijen, hout of eik.
- smaak: aroma van ten minste een van deze categorieën: specerijen, hout of eik.

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

#### 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

### KORTE BESCHRIJVING

- uiterlijk: helder en fonkelend; licht tot matig intense kleur; lichtroze tot kersenrood.
- geur: fruitige aroma's van ten minste een van deze categorieën: bosvruchten of rood steenfruit
- smaak: krachtige wijnen; aroma's van een van de volgende 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 regelgeving.

#### Algemene analytische kenmerken

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): – geur:
- 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. Specifieke oenologische procedés

##### 1. Specifiek oenologisch procedé

- De extractieopbrengst mag niet meer bedragen dan 69 l wijn per 100 kg druiven. Bij roséwijnen mag de extractieopbrengst niet meer bedragen dan 40 l wijn per 100 kg druiven.
- Voor de aanduiding Barrica moeten de wijnen in houten vaten zijn gerijpt met inachtneming van de volgende vereisten inzake minimale rijpingsperiode 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 gerijpt in tanks van hout, beton, of andere materialen die krachtens de levensmiddelenwetgeving zijn toegestaan (uitgezonderd staal en polyester) met inachtneming van de volgende vereisten:
- voor 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 5.000 l;
- voor 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. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

- De rode druivenrassen mencia, 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 mencia.
- 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. Teeltpraktijken

- 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 rassen  
7.500 kilogram druiven per hectare  
51,75 hectoliter per hectare
2. Witte rassen  
12.000 kilogram druiven per hectare  
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. Wijndruivenras(sen)

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

MERENZAIO

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 mencia als voornaamste druivenras. Het zijn fruitige wijnen met een kersenrode kleur en een evenwichtige zuurheid.

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

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 etiketteringsbepalingen

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.

Op alle flessen wordt een genummerd contra-etiket aangebracht. Dat etiket moet het logo van de oorsprongsbenaming dragen.

#### ***Link naar het productdossier***

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025\\_ES.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025_ES.pdf)