



C/2024/5456

11.9.2024

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2024/5456)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM04

Fecha de comunicación: 17.6.2024

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

1. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE PARÁMETROS ANALÍTICOS.

Descripción:

- el límite mínimo de acidez total disminuye de 4,5 a 4 g/l ácido tartárico, para todos los tipos de vinos.
- el límite máximo de acidez volátil aumenta: para los tintos jóvenes pasa se 0,70 a 0,80 g/l ácido acético; y en los tintos con envejecimiento (Barrica y Garda) pasa de 1,00 a 1,20 g/l ácido acético; y los blancos con envejecimiento (Barrica y Garda) pasan de 1,00 a 1,08 g/l ácido acético.
- el límite máximo de sulfuroso (mg/l) aumenta: en tintos jóvenes de 120 a 150, y en tintos envejecidos (Barrica y Garda) de 140 a 150; en los rosados de 120 a 200; y en todos los blancos (jóvenes y envejecidos -Barrica y Garda-) de 160 a 200.

Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal pues no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se justifican los cambios en la necesidad de adaptar los valores de los parámetros analíticos de los vinos a la situación actual, ya que después de casi treinta años de existencia de la denominación de origen, estos valores han permanecido prácticamente inalterados.

En este sentido, debe tenerse en cuenta que hay una clara tendencia, vinculada al cambio climático, a la obtención de vinos con graduaciones alcohólicas más elevadas, lo que ha influido en la modificación de otros parámetros analíticos, en particular, la acidez total y la acidez volátil.

Además, debemos tener en cuenta también los cambios que se han producido en la elaboración de los vinos. Se están haciendo vinos que, aun siendo jóvenes, pasan cada vez más tiempo en depósito, incluso de una añada para otra, frente a lo que se hacía antes, que habitualmente eran vinos que pasaban poco tiempo en depósito. Esto influye en el aumento de la acidez volátil y en la bajada de la acidez total, así como en el aumento de los valores en dióxido de azufre para evitar una excesiva acidez volátil.

2. PUESTA AL DÍA DE ALGUNAS REFERENCIAS NORMATIVAS.

Descripción:

- en cuanto al contenido en azúcares totales se cambia la referencia al Reglamento 607/2009 por su sustituto en vigor, el Reglamento 2019/33.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

- cambiar al referencia a la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, por su sustituta en vigor, la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia y, en consecuencia, se adapta la referencia a la delegación de controles en base a la nueva normativa.

Modifica el punto 2 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para actualizar ciertas referencias legislativas, sin que suponga ningún cambio de contenido.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre(s)

Ribeira Sacra

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

#### 3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto y Ribeira Sacra tinto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

Ribeira Sacra tinto: - Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura. - Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso). - Fase gustativa: franco, aromas de la serie bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

## 2. VINO BLANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: franco, olores de la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso). - Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

## 3. VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto y Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos comercializados con el término «barrica» deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

## 4. VINO BLANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco y Ribeira Sacra Garda Blanco

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos comercializados con el término «barrica» deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

#### 5. VINO ROSADO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

##### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

#### 5. Prácticas vitivinícolas

##### 5.1. Prácticas enológicas específicas

###### 1. Práctica enológica específica

- El rendimiento en la extracción no será superior a 69 l de vino por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos rosados no será superior a 40 l de vino por cada 100 kg de uva. - Para utilizar el término «barrica» los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:
- Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidad máxima.
- Blancos: mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 l de capacidad máxima.
- Para utilizar el término «Garda» los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:
- en los tintos:
  - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10 000 l
  - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l
- en los blancos:
  - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8 000 l

- depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l

## 2. Restricción pertinente en la vinificación

- Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo y las blancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño blanco tienen la consideración de preferentes o principales. Los vinos que lleven la mención «Súmmum» estarán elaborados con un mínimo del 85 % de estas variedades. Los vinos tintos que no se comercialicen como «Súmmum» deberán elaborarse al menos con un 70 % de la variedad Mencía.
- No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.
- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos para forzar la extracción de materia colorante.
- En la elaboración de los Ribeira Sacra rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.
- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

## 3. Práctica de cultivo

- La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consejo Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Variedades tintas

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2. Variedades tintas

65,55 hectolitros por hectárea

#### 3. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4. Variedades blancas

82,80 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte de los términos municipales que se indican a continuación:

- Subzona de Amandi: Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo y A Peroxa.
- Subzona de Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda y San Xoán de Río.
- Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín.

Estos términos municipales se distribuyen entre las provincias de Lugo y Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

**7. Variedad(es) de uva de vinificación**

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  
MENCIA  
MERENZAO  
SOUSÓN  
TEMPRANILLO  
TORRONTÉS  
TREIXADURA

**8. Descripción del (de los) vínculo(s)**

La principal seña de identidad de estos vinos es su viticultura (denominada «viticultura heroica»), que se desarrolla sobre bancales en escarpadas laderas, conformando un impresionante paisaje antropizado. La orografía determina la existencia de multitud de microclimas, por lo que la selección de la altitud y la orientación es determinante en la adecuada maduración. Además, las uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los siglos por los vitivinicultores y adaptadas al clima y suelo de la zona. Se elaboran principalmente tintos, en los que la variedad Mencía es la protagonista, dando lugar a vinos color cereza con acidez equilibrada y afrutados.

**9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de producción está constituida principalmente por zonas de ladera con fuertes pendientes, lo que dificulta la construcción de bodegas. Por ello se permite la elaboración en bodegas construidas en terrenos de algunas parroquias colindantes con la zona de producción en las subzonas y términos municipales siguientes:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. El nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la DOP.

Es obligatorio el uso de marca comercial. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen.

### **Enlace al pliego de condiciones**

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