C/2025/6457

4.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6457)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ribeiro»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Ribeiro»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la présente modification du cahier des charges de l'AOP Ribeiro constituent une modification standard du cahier des charges, étant donné qu'ils ne peuvent être considérés comme une modification à l'échelle de l'Union, car ils ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 2024/1143 concernant les indications géographiques, dans la mesure où ils n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES DE CULTURE.

Description

Afin d'améliorer la qualité des vins, l'utilisation de cépages qualifiés de secondaires (Palomino, Garnacha tintorera et Tempranillo) est interdite dans l'établissement de nouvelles plantations, ainsi que dans le cadre de replantations ou de greffes sur des plantations existantes. Toutefois, le remplacement ponctuel de ceps défaillants par des plants du même cépage dans des plantations comprenant des cépages secondaires est autorisé.

Le point 3.a du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LES RENDEMENTS MAXIMAUX DE RAISINS PAR HECTARE.

Description

En règle générale, la limitation des rendements de raisins par hectare vise à améliorer la qualité des vins. À cet égard, les limites de 13 000 kg/ha et de 12 000 kg/ha sont maintenues respectivement pour les cépages principaux blancs et rouges, cependant ces limites s'appliquent désormais indépendamment du type de vin auquel les raisins sont destinés. Concernant les cépages secondaires, la limite de 19 000 kg/ha est maintenue pour les cépages blancs et abaissée à 18 000 kg/ha, contre 19 000 kg/ha actuellement, pour les cépages rouges.

Toutefois, les rendements maximaux établis au paragraphe précédent sont adaptés selon les circonstances. Ainsi, pour les parcelles dont la densité de plantation est inférieure à 3 000 ceps/ha, les rendements susmentionnés sont ramenés respectivement à 10 000 kg/ha et 9 000 kg/ha pour les cépages principaux blancs et rouges. Pour les cépages secondaires blancs et rouges, ils sont ramenés respectivement à 16 000 et 15 000 kg/ha. En outre, pour les cépages blancs cultivés dans des parcelles dotées d'un cadre de plantation entraînant une densité de plantation supérieure ou égale à 7 000 ceps/ha, les rendements sont portés à 15 000 kg/ha pour les cépages principaux et à 20 000 kg/ha pour les cépages secondaires. Ces derniers rendements sont maintenus à un niveau élevé en raison de l'existence d'un grand nombre de parcelles, généralement de petite taille, qui sont traditionnellement cultivées avec des cadres de plantation denses aux rendements élevés et qui, dans la plupart des cas, sont exploitées par des propriétaires âgés rencontrant des difficultés à restructurer leurs plantations.

Le point 5 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LES CÉPAGES AUTORISÉS.

Description

Afin d'améliorer la qualité et la spécificité des vins bénéficiant de l'appellation, les cépages rouges Merenzao et Espadeiro ainsi que les cépages blancs Branco lexítimo et Albilla do Avia ont été ajoutés à la catégorie des cépages principaux. Ces cépages sont traditionnellement cultivés dans la comarque, de sorte qu'il existe des ceps centenaires de chacun d'entre eux. L'ajout de ces cépages permet une plus grande diversité des vins Ribeiro, favorisant leur pénétration sur le marché de même que la préservation du patrimoine génétique porté par ces cépages minoritaires. Il convient notamment de mentionner le cépage Albilla do Avia, un cépage autochtone de la vallée de l'Avia, inscrit au registre des cépages commerciaux en 2021 (ordonnance APA/1097/2021 du 7 octobre 2021, publiée au BOE nº 243 du 11.10.2021). Les ceps de ce cépage ont été confondus pendant des décennies avec le cépage Albillo, qui en réalité n'est pas cultivé dans cette comarque. La présente modification consiste donc à supprimer le cépage Albillo de la liste des cépages autorisés pour y ajouter le cépage Albilla do Avia, comme indiqué ci-dessus.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LES EXIGENCES APPLICABLES SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT LE RENDEMENT.

Description

Conformément aux changements apportés aux rendements maximaux, il n'est plus permis d'utiliser des raisins de cépages principaux issus de parcelles dont les rendements par hectare dépassent les limites établies, mais restent inférieurs à 19 000 kg par hectare, pour produire des vins de l'appellation Ribeiro, à l'exception des catégories Castes, Barrica, Espumoso et Tostado.

De même, la possibilité d'augmenter jusqu'à 25 % les rendements maximaux lors de campagnes spécifiques en tenant compte des conditions météorologiques annuelles, jusqu'alors limitée aux cépages principaux, est modifiée. La nouvelle formulation du cahier des charges pour les cépages secondaires exclut une telle possibilité.

Par la même occasion, une disposition transitoire sur les rendements des raisins, en vigueur jusqu'aux vendanges de 2017, est supprimée car elle n'est plus applicable.

Le point 8.b.1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

AMÉLIORATIONS DE LA FORMULATION.

Description

Un certain nombre de corrections orthographiques sont apportées, diverses références à des dispositions réglementaires devenues obsolètes sont modifiées et les coordonnées de l'organisme délégataire sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Ribeiro»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025

1. **Dénomination(s)**

Ribeiro

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

15. Vin de raisins passerillés

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Ribeiro Castes Blanco et Ribeiro Blanco (blancs)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent avec des nuances jaune pâle à doré et des reflets allant du vert au doré, selon l'âge et la méthode de production.

Nez

Des arômes nets et francs, présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs et fruits frais, fleurs, miel, herbes aromatiques, végétaux et baumes. Les vins de la catégorie Castes sont plus complexes et d'intensité moyenne à élevée.

Bouche

Un goût frais et équilibré se terminant par une note sans défaut et persistante. Les vins de la catégorie Castes ont une structure, un volume, une sapidité, un extrait et une persistance plus marqués.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9,5
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique acquis minimal des vins Castes blancos: 11 % vol.

— Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Ribeiro Castes Tinto et Ribeiro Tinto (rouges)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent avec une robe d'intensité moyenne à élevée, présentant des nuances variant du violet au rouge cerise et des reflets allant du violet au terracotta, selon l'âge et la méthode de production.

Nez

Des arômes nets et francs, présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits rouges et noirs mûrs et frais, fleurs, herbes aromatiques, produits laitiers, végétaux et baumes. Les vins de la catégorie Castes sont plus complexes et d'intensité moyenne à élevée.

Bouche

Un goût frais et équilibré, présentant une structure tannique moyenne à élevée et se terminant par une note sans défaut et persistante. Les vins de la catégorie Castes ont une finesse tannique, un volume, une sapidité, un extrait et une persistance plus marqués.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9,5
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique acquis minimal des vins Castes tintos: 11 % vol.

— Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Ribeiro Barrica (blanc)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent avec des nuances jaune pâle à doré et des reflets allant du vert au doré, selon l'âge et la méthode de production.

Nez

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, bénéficiant d'un équilibre aromatique boisé, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, frais et secs, fleurs, miel, confiture, herbes aromatiques, végétaux, baumes, épices et arômes grillés et empyreumatiques.

Bouche

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait, présentant une bonne structure et du volume, et se terminant par une note sans défaut et d'une persistance remarquable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Ribeiro Barrica (rouge)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent avec une robe d'intensité moyenne à élevée, présentant des nuances variant du violet au rouge cerise et des reflets allant du violet au terracotta, selon l'âge et la méthode de production.

Nez

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, bénéficiant d'un équilibre aromatique boisé, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits rouges et noirs mûrs et frais, fruits secs, fleurs, confiture, herbes aromatiques, végétaux, produits laitiers, baumes, épices et arômes grillés, torréfiés et empyreumatiques.

Bouche

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait, présentant une bonne structure et du volume, et se terminant par une note sans défaut et d'une persistance remarquable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Ribeiro Espumoso (blanc et rosé)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent aux bulles fines et constantes, présentant des nuances allant du jaune pâle au doré (pour les vins mousseux blancs) et du rose framboise au rose orangé (pour les vins mousseux rosés). Des reflets verts à dorés (pour les vins mousseux blancs) et violets à orange (pour les vins mousseux rosés) peuvent apparaître, selon l'âge et la méthode de production.

Nez

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, frais et secs, levure, mie de pain, pâtisseries, fleurs, miel, confiture, herbes aromatiques, végétaux, baumes, épices et arômes grillés.

Bouche

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait et présentant une structure moyenne à élevée et du volume; les bulles sont fines, constantes, agréables, douces et crémeuses, se terminant par une note sans défaut et d'une persistance moyenne à longue.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	185

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Ribeiro Tostado (blanc et rouge)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Transparent avec des nuances allant du jaune ambré à l'acajou et présentant des reflets dorés à châtains. Des nuances rouges plus claires peuvent apparaître dans les vins rouges selon leur âge et la méthode de production.

Nez

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, passerillés, confits et secs, miel, herbes aromatiques, épices, baumes, arômes grillés, torréfiés et empyreumatiques et bois nobles.

Bouche

Doux et équilibré, intense, présentant une fraîcheur modérée, un volume élevé, une sensation de rondeur et un extrait, particulièrement savoureux et se terminant par une note sans défaut, très intense et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Teneur maximale en soufre: 200 mg/l pour les rouges et 250 mg/l pour les blancs.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Blancs et rouges: le rendement d'extraction des vins élaborés à partir des cépages principaux, à savoir le Ribeiro Castes, le Ribeiro Barrica et le Ribeiro Espumoso, ne doit pas dépasser 72 l de vin pour 100 kg de raisins. Concernant les autres vins, le rendement d'extraction est de 74 l de vin pour 100 kg de raisins.

— Les vins Ribeiro Castes doivent être composés exclusivement de cépages principaux.

— Les vins Ribeiro Barrica sont des vins blancs ou rouges qui, à tout moment de leur processus de production, ont été élevés dans des fûts d'un volume maximal de 600 litres et qui sont également composés exclusivement de cépages principaux.

— Vins mousseux: produits uniquement à partir de cépages principaux et en employant la méthode traditionnelle pour les mentions «Brut» et «Brut Nature».

— Tostado: élaborés exclusivement à partir de cépages principaux rouges ou blancs, selon le vin final. Ce vin est obtenu par le dessèchement naturel des raisins dans un abri couvert disposant des caractéristiques nécessaires à un passerillage adéquat, grâce à une ventilation naturelle. La période de dessèchement est de trois mois minimum. Le moût de raisin doit contenir au moins 350 g/l de sucres. Le rendement maximal est de 40 l de vin pour 100 kg de raisins passerillés. Le vin est élevé dans des cuves en chêne ou en cerisier et la durée totale de cuvaison ne peut être inférieure à six mois. Cette étape de la vinification requiert, le cas échéant, de retourner les cuves pendant la fermentation. L'élevage en bouteille doit durer minimum trois mois.

Pratique vitivinicole

Pratiques de culture.

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les nouvelles plantations auront une densité minimale de 3 000 ceps/ha.

À compter de l'approbation de cette nouvelle version du cahier des charges, l'utilisation des cépages secondaires (Palomino, Garnacha tintorera et Tempranillo) est interdite dans l'établissement de nouvelles plantations, ainsi que dans le cadre de replantations ou de greffes sur des plantations existantes. Toutefois, dans les plantations de ces cépages secondaires, il est permis de remplacer ponctuellement les ceps défaillants par des plants issus de ces mêmes cépages.

La taille annuelle se fera en guyot, en cordon, en gobelet ou en coursons.

La conduite se fera au moyen d'un palissage ou de piquets.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux

Rendement maximal:

Rendement maximal	13 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux

Rendement maximal:

Rendement maximal	93,60
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado

Rendement maximal:

Rendement maximal	13 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado

Rendement maximal:

Rendement maximal	52
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux

Rendement maximal:

Rendement maximal	12 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux

Rendement maximal:

Rendement maximal	86,40
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado

Rendement maximal:

Rendement maximal	12 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado

Rendement maximal:

Rendement maximal	48
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires

Rendement maximal:

Rendement maximal	19 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires

Rendement maximal:

Rendement maximal	140,60
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges secondaires

Rendement maximal:

Rendement maximal	18 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges secondaires

Rendement maximal:

Rendement maximal	133,20
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	72
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	40
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	9 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	64,80
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	9 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	36
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	16 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	118,40
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges secondaires issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	15 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges secondaires issus de parcelles ayant une densité de plantation inférieure à 3 000 ceps/ha

Rendement maximal:

Rendement maximal	111
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	15 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	108
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	15 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	60
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	20 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs secondaires issus de parcelles ayant une densité supérieure à 7 000 ceps/ha.

Rendement maximal:

Rendement maximal	148
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la zone géographique**

La zone de production des vins protégés par l'appellation d'origine Ribeiro se compose des terrains situés dans les communes et localités suivantes: les communes de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín et Cortegada; les paroisses civiles de Banga, Cabanelas et O Barón situées dans la commune d'O Carballiño; les paroisses civiles de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa et Moldes situées dans la commune de Boborás; les localités de Santa Cruz de Arrabaldo et Untes situées dans la commune d'Ourense; les localités de Puga, A Eirexa de Puga et O Olivar, le village de Feá y Celeirón et la paroisse civile d'Alongos, tous situés dans la commune de Toén; et le village d'A Touza situé dans la commune de San Amaro.

Toutes ces communes sont situées dans la province d'Ourense, dans la communauté autonome de Galice.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La comarque se situe dans une zone connue comme la zone de transition climatique de la Galice, créée par les montagnes protectrices voisines et la proximité avec l'océan Atlantique. Son climat tempéré et de caractère méditerranéen est couplé à une influence océanique, atténuée par les chaînes de montagnes se trouvant à l'ouest de la comarque et qui le protègent des tempêtes provenant de l'océan. Parmi les caractéristiques notables de la comarque, il convient de citer l'amplitude des températures entre le jour et la nuit, une faible pluviométrie après l'époque de la nouaison, des sols non cultivés, principalement granitiques, à faible capacité au champ et des reliefs montagneux escarpés. La comarque est tout juste adaptée à la viticulture.

Les fruits ont des difficultés à mûrir, mais ils atteignent la maturité alcoolique nécessaire en même temps que la maturité phénolique. De cette façon, ils conservent une fraîcheur équilibrée assurée par leur acidité naturelle, où l'acide tartrique prévaut sur l'acide malique. La nature légèrement continentale de la zone ainsi que les courants d'air dominants produisent une différence thermique importante entre le jour et la nuit. Cette particularité favorise un mûrissement lent, intensifiant partant la fraîcheur naturelle et l'arôme des vins.

Tirant profit du relief montagneux de la comarque, les producteurs ont installé leurs vignes sur les flancs les mieux exposés. Dans de nombreux cas, ils ont construit des terrasses facilitant la tâche et donnant plus de profondeur au sol, créant un paysage fortement anthropisé. De cette façon, les producteurs ont réussi à ce que les vignes bénéficient d'un ensoleillement suffisant, permettant aux fruits d'accumuler les sucres nécessaires à la production d'un vin présentant un bon titre alcoométrique. Comme indiqué précédemment, cette comarque est tout juste adaptée à la viticulture.

Un autre aspect fondamental du lien entre ces vins et le territoire concerne les cépages disponibles. La majorité d'entre eux sont des cépages traditionnellement cultivés dans la comarque, mais rarement présents dans d'autres zones viticoles. Le cépage blanc treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé et le plus représentatif de cette zone géographique. Ces cépages, sélectionnés au fil des années par les producteurs, sont parfaitement adaptés à l'environnement. Grâce aux conditions de la comarque, ces cépages, et plus particulièrement le treixadura, produisent des vins très aromatiques et fruités, accompagnés de notes florales. Le titre alcoométrique compense l'acidité, donnant naissance à des vins frais et équilibrés.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Les vins mousseux de qualité de l'appellation d'origine Ribeiro sont élaborés au moyen de la méthode traditionnelle. Leurs caractéristiques sont étroitement liées aux conditions environnementales particulières et aux cépages utilisés.

Cet environnement se caractérise par un climat tempéré et de caractère méditerranéen couplé à une influence océanique. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très élevée et la pluviométrie est faible après l'époque de la nouaison. Les sols ont une faible capacité au champ et sont entourés de reliefs montagneux. Il s'agit d'une zone présentant des conditions restrictives pour la viticulture et où les raisins ont du mal à mûrir. Pour faire face à ces difficultés, les viticulteurs tirent profit du relief montagneux de la zone en installant leurs vignes sur les flancs les mieux exposés au soleil. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise le mûrissement lent des fruits. Cette lenteur intensifie la fraîcheur naturelle et l'arôme de ces vins mousseux.

Les cépages utilisés sont tous autochtones et adaptés aux conditions environnementales particulières de la comarque. Ils sont le fruit d'un processus de sélection réalisé par les producteurs de la zone au fil des années. Le cépage treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé. Toutefois, les cépages loureiro et albariño sont également très bien adaptés à l'élaboration de ces vins. Les conditions pédoclimatiques de la comarque permettent d'anticiper les vendanges de ces cépages, dès que l'équilibre adéquat entre sucre et acidité est atteint. De cette façon, les raisins sont récoltés dès lors qu'ils présentent une teneur en sucre modérée et un niveau d'acidité raisonnable. Cela permet de produire des cuvées équilibrées qui ne sont pas trop alcooliques, mais très aromatiques. Dans d'autres zones viticoles voisines, la pratique d'avancer la date des vendanges afin de modérer le titre alcoométrique des cuvées produirait des vins plus acides, ce qui n'est pas le cas ici. La principale raison étant l'excès d'acide malique qui compromettrait la qualité du vin produit.

Ces cépages représentent un patrimoine génétique de grande valeur. Il confère une qualité unique aux différents types de vin de cette comarque, en particulier aux vins mousseux qui sont très aromatiques et fruités.

Catégorie de produit de la vigne

15. Vin de raisins passerillés

Résumé du lien

Le Tostado du Ribeiro est un vin de raisins passerillés. Sa particularité provient de la matière première utilisée dans sa production, des conditions environnementales naturelles et de la méthode de production spécifique employée, issue du savoir-faire des producteurs locaux.

La matière première se compose de cépages autochtones de la zone, adaptés aux conditions environnementales particulières. Le cépage treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé et le plus caractéristique.

L'environnement se caractérise par un climat tempéré et de caractère méditerranéen couplé à une influence océanique. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très élevée et la pluviométrie est faible après l'époque de la nouaison. Les sols non cultivés ont une faible capacité au champ et sont entourés de reliefs montagneux. Les vignes sont cultivées sur les flancs les plus exposés au soleil pour assurer le bon mûrissement des raisins.

La zone est tout juste adaptée à la viticulture et les raisins n'y mûrissent pas facilement. Leur mûrissement n'est possible que parce que les cépages utilisés sont adaptés et cultivés sur des parcelles bien exposées. C'est d'ailleurs ce qui rend ce vin si spécial. Il s'agit d'un vin doux élaboré dans une zone où les conditions environnementales naturelles ne permettraient normalement pas sa production.

Il est produit grâce aux techniques de production que les producteurs locaux ont développées au fil du temps. Après les vendanges, les producteurs soumettent les grappes à un procédé de mûrissement complexe dans des abris couverts et profitant d'une ventilation naturelle. Le treixadura est un cépage particulièrement adapté au passerillage, car sa peau est plus épaisse et plus résistante que celle d'autres cépages. Il supporte ainsi mieux le procédé de passerillage naturel.

Par ailleurs, les automnes de cette comarque sont plus secs que ce à quoi l'on pourrait s'attendre compte tenu de sa proximité avec l'Atlantique. Ceci est dû à la barrière protectrice formée par les montagnes qui l'isolent à l'ouest. Ces conditions favorisent le passerillage. Les raisins ne sont pas soumis à des niveaux d'humidité relative excessivement élevés, ce qui ralentirait le processus de déshydratation naturelle et augmenterait le risque de maladies cryptogamiques. De plus, les températures automnales sont généralement modérées, ce qui contribue au processus d'assèchement. Les comarques situées davantage dans les terres bénéficient certes d'une humidité ambiante inférieure, mais elles sont pénalisées par les températures basses, qui rendraient la déshydratation naturelle plus difficile.

Le résultat de ce processus est un vin doux et équilibré présentant une teneur en sucre total supérieure à 120 g/l, tout à fait caractéristique de la vitiviniculture de cette comarque. Il est très apprécié, coûteux à produire et jouit d'une excellente réputation.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence ou de la dérogation

conditionnement dans la zone d'origine.

Cadre juridique:

législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation:

le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone de production compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de températures et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteille dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit. À ces raisons s'ajoutent l'expérience et les connaissances approfondies des caractéristiques spécifiques de ces vins acquises au fil des années par les domaines viticoles de l'appellation d'origine Ribeiro, rendant la mise en bouteille dans la zone d'origine nécessaire. De cette façon, toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de ces vins sont préservées.

Intitulé de l'exigence ou de la dérogation

règles d'étiquetage.

Cadre juridique:

législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation:

sur les étiquettes des vins mis en bouteille devront figurer le logo et la dénomination de l'appellation d'origine.

Les vins de l'appellation d'origine Ribeiro produits à partir des cépages principaux pourront faire apparaître les mentions suivantes sur leurs étiquettes, emballages et supports publicitaires: «Castes», «Barrica», «Espumoso» et «Tostado», selon le cas.

Les mentions «caste» et «autóctonas» ainsi que le nom de l'un quelconque des cépages principaux ne pourront figurer sur l'étiquette des vins ne relevant pas des catégories Castes, Barrica, Espumoso ou Tostado. De la même façon, tout autre terme pouvant induire en erreur le consommateur quant aux caractéristiques du vin sera interdit, en particulier les termes pouvant entraîner une confusion avec les vins des catégories Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso ou Ribeiro Tostado.

L'année de vendange doit apparaître sur l'étiquette des vins des catégories Castes et Barrica.

Les emballages seront pourvus d'un sceau de garantie ou d'une contre-étiquette numéroté(e), délivré(e) par le Conseil régulateur. Ces éléments doivent être apposés dans le domaine viticole concerné.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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