C/2025/2949

28.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2949)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM05

Data della comunicazione: 12.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Ribeira Sacra»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Categoria di prodotti**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección General de Alimentación.

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

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.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

RIDUZIONE DEL LIMITE DI RESA PER ETTARO PER LE UVE A BACCA ROSSA

La modifica richiesta consiste nel ridurre la produzione massima per ettaro per le uve a bacca rossa dagli attuali 9 500 chilogrammi per ettaro a 7 500 chilogrammi per ettaro.

La modifica interessa la sezione 5 del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivazione:

la modifica è richiesta in un contesto di crisi della commercializzazione dei vini che vede un calo dei consumi a livello internazionale. Tale declino colpisce in particolare i vini rossi prodotti in regioni con una forte tradizione viticola in Francia, Portogallo e Spagna, come nel caso del Ribeira Sacra, l'unica delle cinque denominazioni di origine della Galizia in cui è preponderante la produzione di vino rosso. Questa situazione ha determinato un significativo accumulo di scorte nelle cantine delle zone di produzione citate, inducendo negli ultimi tempi alcuni paesi dell'UE ad adottare diverse misure per ridurre tali eccedenze, come l'estirpazione dei vigneti, la vendemmia verde o la distillazione per usi industriali, quest'ultima misura già adottata per la denominazione di origine Ribeira Sacra nel 2024.

In tale contesto, la riduzione della resa costituisce una misura finalizzata all'obiettivo di migliorare la qualità delle uve raccolte e, quindi, dei vini prodotti, per facilitarne la commercializzazione e **ottenere un prezzo di vendita migliore**. La misura, che contribuirà inoltre ad avvicinare domanda e offerta, costituisce pertanto un intervento adeguato per cercare di equilibrare il mercato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Ribeira Sacra

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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. *VINO ROSSO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto e Ribeira Sacra tinto*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

— Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità medio-alta, colore tra il rosso ciliegia e il rosso porpora.

— Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: bacche rosse (frutti di bosco) o frutti da albero (frutti rossi con nocciolo).

— Sapore: franco, aromi di una delle categorie seguenti: bacche rosse o frutta da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool, acidità e astringenza, con persistenza del ricordo aromatico del vino.

Ribeira Sacra tinto:

— Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità medio-alta, colore tra il rosso ciliegia e il rosso porpora.

— Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: bacche rosse (frutti di bosco) o frutti da albero (frutti rossi con nocciolo).

— Sapore: franco, aromi della categoria bacche rosse o frutti da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool, acidità e astringenza, con persistenza aromatica del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

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

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

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

2. *VINO BIANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

— Aspetto: limpido e brillante, colore giallo tra il pallido e il dorato.

— Odore: franco, sentori della categoria frutta da albero (frutti bianchi a granella e a nocciolo).

— Sapore: franco, aromi della categoria frutta da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool e acidità, con persistenza del ricordo aromatico del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

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

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 11,67

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

3. *VINO ROSSO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto e Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini commercializzati con la menzione «barrica» devono essere conformi, oltre a quanto stabilito nei punti precedenti a seconda del tipo di vino, anche alle seguenti caratteristiche:

— Odore: sentore di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

— Sapore: aroma di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima 4 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

4. *VINO BIANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco e Ribeira Sacra Garda Blanco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini commercializzati con la menzione «barrica» devono essere conformi, oltre a quanto stabilito nei punti precedenti a seconda del tipo di vino, anche alle seguenti caratteristiche:

— Odore: sentore di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

— Sapore: aroma di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima 4 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

5. *VINO ROSATO: Ribeira Sacra Súmmum rosado*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità bassa o media, colore tra il rosa pallido e il rosso ciliegia.

— Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: frutti di bosco o frutti rossi a nocciolo.

— Sapore: franco, aromi di una delle categorie seguenti: frutti di bosco o frutti rossi con nocciolo, equilibrato nel rapporto tra alcool e acidità, con persistenza aromatica del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

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

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 11,67

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— La resa massima di estrazione non è superiore a 69 litri di vino per 100 chilogrammi di uva. Per i vini rosati, non è superiore a 40 litri di vino per 100 chilogrammi di uva.

— Per poter utilizzare la menzione «barrica», i vini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento in botti di legno secondo i seguenti requisiti in termini di durata minima e volume massimo:

— vini rossi: minimo di 6 mesi in botti della capacità massima di 500 l;

— vini bianchi: minimo di 3 mesi in botti di legno della capacità massima di 600 l.

— Per poter utilizzare la menzione «Garda», i vini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento di minimo 7 mesi per i vini rossi e 4 mesi per i vini bianchi, in contenitori di legno, cemento o altri materiali consentiti dalla legislazione alimentare, diversi dall'acciaio e dal poliestere, con i seguenti requisiti in termini di volume:

— vini rossi:

  — contenitori di legno di volume compreso tra 225 e 10 000 l;

  — contenitori di cemento o altri materiali di volume fino a 5 000 l;

— vini i bianchi:

  — contenitori di legno di volume compreso tra 225 e 8 000 l;

  — contenitori di cemento o altri materiali di volume fino a 5 000 l;

2. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

— Raccomandate o principali sono le varietà rosse Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo e Caíño bravo e le varietà bianche Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo e Caíño blanco. I vini che recano la menzione «Súmmum» sono elaborati con un minimo dell'85 % di tali varietà. I vini rossi che non sono commercializzati come «Súmmum» sono elaborati con un minimo del 70 % della varietà Mencía.

— Non è consentito utilizzare torchi continui e macchine per la pigiatura ad azione centrifuga ad alta velocità.

— Non è permesso il ricorso a pratiche che prevedono il preriscaldamento dell'uva o il riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione del materiale colorante.

— Nell'elaborazione dei vini rosati Ribeira Sacra, il tempo di macerazione del mosto con vinacce non supera le 48 ore.

— Nel corso della vinificazione o dei successivi processi non è consentito l'uso di pezzi di legno di quercia.

3. Pratiche di coltivazione

— La vendemmia è effettuata con la massima cura, raccogliendo le uve esclusivamente a mano in cassette da vendemmia autorizzate dal Consejo Regulador, e per l'elaborazione dei vini protetti sono utilizzate solo uve sane, con il grado di maturazione necessario.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

   7 500 chilogrammi di uve per ettaro

   51,75 ettolitri per ettaro

2. Varietà bianche

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

   82,80 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata è composta da cinque sottozone che comprendono parte dei comuni elencati di seguito:

— sottozona di Amandi: Sober e Monforte de Lemos;

— sottozona di Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo e A Peroxa;

— sottozona di Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda e San Xoán de Río;

— sottozona di Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober e Monforte de Lemos;

— sottozona di Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas e Nogueira de Ramuín.

Tali comuni sono distribuiti tra le province di Lugo e Ourense, nella Comunità autonoma di Galizia.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Il principale tratto distintivo di tali vini è il tipo di viticoltura (chiamata «viticoltura eroica»), condotta in terrazze ubicate su pendii ripidi che danno vita a un impressionante paesaggio antropizzato. La particolare orografia determina l'esistenza di numerosi microclimi, per cui la scelta dell'altitudine e dell'orientamento è fondamentale per ottenere una maturazione adeguata. Le uve utilizzate, inoltre, sono principalmente di varietà autoctone, selezionate dai vitivinicoltori nel corso dei secoli e adatte al clima e al terreno della zona. A essere elaborati sono principalmente vini rossi, tra cui predomina la varietà Mencía, che consentono di ottenere vini color ciliegia fruttati e dall'acidità equilibrata.

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

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di produzione è costituita principalmente da aree caratterizzate da pendii dalle forti pendenze, con conseguenti difficoltà a costruire cantine. Per tale motivo è consentita l'elaborazione in cantine costruite sui terreni di alcuni borghi (parroquias) confinanti con la zona di produzione, nelle sottozone e nei comuni seguenti:

Amandi: Sober.

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

Ribeiras do Miño: Pantón e O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira e Castro Caldelas.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Il vino deve essere imbottigliato nella zona di origine. Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione ed elaborazione possono compromettere la qualità del vino, che rischia di essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, variazioni di temperatura ed altro. Tale rischio è tanto più grave quanto maggiore è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il nome della denominazione di origine è riportato in caratteri di altezza pari o superiore a 4 mm. Il nome della sottozona e della varietà, ove indicato, è riportato in caratteri di dimensioni non superiori alla metà dell'altezza dei caratteri utilizzati per il nome della DOP.

L'uso del marchio commerciale è obbligatorio. Quando sono impiegati marchi utilizzati anche in altre denominazioni di origine, la menzione «Ribeira Sacra» figura nello stesso campo visivo della denominazione del marchio commerciale ed è riportata in dimensioni almeno tre volte superiori rispetto a quelle del marchio commerciale, sullo stesso sfondo e con lo stesso tipo di carattere.

Una controetichetta numerata, comprensiva del logo della denominazione di origine, è apposta su tutte le bottiglie.

Link al disciplinare del prodotto

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