C/2025/2949

28.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2949)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM05

Fecha de comunicación: 12.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Ribeira Sacra»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección General de Alimentación.

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Calificación de modificación normal**

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

REDUCCIÓN DEL LÍMITE DE RENDIMIENTO POR HECTÁREA EN UVA TINTA

La modificación que se solicita realizar consiste en reducir la producción máxima por hectárea en lo relativo a la uva tinta, para pasar de los actuales 9 500 kilos por hectárea a 7 500 kilos por hectárea.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el 5.2 del documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificación:

La modificación se solicita en un contexto de crisis en la comercialización de vinos, con consumos en retroceso a nivel internacional. Este retroceso afecta especialmente a los vinos tintos producidos en regiones de honda tradición vitícola de Francia, Portugal y España, como es el caso de la Ribeira Sacra, la única de las cinco denominaciones de origen de Galicia en la que la producción de vinos tintos es preponderante. Esta situación ha provocado una importante acumulación de existencias en las bodegas de estas zonas productoras, lo que motivó que en los últimos tiempos algunos países de la Unión activaran diferentes medidas para reducir estos excedentes, medidas como el arranque de viñedo, la cosecha en verde o la destilación para usos industriales, medida esta última que ya se adoptó para la denominación de origen Ribeira Sacra en el pasado año 2024.

En ese contexto, la reducción del rendimiento va a ser una medida que va a servir para el objetivo de mejorar la calidad de la uva cosechada y, por lo tanto, de los vinos elaborados, lo que debe facilitar su comercialización y mejorar los precios percibidos. Además, esta medida también servirá para aproximar la oferta a la demanda y, por lo tanto, es una medida idónea para tratar de equilibrar el mercado.

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

   7 500 kilogramos de uvas por hectárea

   51,75 hectolitros por hectárea

2. Variedades blancas

   12 000 kilogramos de uvas por hectárea

   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

MENCÍA

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/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025_ES.pdf