C/2025/6457

4.12.2025

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/2025/6457)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Ribeiro»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Ribeiro»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ 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**

Nombre

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**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Ribeiro constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[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).

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

Título

CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO.

Descripción

Buscando la mejora de la calidad de los vinos, se impide la utilización de las variedades calificadas como secundarias (Palomino, Garnacha tintorera y Tempranillo) en el establecimiento de nuevas plantaciones, y su utilización en replantaciones o en injertos sobre plantaciones existentes. No obstante, se permite la reposición puntual de las cepas que fallen con plantas de la misma variedad en plantaciones con variedades secundarias.

Modifica el punto 3.a del pliego de condiciones y el punto 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LOS RENDIMIETNOS MÁXIMOS DE PRODUCCIÓN DE UVA POR HECTÁREA.

Descripción

La producción de uva por hectárea, con carácter general, sufren alguna reducción en busca de una mayor calidad. En este sentido, se mantiene el límite de 13 000 y 12 000 kg/ha para las variedades principales blancas y tintas, respectivamente, pero se introduce la novedad de que estos límites se aplican independientemente del tipo de vino al que se destinen las uvas. En el caso de las variedades secundarias, con la modificación se mantiene el límite de 19 000 kg/ha para las blancas y se reduce a 18 000 kg/ha -frente a los actuales 19 000 kg/ha- en el caso de las tintas.

No obstante, los rendimientos máximos a establecer con carácter general que se recogen en el párrafo anterior, se modulan en determinadas circunstancias. Así, en el caso de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas por hectárea, los rendimientos anteriores se reducen a 10 000 y 9 000 kg/ha en el caso de las variedades principales blancas y tintas, respectivamente; y a 16 000 y 15 000 kg/ha en el caso de las variedades secundarias blancas y tintas, respectivamente. Por otra parte, en el caso de las variedades de uva blanca cultivadas en parcelas con un marco de plantación que dé como resultado que el número de cepas por hectárea sea igual o superior a 7 000, se incrementan los rendimientos hasta los 15 000 kg/ha en el caso de las variedades principales y 20 000 kg/ha en el caso de las variedades secundarias. Estos últimos rendimientos se mantienen elevados porque se constata que hay multitud de parcelas, en general de pequeño tamaño, cultivadas desde antiguo con marcos de plantación densos, con rendimientos productivos elevados y que son explotadas en la mayoría de los casos por titulares de avanzada edad con dificultad para reestructurar sus plantaciones.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 7.2 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS VARIEDADES AUTORIZADAS.

Descripción

Para la mejora de la calidad y de la especificidad de los vinos acogidos a la denominación, se introducen las variedades de uva tinta Merenzao y Espadeiro y las blancas Branco lexítimo y Albilla do Avia, todas ellas con la categoría de principales. Son variedades de cultivo tradicional en la comarca, de manera que existen cepas centenarias de cualquiera de ellas. La inclusión de estas variedades permite una mayor diversidad a los vinos del Ribeiro, lo que puede mejorar su penetración en el mercado además de servir para promover la conservación del patrimonio genético que estas variedades minoritarias representan. Mención especial requiere la variedad Albilla do Avia, variedad autóctona del valle del Avia y que fue incluida en el Registro de variedades comerciales en el año 2021 (Orden APA/1097/2021, de 7 de octubre publicada en el BOE núm. 243 de 11.10.2021). Las cepas de esta variedad durante décadas se confundieron con la variedad Albillo, que en realidad no se cultiva en esta comarca. Por ello, con esta modificación se suprime la variedad Albillo de la lista de las autorizadas al tiempo que se introduce, como se ha indicado, la variedad Albilla do Avia.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN OTROS REQUISITOS APLICABLES EN RELACIÓN AL RENDIMIENTO.

Descripción

En coherencia con lo ya señalado en los cambios de los rendimientos máximos, se elimina la posibilidad de que las uvas de variedades principales procedentes de parcelas cuyos rendimientos por hectárea sean superiores a los establecidos para éstas pero inferiores a 19 000 Kg por hectárea, se puedan utilizar en la elaboración de vinos Ribeiro, pero no de las tipologías Castes, Barrica, Espumoso ni Tostado.

También se modifica que, la posibilidad de incrementar hasta en un 25 % los rendimientos máximos en campañas concretas en función de las condiciones meteorológicas del año, quedaría limitada a las variedades principales. Por lo tanto, con la nueva redacción del pliego de condiciones para las variedades secundarias no existiría esa posibilidad.

Y se aprovecha para eliminar una disposición transitoria sobre los rendimientos de uva, en vigor hasta la vendimia 2017, por no ser ya de aplicación.

Modifica el punto 8.b.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MEJORAS EN EL TEXTO.

Descripción

Se hacen diversas correcciones ortográficas, se modifican diversas citas a disposiciones normativas que, con el transcurso del tiempo, habían quedado obsoletas y se actualizan los datos de contacto del organismo delegado.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Ribeiro»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Ribeiro»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Ribeiro Castes Blanco y Ribeiro Blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Sabor

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico adquirido mínimo de los castes blancos: 11 % vol.

— En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Ribeiro Castes Tinto y Ribeiro Tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Sabor

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico adquirido mínimo de los castes tintos: 11 % vol.

— En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Ribeiro Barrica blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Sabor

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Ribeiro Barrica tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empireumáticos.

Sabor

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

— En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Ribeiro Espumoso blanco y rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

Sabor

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Ribeiro Tostado (blanco y tinto)

Características organolépticas

Apariencia visual

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Aroma

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Sabor

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

— Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

— Blancos y tintos: El rendimiento de extracción no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien Kg de uva para vinos basados en variedades principales (Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica y Ribeiro Espumoso) y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

— Los Ribeiro Castes deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

— Los Ribeiro Barrica serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados sólo con variedades principales.

— Vinos espumosos Elaborados sólo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

— Tostado: Elaborados sólo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El periodo de secado mínimo de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 Kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

Práctica vitivinícola

Prácticas de cultivo.

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3 000 cepas por hectárea.

A partir de la aprobación de esta nueva versión del pliego de condiciones, las variedades de uva secundarias (palomino, garnacha tintorera y tempranillo) no se podrán utilizar en plantaciones nuevas ni tampoco en replantaciones ni en injertos sobre plantaciones existentes. No obstante, en plantaciones con estas variedades secundarias se permite la reposición puntual de las faltas que se produzcan con plantas de esas mismas variedades.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, Cordón, Vaso alto tradicional o a Pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	93,60
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales para Tostado

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales para Tostado

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	52
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	86,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales para Tostado

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales para Tostado

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	48
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas secundarias

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	19 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas secundarias

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	140,60
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas secundarias

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	18 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas secundarias

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	133,20
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales para Tostado de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas principales para Tostado de parcelas con una densidad de plantación inferior a3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	64,80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales para Tostado de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas principales para Tostado de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	36
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas secundarias de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	16 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas secundarias de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	118,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas secundarias de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	15 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas secundarias de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 000 cepas/ha

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	111
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca principales de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	15 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca principales de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	108
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca principales para Tostado de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	15 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca principales para Tostado de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	60
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca secundaria de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	20 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades de uva blanca secundaria de parcelas con densidad superior a 7 000 cepas/Ha.

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	148
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— BRANCELLAO

— ALBARIÑO

— CAÍÑO BRAVO

— LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

— TREIXADURA

— GARNACHA TINTORERA

— TORRONTÉS

— PALOMINO

— GODELLO

— MERENZAO

— ALBILLA DO AVIA

— CAÍÑO LONGO

— CAÍÑO BLANCO

— MENCÍA

— CAÍÑO TINTO

— TEMPRANILLO

— FERRÓN

— ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos- de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos bancales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Los vinos espumosos de calidad de la DO Ribeiro se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre-, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Categoría de producto vitivinícola

15. Vino de uvas pasificadas

Resumen del vínculo

El Tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Envasado en origen.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El transporte y embotellado fuera de la zona de 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. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen de la Ribeiro, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Título del requisito o la excepción

Normas de etiquetado.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «Castes», «Barrica» «Espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías Castes, Barrica, Espumoso o Tostado, no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autóctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquéllos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso o Ribeiro Tostado.

En el etiquetado de los vinos de las tipologías Castes y Barrica deberá constar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintas de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego_Condiciones_DOP_Ribeiro_abril_2025_ES.pdf