C/2025/6457

4.12.2025

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

(C/2025/6457)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

**«Ribeiro»**

**N. UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Ribeiro»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☑ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

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

*Nome*

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutte le modifiche apportate attraverso la presente modifica ordinaria al disciplinare della DOP Ribeiro costituiscano modifiche ordinarie del disciplinare, in quanto non possono essere considerate modifiche dell'Unione, poiché non afferiscono ad alcuna delle situazioni di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, nella misura in cui non comportano: una modifica del nome o dell'uso del nome o dei prodotti o della categoria di prodotti designati dall'indicazione geografica; il rischio di annullare il legame con la zona geografica; nuove restrizioni afferenti alla commercializzazione del prodotto.

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

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

*Titolo*

MODIFICHE DELLE PRATICHE COLTURALI

*Descrizione*

Onde migliorare la qualità dei vini, è vietato l'utilizzo di varietà qualificate come secondarie (Palomino, Garnacha tintorera e Tempranillo) nell'impianto di nuove colture nonché nell'ambito del reimpianto o degli innesti in impianti esistenti. È tuttavia autorizzata la sostituzione puntuale di ceppi carenti con ceppi della stessa varietà negli impianti che comprendono varietà secondarie.

La modifica interessa il punto 3.a del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

MODIFICHE DELLE RESE MASSIME DI UVE PER ETTARO

*Descrizione*

Di norma il limite di resa delle uve per ettaro mira a migliorare la qualità dei vini. A tal proposito, sono mantenuti i limiti di 13 000 kg/ha e di 12 000 kg/ha rispettivamente per le varietà bianche e rosse, tuttavia tali limiti si applicano ora indipendentemente dal tipo di vino cui sono destinate le uve. Relativamente alle varietà secondarie, è mantenuto il limite di 19 000 kg/ha per le varietà bianche, mentre la varietà rosse il limite è abbassato a 18 000 kg/ha, rispetto agli attuali 19 000 kg/ha.

Le rese massime di cui al paragrafo precedente sono tuttavia adattate alle circostanze. Ne consegue che, per gli appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha, le suddette rese sono ricondotte rispettivamente a 10 000 kg/ha e 9 000 kg/ha per le varietà principali bianche e rosse. Per le varietà secondarie bianche e rosse, tali limiti sono portati rispettivamente a 16 000 kg/ha e 15 000 kg/ha. Per le varietà bianche coltivate in appezzamenti aventi un sesto d'impianto che comporta una densità d'impianto superiore o uguale a 7 000 ceppi/ha, le rese sono portate a 15 000 kg/ha per le varietà principali e a 20 000 kg/ha per le varietà secondarie. Queste ultime rese sono mantenute a un livello elevato a causa dell'esistenza di un gran numero di appezzamenti, solitamente di dimensioni ridotte, che tradizionalmente sono coltivati con sesti d'impianto densi dalle rese elevate e che, nella maggior parte dei casi, sono coltivati da proprietari anziani che provano difficoltà a ristrutturare i loro impianti.

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare e il punto 7.2 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

MODIFICA DELLE VARIETÀ AUTORIZZATE

*Descrizione*

Onde migliorare la qualità e la specificità dei vini che beneficiano della denominazione, sono state aggiunte alla categoria delle varietà principali le varietà rosse Merenzao ed Espadeiro nonché le varietà bianche Branco lexítimo e Albilla do Avia. Tali verità sono tradizionalmente coltivate nella regione, per cui si annoverano ceppi centenari di ciascuna di esse. L'aggiunta di tali varietà consente una maggior diversità dei vini Ribeiro, favorendo la penetrazione del mercato nonché la tutela del patrimonio genetico di tali varietà minoritarie. È altresì opportuno menzionare la varietà Albilla do Avia, una varietà autoctona della valle dell'Avia, iscritta nel registro delle varietà commerciali nel 2021 (ordinanza APA/1097/2021 del 7 ottobre 2021, pubblicata nel BOE n. 243 del 11.10.2021). Per decenni i ceppi di tale varietà sono stati confusi con la varietà Albillo che in realtà non è coltivata nella regione. La presente modifica consiste quindi nella soppressione della varietà Albillo dall'elenco delle varietà autorizzate per aggiungervi la varietà Albilla do Avia, come indicato nel prosieguo.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

MODIFICA DEI REQUISITI APPLICABILI SUPPLEMENTARI RELATIVI ALLA RESA

*Descrizione*

Conformemente alle modifiche apportate alle rese massimo, non è più consentito utilizzare uve di varietà principali provenienti da appezzamenti le cui rese per ettaro superino i limiti stabiliti restando tuttavia inferiori a 19 000 kg per ettaro, per produrre i vini denominati Ribeiro, fatta eccezione per le categorie Castes, Barrica, Espumoso e Tostado.

Analogamente è modificata la possibilità di aumentare fino al 25 % le rese massime in occasione di campagne specifiche tenuto conto delle condizioni meteorologiche annuali, fino ad allora limitata alle varietà principali. La nuova formulazione del disciplinare esclude una tale possibilità per le varietà secondarie.

Nel contempo una disposizione provvisoria sulle rese delle uve, in vigore fino alle vendemmie del 2017, è soppressa, in quanto non più applicabile.

La modifica interessa il punto 8.b.1 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico

*Titolo*

MIGLIORAMENTO DELLA FORMULAZIONE

*Descrizione*

Sono state apportate diverse correzioni ortografiche, sono stati modificati diversi riferimenti a disposizioni normative divenuti obsoleti e sono stati aggiornati i recapiti dell'organismo delegato.

☐ La modifica interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini**

**«Ribeiro»**

**N. UE: PDO-ES-A1123-AM04 - 5.9.2025**

1. **Nome**

Ribeiro

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

6. **DESCRIZIONE DEL VINO O DEI VINI**

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Castes Blanco e Ribeiro Blanco (bianchi)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con sfumature dal giallo pallido all'oro e tonalità dal verde all'oro, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromi puliti e decisi, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura e frutta fresca, floreali, di miele, di erbe aromatiche, vegetali e balsamici. I vini della categoria Castes sono più complessi e con un'intensità medio-alta.

Sapore

Fresco ed equilibrato con un retrogusto franco e persistente. I vini della categoria Castes hanno maggiore struttura, volume, gusto, estratto e retrogusto.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9,5 |
| Acidità totale minima | 4 |
| Acidità totale minima | In grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini Castes bianco: 11 % vol.

— Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/l)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/l) più 0,06 grammi per litro (1 meq/l) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Castes Tinto e Ribeiro Tinto (rossi)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con un'intensità di colore medio-alta, sfumature dal viola al rosso ciliegia e tonalità dal viola al terracotta, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromi puliti e decisi, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutti a polpa rossa e scura, frutta matura e frutta fresca, di erbe aromatiche, di latticini, vegetali e balsamici. I vini della categoria Castes sono più complessi e con un'intensità medio-alta.

Sapore

Fresco, equilibrato, con una struttura tannica medio-alta e un retrogusto franco e persistente. I vini della categoria Castes presentano una maggiore finezza tannica, volume, gusto, estratto e retrogusto.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9,5 |
| Acidità totale minima | 4 |
| Acidità totale minima | In grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 150 |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini Castes rossi: 11 % vol.

— Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/l)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/l) più 0,06 grammi per litro (1 meq/l) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Barrica (bianco)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con sfumature dal giallo pallido all'oro e tonalità dal verde all'oro, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromaticamente complesso, con aromi puliti e decisi, equilibrato nella componente aromatica legnosa, di intensità medio-alta, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura, di frutta fresca, di frutta secca, floreali, di miele, di confettura, di erbe aromatiche, vegetali, balsamici, di spezie, tostati e cotti.

Sapore

Fresco, equilibrato e intenso, saporito e con estratto, buona struttura, volume e un retrogusto franco e molto persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12 |
| Acidità totale minima | 4 |
| Acidità totale minima | In grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/l)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/l) più 0,06 grammi per litro (1 meq/l) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Barrica (rosso)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con un'intensità di colore medio-alta, sfumature dal viola al rosso ciliegia e tonalità dal viola al terracotta, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromaticamente complesso, con aromi puliti e decisi, equilibrato nella componente aromatica legnosa, di intensità medio-alta, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutti a polpa rossa e scura maturi e freschi, di frutta secca, floreali, di confettura, di erbe aromatiche, vegetali, di latticini, balsamici, di spezie, tostati, arrostiti e cotti.

Sapore

Fresco, equilibrato e intenso, saporito e con estratto, buona struttura, volume e un retrogusto franco e molto persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12 |
| Acidità totale minima | 4 |
| Acidità totale minima | In grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 150 |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/l)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/l) più 0,06 grammi per litro (1 meq/l) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Espumoso (bianco e rosato)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con bollicine fini e costanti, sfumature dal giallo pallido all'oro (spumante bianco) e dal rosa lampone al rosa aranciato (spumante rosato). Le tonalità vanno dal verde al dorato (spumante bianco) e dal viola all'arancione (spumante rosato), a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromaticamente complesso, con aromi puliti, audaci, di intensità medio-alta e con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura, frutta fresca e frutta secca, di lievito, crosta di pane e prodotti da forno, di miele, confettura ed erbe aromatiche, vegetali, balsamici, di spezie e tostati.

Sapore

Fresco, equilibrato e intenso, sapido, con estratto e una struttura e un volume medio-alti; le bollicine sono fini, costanti, piacevoli, morbide e cremose, con un retrogusto franco e di persistenza media-lunga.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 10 |
| Acidità totale minima | 5 |
| Acidità totale minima | In grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 16,7 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 185 |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Ribeiro Tostado (bianco e rosso)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente con sfumature dal giallo ambra al mogano e tonalità dal dorato al castagno. Nei vini rossi si possono sviluppare sfumature rosse più chiare a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Odore

Aromaticamente complesso, con aromi puliti, audaci, di intensità medio-alta e con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: frutta matura, frutta appassita, frutta candita, frutta secca, miele, erbe aromatiche, spezie, balsami, con sentori tostati, arrostiti e cotti e di legni duri.

Sapore

Dolce ed equilibrato, con una freschezza sottile, intenso, di volume elevato con sensazione oleosa, estratto e un retrogusto molto sapido, franco, molto intenso e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 13 |
| Acidità totale minima | - |
| Acidità totale minima | - |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 35 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Tenore massimo di solfuro: 200 mg/l per i rossi e 250 mg/l per i bianchi.

☑ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

## 7. **PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

— Bianchi e rossi: la resa di estrazione non deve superare i 72 litri di vino per 100 kg di uve da vino delle varietà principali di uve da vino: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica e Ribeiro Espumoso. Per gli altri vini la quantità è di 74 litri per 100 kg di uve.

— I vini Ribeiro Castes devono essere prodotti esclusivamente con le varietà principali.

— I vini Ribeiro Barrica sono vini rossi o bianchi, conservati, in qualsiasi momento del processo di produzione, in botti di un volume massimo di 600 litri, e anch'essi ottenuti esclusivamente a partire dalle varietà principali di uve.

— Vino spumante: ottenuto esclusivamente a partire da varietà principali di uve secondo i metodi tradizionali, esiste nelle varianti «Brut» e «Brut Nature».

— Tostado: Prodotto esclusivamente con le varietà principali rosse o bianche a seconda dei casi, utilizzando un processo di appassimento naturale dell'uva in locali coperti, con caratteristiche appropriate per consentire un corretto appassimento mediante ventilazione naturale. Il periodo di appassimento è di almeno tre mesi. Mosto d'uva ottenuto a partire da almeno 350 grammi di zuccheri per litro. La resa massima è di 40 litri di vino ogni 100 kg di uva appassita. È sottoposto a un processo di invecchiamento in tini di rovere o ciliegio, in modo da garantire che il contatto totale con il legno non sia inferiore a sei mesi, incluso, se del caso, il capovolgimento durante il processo di fermentazione. Il processo di affinamento in bottiglia deve essere superiore a tre mesi.

Pratica di vinificazione

Pratiche colturali.

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

I nuovi impianti devono avere una densità minima di 3 000 ceppi per ettaro.

A decorrere dall'approvazione di tale nuova versione del disciplinare sarà vietato l'utilizzo di varietà secondarie (Palomino, Garnacha tintorera e Tempranillo) nell'impianto di nuove colture nonché nell'ambito del reimpianto o degli innesti in impianti esistenti. Negli impianti di tali varietà secondarie è tuttavia consentito sostituire puntualmente i ceppi carenti con ceppi provenienti dalle stesse varietà.

La potatura annuale è effettuata a Guyot, cordone, alberello o sperone e

per i sistemi di allevamento si utilizzano sostegni a graticcio o pali.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 13 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 93,60 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per il Tostado

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 13 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per il Tostado

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 52 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 12 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 86,40 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse per il Tostado

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 12 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse per il Tostado

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 48 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 19 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 140,60 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie rosse

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 18 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie rosse

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 133,20 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 10 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 72 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 10 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 40 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 9 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 64,80 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 9 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali rosse per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 36 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 16 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 118,40 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie rosse provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 15 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie rosse provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto inferiore a 3 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 111 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 15 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 108 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 15 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà principali bianche per i vini Tostado provenienti da appezzamenti aventi una densità d'impianto superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 60 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 20 000 |
| Resa massima per unità: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini/categorie/varietà/tipo

Varietà secondarie bianche provenienti da appezzamenti aventi una densità superiore a 7 000 ceppi/ha

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima | 148 |
| Resa massima per unità: | ettolitri per ettaro |

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini della DO Ribeiro include i territori situati nei comuni e nelle località seguenti: i comuni di Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; le parrocchie di Banga, Cabanelas e O Barón, nel comune di O Carballiño; le parrocchie di Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes, nel comune di Boborás; le località di Santa Cruz de Arrabaldo e Untes nel comune di Ourense; le località di Puga, A Eirexa de Puga e O Olivar, il villaggio di Feá y Celeirón e la parrocchia di Alongos, nel comune di Toén; il villaggio di A Touza, nel comune di San Amaro.

L'intero territorio si trova nella provincia di Ourense nella Comunità autonoma di Galizia.

10. **Legame con la zona geografica**

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

1. Vino

*Sintesi del legame*

La regione si trova nella cosiddetta zona di transizione climatica della Galizia, il cui clima deriva dalla combinazione data dal riparo offerto dalle montagne circostanti da un lato e dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico dall'altro. Il clima è temperato e di tipo mediterraneo, con un'influenza atlantica mitigata dalle catene montuose situate a ovest della regione. Le montagne proteggono la regione dalle tempeste che dal mare si dirigono verso l'interno. Tra le caratteristiche peculiari della zona vanno ricordati il notevole sbalzo di temperature tra il giorno e la notte, le scarse precipitazioni nel periodo successivo all'impollinazione, la presenza di terreni non coltivati, in gran parte granitici, con una bassa capacità di campo, e i ripidi terreni montani. La zona è al limite dell'idoneità per la viticoltura.

I frutti non maturano facilmente, ma raggiungono la maturazione alcolica necessaria assieme a quella fenologica. Conservano così una freschezza equilibrata, data dall'acidità naturale, con una prevalenza dell'acido tartarico su quello malico. Il clima lievemente continentale della zona e le principali correnti d'aria comportano un notevole sbalzo di temperature tra il giorno e la notte, aspetto che favorisce una maturazione lenta, intensificando la freschezza e l'aroma naturali delle uve.

Sfruttando il terreno collinare della regione, i produttori hanno coltivato i vigneti sui pendii più adatti, in molti casi con la costruzione di terrazze, per consentire una lavorazione più semplice delle viti e dare maggiore profondità al terreno, creando un paesaggio in cui risulta evidente l'intervento umano. In tal modo, i produttori hanno garantito che le piante ricevano sufficiente luce solare e producano così gli zuccheri necessari per ottenere vini con un buon tenore alcolico. Come già precisato, è una zona al limite dell'idoneità per la viticoltura.

Un altro aspetto fondamentale del legame tra questi vini e la zona geografica è la disponibilità delle varietà di uve. Nella maggior parte dei casi, si tratta di varietà coltivate tradizionalmente nella regione e che si ritrovano di rado in altre zone vinicole. Tra le diverse varietà, riveste particolare importanza la varietà bianca Treixadura, la più rappresentativa e diffusa in questa zona geografica. Queste varietà si sono adattate perfettamente all'ambiente e sono il risultato delle selezioni effettuate dai produttori nel corso del tempo. Con le condizioni della zona, tali varietà, in particolare la Treixadura, producono vini molto aromatici e fruttati con note floreali. La gradazione alcolica compensa l'acidità, dando origine a vini freschi ed equilibrati.

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

5. Vino spumante di qualità

*Sintesi del legame*

I vini spumanti di qualità della DO Ribeiro sono prodotti secondo i metodi tradizionali. Le loro caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni ambientali specifiche e alle varietà di uve utilizzate.

La zona è caratterizzata da un clima temperato di tipo mediterraneo con influenze atlantiche. Le temperature subiscono notevoli variazioni tra il giorno e la notte e le precipitazioni dopo il periodo di impollinazione sono scarse. I terreni hanno una bassa capacità di campo e sono circondati da terreni montuosi. In questa zona la viticoltura si è sviluppata in condizioni riduttive e la maturazione delle uve non è semplice. I viticoltori sfruttano quindi i terreni collinari della zona e coltivano i vigneti sui pendii più esposti al sole. Lo sbalzo di temperatura tra il giorno e la notte favorisce una lenta maturazione dei frutti, che intensifica la naturale freschezza e l'aroma di questi spumanti.

Le varietà di uve utilizzate sono tutte autoctone e adattatesi alle particolari condizioni ambientali della regione. Sono il risultato della selezione effettuata negli anni dai produttori della zona. Tra le diverse varietà, riveste particolare importanza la varietà Treixadura, la più coltivata. Tuttavia, anche le varietà Loureiro e Albariño si prestano molto bene alla produzione di questi vini. Le condizioni pedoclimatiche della zona consentono una raccolta anticipata delle varietà, effettuata una volta raggiunto il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. In questo modo, le uve vengono raccolte quando hanno un tenore di zuccheri moderato e un livello di acidità misurata. È così possibile produrre vini di base equilibrati, non eccessivamente alcolici ma altamente aromatici. In altre zone viticole vicine, anticipare la vendemmia per moderare la gradazione alcolica del vino base comporterebbe un aumento dell'acidità, diversamente da quanto avviene in questo territorio, in particolare a causa dell'eccesso di acido malico, che comprometterebbe la qualità del vino prodotto.

Queste varietà rappresentano un patrimonio genetico di grande valore, in grado di conferire una qualità unica alle diverse tipologie di vino della zona, in particolare ai vini spumanti, altamente aromatici e fruttati.

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

15. Vino ottenuto da uve appassite

*Sintesi del legame*

Il Tostado del Ribeiro è un vino prodotto a partire da uve appassite, che deve le sue caratteristiche particolari alle materie prime utilizzate per la produzione, alle condizioni ambientali naturali e al particolare metodo di produzione, frutto del sapere dei produttori locali.

Le materie prime sono le varietà di uva autoctone della zona, adatte alle particolari condizioni ambientali. Tra queste varietà spicca la Treixadura, la più coltivata e caratteristica.

La zona è caratterizzata da un clima temperato di carattere mediterraneo con influenze atlantiche. Le temperature subiscono notevoli variazioni tra il giorno e la notte e le precipitazioni dopo il periodo di impollinazione sono scarse. I terreni non coltivati hanno una bassa capacità di campo e sono circondati da terreni montuosi. Le viti sono coltivate sui pendii più esposti al sole per consentire un'adeguata maturazione. La zona è al limite dell'idoneità per la viticoltura.

La corretta maturazione delle viti è difficile e possibile soltanto perché le varietà di uve utilizzate si sono adattate al territorio e vengono coltivate in appezzamenti di terreno orientati con cura. Sono questi aspetti a conferire al vino un carattere del tutto speciale. È un vino dolce, prodotto in una zona in cui le condizioni ambientali naturali non ne consentirebbero normalmente la produzione.

Ciò è possibile invece grazie alle tecniche di produzione sviluppate negli anni dai produttori locali. Dopo la raccolta dell'uva, i produttori sottopongono i grappoli a un complesso processo di maturazione in locali coperti e con una ventilazione naturale. La varietà Treixadura è particolarmente adatta all'appassimento, poiché presenta una buccia più spessa e più resistente rispetto a quella di altre varietà, caratteristica che la rende una varietà particolarmente appropriata per resistere al processo di appassimento naturale.

Inoltre, il clima della zona è caratterizzato da autunni più secchi di quanto ci si aspetterebbe per la vicinanza all'Atlantico, dovuti alla barriera protettiva formata dalle montagne che la circondano a ovest. Queste condizioni favoriscono il processo di appassimento. L'uva non è soggetta a livelli di umidità relativa eccessivamente elevati, che rallenterebbero il naturale processo di disidratazione e aumenterebbero il rischio di malattie crittogamiche. Le temperature autunnali sono inoltre tendenzialmente moderate, il che favorisce il processo di appassimento. Le regioni più interne hanno il vantaggio della minore umidità dell'aria, ma al tempo stesso lo svantaggio delle basse temperature, che renderebbero più difficile l'essiccazione naturale.

Il risultato di questo processo è un vino dolce ed equilibrato con un tenore di zuccheri totale di oltre 120 grammi per litro, altamente caratteristico della cultura vitivinicola della zona. È un vino molto pregiato, la cui produzione è costosa e che gode di un'ottima reputazione.

11. **Requisiti applicabili supplementari**

*Titolo dell'esigenza / della deroga*

Imbottigliamento nella zona di origine.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o di deroga supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione del requisito / della deroga

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione compromettono la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e profonda conoscenza delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dalle cantine della denominazione di origine «Ribeiro», rendono necessario l'imbottigliamento nella zona di origine, garantendo di conseguenza che tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini siano preservate.

*Titolo dell'esigenza / della deroga*

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o di deroga supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le etichette dei vini imbottigliati riportano il logo e il nome della denominazione di origine.

Per i vini a denominazione di origine «Ribeiro» prodotti con le varietà principali possono figurare sulle etichette, sulle confezioni e sul materiale pubblicitario i termini seguenti: «Castes», «Barrica», «Espumoso» e «Tostado», a seconda dei casi.

Per i vini non classificati come «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», non possono figurare sull'etichetta i termini «caste» e «autóctonas» e neppure il nome di una delle varietà principali. Allo stesso modo, non è consentito l'uso di altri termini che possano indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche del vino, in particolare termini che potrebbero creare confusione con i vini delle categorie Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso e Ribeiro Tostado.

L'anno di vendemmia deve figurare sull'etichetta dei vini delle categorie Castes e Barrica.

La confezione deve presentare sigilli di qualità numerati o etichette/controetichette, rilasciati dal Consejo Regulador e apposti nell'azienda vinicola.

**Link al disciplinare del prodotto**

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