C/2024/7432

13.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7432)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Rías Baixas»

PDO-ES-A1119-AM03

Data della comunicazione: 30.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICHE AI REQUISITI PER IL TAGLIO DELLE VARIETÀ

Descrizione

Per i tipi di vino «Rías Baixas Rosal», «Rías Baixas Salnés» e «Rías Baixas Ribeira do Ulla» sono modificati i requisiti che il taglio delle varietà («coupage») deve rispettare. Si specifica che la percentuale minima richiesta del 70 % delle varietà elencate deve essere applicata ad «almeno una» di tali varietà. Inoltre è stata aggiunta la varietà Caíño blanco per la sottozona O Rosal.

La modifica interessa la sezione 3.3 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica punta a chiarire che la percentuale minima (70 %) delle varietà di uve menzionate si riferisce all'insieme delle varietà, per cui la condizione è soddisfatta anche raggiungendo il 70 % di una sola varietà. Tuttavia la formulazione per il «Rías Baixas Condado» non viene modificata in quanto è da intendersi che, per garantire il carattere distintivo del vino, entrambe le varietà devono essere presenti per un totale complessivo che raggiunga almeno il 70 %.

2. INSERIMENTO DI UNA NUOVA VARIETÀ DI UVE

Descrizione

Nell'elenco delle varietà autorizzate per la produzione dei vini Rías Baixas è stata inserita una nuova varietà, la Ratiño gallega a bacca bianca.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Gli studi effettuati hanno dimostrato che si tratta di una varietà autoctona e non di un clone di un'altra varietà. Dal punto di vista amministrativo essa è stata pertanto riconosciuta come nuova varietà di *Vitis vinifera* dal decreto APA/1097/2021 del 7 ottobre 2021, che ha disposto l'inserimento di una serie di varietà di specie diverse nel registro delle varietà commerciali (BOE dell'11.10.2021).

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. ELIMINAZIONE DELLA TOLLERANZA NEI LIMITI ANALITICI

Descrizione

Sono eliminate le tolleranze precedentemente previste per i valori dei diversi parametri analitici dei vini.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Devono essere prese come riferimento le tolleranze indicate dai calcoli dei laboratori accreditati secondo il grado di incertezza del metodo di analisi utilizzato.

4. AGGIORNAMENTO DI ALCUNI RIFERIMENTI

Descrizione

Si coglie l'occasione della modifica del disciplinare di produzione per aggiornare vari riferimenti giuridici ormai obsoleti a causa del tempo trascorso e per adattare alcuni riferimenti ai dati di produzione, per fornire i valori aggiornati e per modificare alcune informazioni di contatto del Consejo Regulador.

La modifica interessa le sezioni 2, 3, 7, 8 e 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si coglie l'occasione per aggiornare alcuni riferimenti obsoleti del testo del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Rías Baixas

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Rías Baixas Albariño*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore giallo paglierino con tonalità dorate o verdognole. Limpido e brillante. Odore: intensità da media a elevata. Vino dalla grande complessità aromatica in cui predominano gli aromi primari di tipo agrumato, floreale e fruttato, tra cui spicca l'aroma di mela. Sapore: equilibrato al palato, con una leggera acidità. Ben strutturato, con media untuosità e persistente. Retrogusto floreale e fruttato.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (in % vol): 11,3

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. *Altri vini bianchi Rías Baixas*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore giallo paglierino con tonalità dorate o verdognole. Limpido e brillante. Odore: dall'intensità media e con una chiara presenza di aromi primari (floreali e/o fruttati). Sapore: acidità leggera, fresca ed equilibrata. Retrogusto fruttato.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore giallo dorato. Limpido e brillante. Odore: intensità media. Aromi primari e terziari ben integrati. Come aromi primari permangono quelli di tipo floreale e fruttato; a questi si aggiungono aromi terziari conferiti dal legno, tra cui predominano gli aromi tostati, affumicati, vanigliati e di frutta secca. Sapore: buona struttura, glicerico e dal retrogusto fruttato con note di vaniglia.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

4. *Rías Baixas Tinto*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: color rosso amarena con toni violacei. Veste di intensità media. Limpido e brillante. Odore: vini dall'intensità media. Predominanza di aromi primari di frutti rossi (fragola, mora ecc.) e di aromi vegetali. Sapore: dalla struttura leggera e moderatamente tannica al palato. Persistenza media con note fruttate.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. *Rías Baixas espumoso de calidad*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore giallo pallido con riflessi dorati per i bianchi, rosso con tonalità violacee per i rossi. Limpidi e brillanti. Bollicine fini e persistenti. Odore: predominanza di aromi primari (floreali e fruttati) e secondari (prodotti da forno e note tostate). Sapore: equilibrati al palato. Freschi e leggermente acidi, con anidride carbonica (bollicine) ben integrata e retrogusto fruttato.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico volumico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1) Pratica colturale

Le uve devono essere raccolte utilizzando cesti o altri recipienti autorizzati dal Consejo Regulador.

2) Pratica enologica specifica

Il titolo alcolometrico potenziale minimo dei mosti è dell'11 % vol per quelli che derivano dalla varietà Albariño; del 10 % per le altre varietà bianche; del 9,5 % per i rossi; del 10 % per i mosti destinati ai vini spumanti.

I vini bianchi non invecchiati presentano nomi diversi determinati dalla percentuale di varietà utilizzate e dalla zona di produzione delle uve e dei vini.

La capacità dei recipienti in legno per l'invecchiamento del vino «Rías Baixas Barrica» non supera i 600 litri. Sull'etichetta è indicata la durata del processo.

Gli spumanti sono prodotti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia.

5.2. *Rese massime*

12 500 chilogrammi di uve per ettaro

90 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona è suddivisa in cinque sottozone situate nella Comunità autonoma di Galizia. Tali sottozone e i comuni ivi inclusi sono:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove e A Illa de Arousa.

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* e Mos*.

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* e Tui*.

— Soutomaior: Soutomaior.

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* e Vila de Cruces*.

I comuni contrassegnati con (*) non sono inclusi nella loro interezza.

7. **Varietà di uve da vino**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO - TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL - DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Il clima atlantico, la vicinanza del mare, la coltivazione di terreni a un'altitudine inferiore a 300 m, le caratteristiche pedologiche (basso pH, scarsità di minerali e nutrienti e spessore limitato), il sistema di allevamento a tendone di tipo *emparrado* (adatto alle condizioni di elevata umidità) e l'uso di varietà autoctone determinano una maturazione che favorisce la produzione di zuccheri, consentendo l'elaborazione di vini molto peculiari nella loro componente acida e sul piano degli aromi e del sapore.

Con una netta preponderanza, la varietà meglio acclimatata è l'Albariño, da cui questi vini traggono la loro personalità. L'intera DOP viene frequentemente indicata con il nome di tale varietà.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento deve avvenire esclusivamente nelle cantine situate nella zona geografica delimitata e iscritte nei relativi registri del Consejo Regulador.

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per i prodotti della categoria «vino» è obbligatorio indicare l'anno di raccolta. Tutti gli imballaggi destinati al consumo devono essere muniti di un sigillo o di una controetichetta numerati, forniti dal Consejo Regulador. La controetichetta deve includere il logo della denominazione d'origine che figura nell'allegato II del disciplinare di produzione.

Link al disciplinare del prodotto

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf