C/2025/2949

28.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2949)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM05

Data da comunicação: 12.3.2025

1. **Nome do produto**

«Ribeira Sacra»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação]

Dirección General de Alimentación [Direção Geral da Alimentação]

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção Geral de Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do REGULAMENTO (UE) 2024/1143 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO relativo às indicações geográficas.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

REDUÇÃO DO LIMITE DE RENDIMENTO POR HECTARE PARA AS UVAS TINTAS

A alteração solicitada consiste em reduzir a produção máxima por hectare de uvas tintas dos atuais 9 500 kg por hectare para 7 500 kg por hectare.

Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 5.2 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivo:

A alteração é solicitada no contexto de uma quebra nas vendas de vinho, com uma diminuição do consumo a nível internacional. Esta diminuição afeta particularmente os vinhos tintos produzidos em regiões com uma forte tradição vitícola em França, Portugal e Espanha, como a Ribeira Sacra, a única das cinco denominações de origem da Galiza onde predomina a produção de vinho tinto. Esta situação conduziu a uma importante acumulação de existências nas caves destas zonas de produção, o que levou alguns países da UE a tomar recentemente várias medidas para reduzir estes excedentes, tais como o arranque das vinhas, a colheita em verde ou a destilação para fins industriais, sendo que esta última medida já foi adotada para a denominação de origem «Ribeira Sacra» em 2024.

Neste contexto, a redução do rendimento será uma medida que terá como objetivo melhorar a qualidade das uvas colhidas e, por conseguinte, a qualidade dos vinhos produzidos, o que deverá facilitar a sua comercialização e melhorar os preços recebidos. Esta medida servirá igualmente para aproximar a oferta da procura e, como tal, constitui uma medida adequada para tentar equilibrar o mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Ribeira Sacra»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO TINTO: «Ribeira Sacra Súmmum» tinto e «Ribeira Sacra» tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

«Ribeira Sacra Súmmum» tinto:

— Aspeto: límpido e brilhante, de intensidade cromática média a elevada, indo do vermelho-cereja ao vermelho-púrpura.

— Nariz: aromas frutados que correspondem, pelo menos, a uma das seguintes categorias: bagas vermelhas (como morangos ou framboesas, etc.) ou frutos de árvores (frutos vermelhos de caroço).

— Boca: franco; aromas que correspondem, pelo menos, a uma das seguintes categorias: bagas vermelhas ou frutos vermelhos de caroço; equilíbrio entre o álcool, a acidez e a adstringência, com persistência aromática.

«Ribeira Sacra» tinto:

— Aspeto: límpido e brilhante, de intensidade cromática média a elevada, indo do vermelho-cereja ao vermelho-púrpura.

— Nariz: aromas frutados que correspondem, pelo menos, a uma das seguintes categorias: bagas vermelhas (como morangos ou framboesas, etc.) ou frutos de árvores (frutos vermelhos de caroço).

— Boca: franco; aromas que correspondem, pelo menos, a uma das seguintes categorias: bagas vermelhas ou frutos vermelhos de caroço; equilíbrio entre o álcool, a acidez e a adstringência, com persistência aromática.

* Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

2. *VINHO BRANCO: «Ribeira Sacra Súmmum» branco*

BREVE DESCRIÇÃO

— Aspeto: límpido e brilhante; do amarelo-claro ao amarelo-dourado.

— Nariz: franco; aromas de frutos de pomóideas (frutos brancos de semente e caroço).

— Boca: franco, aromas de frutos de pomóideas, equilíbrio entre o álcool, a acidez e a adstringência, com persistência aromática.

* Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

3. *VINHO TINTO: «Ribeira Sacra Súmmum Barrica» tinto e «Ribeira Sacra Súmmum Garda» tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos comercializados com a menção «barrica» (envelhecidos em barrica) devem apresentar, para cada tipo de vinho, as características indicadas a seguir, bem como os requisitos supramencionados:

— Nariz: o *bouquet* deve incluir, pelo menos, um dos seguintes aromas: especiarias, madeira ou carvalho.

— Boca: deve incluir, pelo menos, um dos seguintes sabores: especiarias, madeira ou carvalho.

* Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

4. *VINHO BRANCO: «Ribeira Sacra Barrica» branco e «Ribeira Sacra Garda» branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos comercializados com a menção «barrica» (envelhecidos em barrica) devem apresentar, para cada tipo de vinho, as características indicadas a seguir, bem como os requisitos supramencionados:

— Nariz: o *bouquet* deve incluir, pelo menos, um dos seguintes aromas: especiarias, madeira ou carvalho.

— Boca: deve incluir, pelo menos, um dos seguintes sabores: especiarias, madeira ou carvalho.

* Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

5. *VINHO ROSADO: «Ribeira Sacra Súmmum» rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido e brilhante; com uma intensidade cromática baixa a média, indo do rosa-claro ao vermelho-cereja.

— Nariz: aromas frutados que correspondem, pelo menos, a uma das seguintes categorias: bagas ou frutos vermelhos de caroço.

— Boca: franco; aromas que correspondem, pelo menos, a uma destas categorias: bagas ou frutos vermelhos de caroço; equilíbrio entre o álcool e a acidez, com persistência aromática.

* Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— O rendimento de extração não pode ser superior a 69 litros de vinho por 100 kg de uvas. No caso dos vinhos rosados, esta quantidade não pode exceder 40 litros de vinho por 100 kg de uvas.

— Para que possa beneficiar da menção «barrica» (envelhecido em barrica), o vinho deverá envelhecer em barricas de madeira, respeitando os requisitos seguintes de tempo mínimo e de capacidade máxima dos recipientes:

— Vinhos tintos: um mínimo de seis meses em barricas com uma capacidade máxima de 500 litros.

— Vinhos brancos: um mínimo de três meses em barricas com uma capacidade máxima de 600 litros.

— Para que possam beneficiar da menção «Garda» [referência aos vinhos que são «guardados», ou seja, «envelhecidos»], os vinhos devem envelhecer durante um período mínimo de sete meses, no caso dos tintos, e de quatro meses, no caso dos brancos, em depósitos de madeira, betão ou outros materiais permitidos pela legislação alimentar, à exceção do aço e do poliéster, com a seguinte capacidade:

— Vinhos tintos:

  — depósitos de madeira com capacidade de 225 litros a 10 000 litros;

  — depósitos de betão ou de outros materiais com uma capacidade máxima de 5 000 litros.

— Vinhos brancos:

  — depósitos de madeira com capacidade de 225 litros a 8 000 litros;

  — depósitos de betão ou de outros materiais com uma capacidade máxima de 5 000 litros.

2. Restrições aplicáveis à vinificação

— As castas tintas *mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño-tinto, caíño-longo* e *caíño-bravo* e as castas brancas *godello, loureira, treixadura, dona-branca, albariño, torrontés, branco-lexítimo* e *caíño-blanco* são consideradas preferenciais ou principais. Os vinhos com a menção «Súmmum» são produzidos com um mínimo de 85 % destas castas. Os vinhos tintos que não são comercializados como «Súmmum» devem ser produzidos com um mínimo de 70 % da casta *mencía*.

— Não é permitida a utilização de prensas contínuas nem de prensas centrífugas de alta velocidade.

— Não são permitidas práticas que impliquem o pré-aquecimento das uvas ou o aquecimento dos mostos ou dos vinhos na presença do bagaço, a fim de forçar a extração de matéria corante.

— Na produção do «Ribeira Sacra» rosado, o período de maceração do mosto com as películas das uvas não pode exceder as 48 horas.

— É proibida a utilização de aparas de madeira de carvalho na vinificação e em quaisquer processos subsequentes.

3. Método de cultivo

— A colheita é efetuada com grande esmero, sendo as uvas colhidas à mão e colocadas em caixas de vindima autorizadas pelo *Consello Regulador*. Na produção dos vinhos protegidos, só podem ser utilizadas uvas de boa qualidade, suficientemente maduras.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

   7 500 quilogramas de uvas por hectare

   51,75 hectolitros por hectare

2. Castas brancas

   12 000 quilogramas de uvas por hectare

   82,80 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona delimitada é constituída por cinco subzonas que compreendem os seguintes municípios:

— Subzona de Amandi: Sober e Monforte de Lemos.

— Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo e A Peroxa.

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

— Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober e Monforte de Lemos.

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

Estes municípios encontram-se dentro das províncias de Lugo e de Ourense, na Comunidade Autónoma da Galiza.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

ALBARÍN-BLANCO – BRANCO-LEXÍTIMO

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

O principal traço distintivo destes vinhos é o tipo de viticultura, conhecida por «viticultura heroica», praticada em socalcos esculpidos sobre encostas íngremes que constituem uma paisagem artificial impressionante. Este tipo de relevo montanhoso significa que existem numerosos microclimas. Por conseguinte, a escolha da altitude e a orientação das vinhas são um fator crucial para assegurar a correta maturação das uvas. Além disso, utilizam-se essencialmente castas autóctones, que foram selecionadas ao longo dos séculos pelos viticultores e que estão perfeitamente adaptadas ao clima e ao solo da região. Produzem-se sobretudo vinhos tintos, em que predomina a casta *mencía*. Os vinhos são de cor vermelho-cereja e frutados, com acidez equilibrada.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de produção é sobretudo constituída por encostas de grande declive, que dificultam a construção de adegas. Por este motivo, é permitida a vinificação em adegas de alguns municípios rurais contíguos à zona de produção, nas seguintes subzonas e municípios:

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 jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos devem ser engarrafados na região de origem. O transporte e o engarrafamento fora da área de produção e vinificação comprometem a qualidade do vinho, que pode ser exposto a fenómenos de oxirredução, a variações de temperatura e a outros fatores adversos. O risco é tanto mais grave quanto maior for a distância percorrida. O engarrafamento na zona de origem permite preservar as características e qualidade do vinho.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem deve figurar em carateres de altura igual ou superior a 4 mm. A dimensão dos carateres utilizados na composição do nome da subzona e da casta, se indicados, não pode ultrapassar metade da altura dos carateres utilizados no nome da DOP.

É obrigatório o uso de marca comercial. Quando se utilizarem marcas igualmente empregues noutras denominações de origem, a menção «Ribeira Sacra» deverá figurar no mesmo campo visual da marca comercial, em dimensão, pelo menos, três vezes superior à da marca comercial, sobre o mesmo fundo e com o mesmo tipo de letra.

Todas as garrafas devem ter aposto um contrarrótulo numerado. Este contrarrótulo deve incluir o logótipo da denominação de origem.

Hiperligação para o caderno de especificações

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