C/2025/6457

4.12.2025

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

(C/2025/6457)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Ribeiro»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Nome do produto**

«Ribeiro»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

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

Espanha

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

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]. *Dirección General de Alimentación* [Direção-Geral da Alimentação]. *Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios* [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares].

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que esta alteração do caderno de especificações da DOP «Ribeiro» é uma alteração normalizada. A mesma não pode ser considerada uma alteração da União, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas, a saber: incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; apresentar o risco de anulação da relação com a área geográfica; implicar novas restrições à comercialização do produto.

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

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

Título

ALTERAÇÃO DAS PRÁTICAS VITÍCOLAS

Descrição

A fim de melhorar a qualidade dos vinhos, proíbe-se a utilização das castas classificadas como secundárias (*palomino*, *garnacha-tintorera* e *tempranillo*) na plantação de novas vinhas, bem como em replantações ou enxertos nas vinhas existentes. No entanto, é permitida a substituição ocasional de pés em falta por outros da mesma casta nas vinhas com castas secundárias.

A alteração diz respeito ao ponto 3.a do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DOS RENDIMENTOS MÁXIMOS DE PRODUÇÃO EM UVAS POR HECTARE

Descrição

Em termos gerais, a produção medida em uvas por hectare foi reduzida para melhorar a qualidade. Para o efeito, mantiveram-se os limites de 13 000 kg/ha para as castas principais brancas e de 12 000 kg/ha para as castas principais tintas. No entanto, a nova prática consiste em aplicar estes limites independentemente do tipo de vinho a que as uvas se destinam. No caso das castas secundárias, a alteração mantém o limite de 19 000 kg/ha para as castas brancas. Para as castas tintas, o limite foi reduzido de 19 000 kg/ha para 18 000 kg/ha.

No entanto, os rendimentos máximos fixados como regra geral, definidos no parágrafo anterior, podem variar em determinadas circunstâncias. Assim, no caso das parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 pés por hectare, os rendimentos acima referidos foram reduzidos para 10 000 kg/ha, no caso das castas principais brancas, e para 9 000 kg/ha, no caso das castas principais tintas. Relativamente às castas secundárias, os rendimentos foram reduzidos para 16 000 kg/ha, no caso das castas brancas, e para 15 000 kg/ha, no caso das castas tintas. Por outro lado, no caso das castas de uva branca cultivadas em parcelas em que o número total de vinhas por hectare é igual ou superior a 7 000, os rendimentos aumentaram para 15 000 kg/ha, no caso das castas principais, e para 20 000 kg/ha, no caso das castas secundárias. Estes rendimentos específicos mantiveram-se elevados porque se constata que existem muitas parcelas, geralmente de pequena dimensão, onde a plantação densa é uma prática de longa data. Estas têm rendimentos produtivos elevados e, na sua maioria, são exploradas por proprietários idosos, que teriam dificuldade em reestruturar as suas vinhas.

A alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 7.2 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DAS CASTAS AUTORIZADAS

Descrição

A fim de melhorar a qualidade e a especificidade dos vinhos abrangidos pela denominação, incluem-se as castas tintas *merenzao* e *espadeiro* e as castas brancas *branco-lexítimo* e *albilla-do-avia*, todas elas classificadas como castas principais. Estas castas são tradicionalmente cultivadas na área geográfica, o que significa que algumas delas provêm de vinhas centenárias. A inclusão destas castas permite uma maior diversidade dos vinhos «Ribeiro», o que pode melhorar a quota de mercado e promover a preservação do património genético que estas castas minoritárias representam. A casta *albilla-do-avia* merece uma menção especial. Trata-se de uma casta local do vale do Avia que foi incluída no Registo das Variedades Comerciais em 2021 (Despacho APA/1097/2021, de 7 de outubro de 2021, publicada no *Boletín Oficial del Estado* n.º 243, de 11 de outubro de 2021). Durante décadas, as vinhas desta casta foram confundidas com a casta *albillo*, que, na verdade, não é cultivada nesta área. Por este motivo, a presente alteração suprime a casta *albillo* da lista de castas autorizadas, ao mesmo tempo que inclui a casta *albilla-do-avia*, conforme indicado.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DE OUTROS REQUISITOS APLICÁVEIS EM MATÉRIA DE RENDIMENTO

Descrição

Em consonância com a alteração dos rendimentos máximos, para a produção de vinhos «Ribeiro», suprime-se a opção de utilizar uvas de castas principais provenientes de parcelas com rendimentos superiores aos limites estabelecidos, mas inferiores a 19 000 kg/ha. Tal não se aplica aos tipos «Castes», «Barrica», «Espumoso» e «Tostado».

Altera-se a possibilidade de aumentar os rendimentos máximos até 25 % em estações vegetativas específicas, em função das condições meteorológicas desse ano. Esta possibilidade está agora limitada às castas principais. Assim, com a nova redação do caderno de especificações, esta possibilidade não existe para as castas secundárias.

Até à colheita de 2017, estava em vigor uma disposição transitória relativa ao rendimento das uvas. Esta é agora suprimida, uma vez que já não é aplicável.

A alteração diz respeito ao ponto 8.b.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

MELHORIAS DO TEXTO

Descrição

Corrigem-se vários erros ortográficos. Alteram-se as referências às disposições regulamentares que se tornaram obsoletas com o tempo. Atualizam-se também os dados de contacto do organismo delegado.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

Ribeiro

Número de referência da UE: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Nome(s)**

Ribeiro

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

15. Vinho proveniente de uvas passas

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Ribeiro «Castes» branco e Ribeiro branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com tons que variam do amarelo-pálido ao dourado e matizes que vão do verde ao dourado, consoante a idade e o método de produção.

Nariz

Aromas limpos e ousados, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos maduros e frutos frescos, flores, mel, ervas aromáticas, plantas e bálsamos. Os vinhos da categoria «Castes» têm mais complexidade e intensidade média-alta.

Boca

Fresco e equilibrado, com um final impecável e prolongado. Os vinhos da categoria «Castes» têm mais estrutura, volume, sabor, extrato e final.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico adquirido mínimo de «Castes» brancos: 11 % vol.

— Nos vinhos que tiverem sido envelhecidos em madeira durante mais de três meses e que tenham até um ano de idade, a acidez volátil máxima é de 0,85 g/l (14,17 meq/l). Nos vinhos que tiverem mais de um ano, o máximo é de 0,9 g/l (15 meq/l) mais 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau de título alcoométrico acima de 11 % vol. Em nenhum caso se poderão ultrapassar os limites estipulados na legislação aplicável em vigor.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Ribeiro «Castes» tinto e Ribeiro tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com intensidade de cor média-alta, tons que variam do roxo ao vermelho-cereja e matizes que vão do roxo ao terracota, consoante a idade e o método de produção.

Nariz

Aromas limpos e ousados, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos vermelhos e escuros, maduros e frescos, ervas aromáticas, laticínios, plantas e bálsamos. Os vinhos da categoria «Castes» têm mais complexidade e intensidade média-alta.

Boca

Fresco, equilibrado, com uma estrutura tânica média-alta e um final impecável e prolongado. Os vinhos da categoria «Castes» têm maior requinte tânico, volume, sabor, extrato e final.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico adquirido mínimo de «Castes» tintos: 11 % vol.

— Nos vinhos que tiverem sido envelhecidos em madeira durante mais de três meses e que tenham até um ano de idade, a acidez volátil máxima é de 0,85 g/l (14,17 meq/l). Nos vinhos que tiverem mais de um ano, o máximo é de 0,9 g/l (15 meq/l) mais 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau de título alcoométrico acima de 11 % vol. Em nenhum caso poderão ser ultrapassados os limites estipulados na legislação aplicável em vigor.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Ribeiro «Barrica» branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com tons que variam do amarelo-pálido ao dourado e matizes que vão do verde ao dourado, consoante a idade e o método de produção.

Nariz

Aromaticamente complexo, com aromas limpos e ousados, com equilíbrio na componente aromática amadeirada, intensidade média-alta, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos maduros, frutos frescos, frutos secos, flores, mel, geleia, ervas aromáticas, plantas, bálsamos, especiarias, aromas tostados e assados.

Boca

Fresco, equilibrado e intenso, saboroso e com extrato, boa estrutura e volume, final persistente impecável de duração considerável.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Nos vinhos que tiverem sido envelhecidos em madeira durante mais de três meses e que tenham até um ano de idade, a acidez volátil máxima é de 0,85 g/l (14,17 meq/l). Nos vinhos que tiverem mais de um ano, o máximo é de 0,9 g/l (15 meq/l) mais 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau de título alcoométrico acima de 11 % vol. Em nenhum caso poderão ser ultrapassados os limites estipulados na legislação aplicável em vigor.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Ribeiro «Barrica» tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com intensidade de cor média-alta, tons que variam do roxo ao vermelho-cereja e matizes que vão do roxo ao terracota, consoante a idade e o método de produção.

Nariz

Aromaticamente complexo, com aromas limpos e ousados, com equilíbrio na componente aromática amadeirada, intensidade média-alta, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos vermelhos e escuros maduros e frescos, frutos secos, flores, geleia, ervas aromáticas, plantas, laticínios, bálsamos, especiarias, aromas tostados, torrados e assados.

Boca

Fresco, equilibrado e intenso, saboroso e com extrato, boa estrutura e volume, final persistente impecável de duração considerável.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Nos vinhos que tiverem sido envelhecidos em madeira durante mais de três meses e que tenham até um ano de idade, a acidez volátil máxima é de 0,85 g/l (14,17 meq/l). Nos vinhos que tiverem mais de um ano, o máximo é de 0,9 g/l (15 meq/l) mais 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau de título alcoométrico acima de 11 % vol. Em nenhum caso poderão ser ultrapassados os limites estipulados na legislação aplicável em vigor.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Ribeiro «Espumoso» [espumante] branco e rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com bolhas finas e estáveis, tons que variam entre o amarelo-pálido e o dourado (espumantes brancos), e entre o rosa framboesa e o rosa alaranjado (espumantes rosados). Os tons variam entre os verdes e dourados (espumantes brancos), e os roxos e laranja (espumantes rosados), consoante a idade e o método de produção.

Nariz

Aromaticamente complexo, com aromas limpos e ousados, intensidade média-alta, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos maduros, frutos frescos, frutos secos, levedura, migalhas de pão, produtos cozidos, flores, mel, geleia, ervas aromáticas, plantas, bálsamos, especiarias e aromas tostados.

Boca

Fresco, equilibrado e intenso, saboroso e com extrato, estrutura e volume médio-alto; as bolhas são finas, estáveis, agradáveis, suaves e cremosas, com um final impecável e prolongado, médio a longo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10
Acidez total mínima:	5
Unidade de acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	16,7
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	185

Informações adicionais relativas às características analíticas

-

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Ribeiro «Tostado» branco e tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Transparente, com tons que variam entre o amarelo-âmbar e o mogno, e matizes que vão do dourado ao acastanhado. Podem desenvolver-se tons vermelhos mais claros nos vinhos tintos, consoante a sua idade e método de produção.

Nariz

Aromaticamente complexo, com aromas limpos e ousados, intensidade média-alta, com alguns dos seguintes descritores presentes: frutos maduros, frutos passados, frutos cristalizados, frutos secos, mel, ervas aromáticas, especiarias, bálsamos, com aromas tostados, torrados e assados, e madeira de folhosas.

Boca

Doce e equilibrado, com uma frescura subtil, intenso, de volume elevado com uma sensação oleosa, com extrato e muito saboroso, com um final impecável e prolongado, que é altamente intenso e longo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	13
Acidez total mínima:	-
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	35
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Teor máximo de enxofre: 200 mg/l para tintos e 250 mg/l para brancos.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

-

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— Brancos e tintos: o rendimento de extração não deve ultrapassar 72 litros de vinho por cada 100 kg de uvas para os vinhos produzidos a partir das castas de uvas principais: Ribeiro «Castes», Ribeiro «Barrica» e Ribeiro «Espumoso». Para os outros vinhos, o limite é de 74 litros de vinho por cada 100 kg de uvas.

— Os vinhos Ribeiro «Castes» têm de ser produzidos exclusivamente a partir de castas principais.

— Os vinhos Ribeiro «Barrica» são vinhos brancos ou tintos, que a qualquer momento no processo de produção foram conservados em barris com um volume máximo de 600 litros e que são produzidos exclusivamente a partir de castas de uvas principais.

— Vinhos espumantes: produzidos exclusivamente a partir de castas de uvas principais, recorrendo ao método tradicional, nas versões «Brut» e «Brut Nature».

— «Tostado»: produzidos exclusivamente a partir de castas principais brancas ou tintas, conforme adequado. É utilizado um processo de secagem natural das uvas em zonas cobertas com as características adequadas, para permitir uma secagem adequada utilizando ventilação natural. O prazo mínimo de secagem são três meses. O mosto de uva apresenta um teor de açúcares de, pelo menos, 350 g/l. O rendimento máximo é de 40 litros de vinho por cada 100 kg de uvas passas. É utilizado um processo de envelhecimento em cubas de madeira de carvalho ou cerejeira, de forma a garantir que o tempo total em contacto com a madeira não seja inferior a seis meses. Tal inclui a viragem durante o processo de fermentação, quando relevante. O processo de envelhecimento em garrafa não tem uma duração inferior a três meses.

Prática de vinificação

Métodos de cultivo

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As novas plantações têm uma densidade mínima de 3 000 videiras por hectare.

Após a aprovação desta nova versão do caderno de especificações, não será possível utilizar as castas secundárias (*palomino*, *garnacha-tintorera* e *tempranillo*) em vinhas novas ou replantadas, nem em enxertos nas vinhas existentes. No entanto, nas vinhas com estas castas secundárias, é permitida a substituição ocasional de pés em falta por outros da mesma casta.

A poda anual é realizada por meio de poda Guyot, em cordão ou em vaso.

O sistema de condução utiliza ramadas ou tutores.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	13 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	93,60
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	13 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	52
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	12 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	86,40
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais para «Tostado»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	12 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais para «Tostado»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	48
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	19 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	140,60
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas secundárias

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	18 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas secundárias

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	133,20
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	10 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	72
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	10 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	40
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	64,80
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	36
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	16 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	118,40
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas secundárias de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	15 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas secundárias de parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	111
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	15 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	108
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	15 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas principais para «Tostado» de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	60
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	20 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas secundárias de parcelas com uma densidade superior a 7 000 vinhas/ha

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	148
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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

— ALBARÍN-BLANCO — BRANCO-LEXÍTIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem Ribeiro inclui os terrenos nos seguintes municípios e localidades: municípios de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; freguesias de Banga, Cabanelas e O Barón, município de O Carballiño; freguesias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes no município de Boborás; localidades de Santa Cruz de Arrabaldo e Untes no município de Ourense; e no município de Toén, as localidades de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, a aldeia de Feá y Celeirón e a freguesia de Alongos; e a aldeia de A Touza no município de San Amaro.

Todos estes municípios estão situados na província de Ourense, na Comunidade Autónoma da Galiza.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

O distrito está localizado na que é conhecida como a zona de transição climática da Galiza, criada pela combinação da proteção proporcionada pelas montanhas circundantes e a proximidade do oceano Atlântico. O clima é temperado e de caráter mediterrânico, com uma influência atlântica temperada pelas cordilheiras situadas a oeste do distrito. As montanhas protegem o distrito das tempestades que se deslocam para terra vindas do mar. As características dignas de nota incluem temperaturas que variam significativamente do dia para a noite; níveis baixos de precipitação após a formação dos frutos; terras por cultivar, maioritariamente graníticas, com baixa capacidade de retenção de água, e terreno montanhoso íngreme.

O distrito está no limite da adequação para a viticultura. A fruta não amadurece facilmente, mas atinge a maturação alcoólica necessária ao mesmo tempo que a maturação fenólica. Desta forma, mantém uma frescura equilibrada, proporcionada pela acidez natural, com o ácido tartárico a prevalecer sobre o málico. A natureza ligeiramente continental da região e as correntes de ar predominantes produzem uma diferença significativa na temperatura entre o dia e a noite, o que ajuda ao amadurecimento lento, intensificando assim a frescura natural e o aroma.

Aproveitando o terreno acidentado do distrito, os produtores estabeleceram explorações vitícolas nas encostas com uma orientação mais favorável. Em muitos casos, construíram socalcos para ajudar a cuidar das videiras e proporcionar maior profundidade ao solo, o que resultou numa paisagem onde a intervenção humana é manifesta. Desta forma, os produtores asseguraram que as plantas recebem luz solar suficiente, criando assim os açúcares necessários para produzir vinho com um bom teor alcoólico. Conforme mencionado anteriormente, esta é uma região no limite da adequação para a viticultura.

Outro aspeto fundamental da ligação entre estes vinhos e a região diz respeito às castas de uvas disponíveis. A maior parte são castas tradicionalmente cultivadas no distrito, mas que raramente se encontram noutras zonas vitícolas. Entre estas, destaca-se a casta branca *treixadura*, a mais representativa e cultivada nesta zona geográfica. Estas castas estão perfeitamente adaptadas ao ambiente e resultam das seleções feitas pelos produtores ao longo do tempo. Com as condições do distrito, estas castas, especialmente a *treixadura*, produzem vinhos que são altamente aromáticos e frutados, com notas florais. O teor alcoólico contrabalança a acidez, resultando em vinhos frescos e equilibrados.

Categoria de produto vitivinícola

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Os vinhos espumantes de qualidade com a DO Ribeiro são produzidos recorrendo ao método tradicional. As suas características estão fortemente ligadas às condições ambientais específicas e às castas de uvas utilizadas.

O ambiente caracteriza-se por um clima temperado de caráter mediterrânico, com influências atlânticas. As temperaturas variam significativamente do dia para a noite, com níveis baixos de precipitação após a formação dos frutos. Os solos têm baixa capacidade de retenção de água e são circundados por terrenos montanhosos. Esta é uma zona onde a viticultura se desenvolveu em condições restritivas e as uvas não amadurecem facilmente. Em resposta, os viticultores tiram partido do terreno acidentado da zona, ao localizar as explorações vitícolas nas encostas com maior exposição solar. A diferença de temperatura entre o dia e a noite promove o amadurecimento lento da fruta, o que intensifica a frescura natural e o aroma destes vinhos espumantes.

As castas de uvas usadas são todas autóctones e estão adaptadas às condições ambientais específicas do distrito. São o resultado do processo de seleção implementado pelos produtores da região ao longo dos anos. Entre estas, destaca-se a casta *treixadura*, que é a mais cultivada. No entanto, as castas *loureiro* e *albariño* também são muito adequadas para a produção destes vinhos. O solo e as condições climáticas deste distrito significam que estas castas podem ser vindimadas cedo, quando é atingido o equilíbrio certo entre o açúcar e a acidez. Assim, as uvas são colhidas quando têm um teor de açúcares moderado e um nível razoável de acidez, o que permite a produção de vinhos com uma base equilibrada, que não têm um teor alcoólico excessivo, mas são altamente aromáticos. Noutras zonas vitícolas próximas, a prática de adiantar a vindima para moderar o título alcoométrico do vinho de base resultaria no aumento da acidez, o que não acontece aqui. A principal causa seria o excesso de ácido málico, que diminuiria a qualidade do vinho produzido.

Estas castas representam uma herança genética de grande valor, que proporciona uma qualidade única aos diferentes tipos de vinhos provenientes deste distrito, especialmente os vinhos espumantes, que são altamente aromáticos e frutados.

Categoria de produto vitivinícola

15. Vinho proveniente de uvas passas

Resumo da relação

O Ribeiro «Tostado» é um vinho produzido a partir de uvas passas. As suas características específicas devem-se às matérias-primas usadas na sua produção, bem como às condições ambientais naturais e ao método de produção específico, que resulta dos conhecimentos especializados dos produtores locais.

As matérias-primas são castas de uvas autóctones da região, que estão adaptadas às condições ambientais específicas. Entre estas castas, destaca-se a *treixadura*, que é a mais cultivada e característica da região.

O ambiente caracteriza-se por um clima temperado de caráter mediterrânico, com influências atlânticas. As temperaturas variam significativamente do dia para a noite, com níveis baixos de precipitação após a formação dos frutos. Os solos por cultivar têm baixa capacidade de retenção de água e são circundados por terrenos montanhosos. As videiras são cultivadas nas encostas com maior exposição solar, para permitir o devido amadurecimento das uvas.

A zona está no limite da adequação para a viticultura, não sendo fácil para as uvas amadurecer devidamente. O amadurecimento apenas é possível porque as castas de uvas utilizadas estão adaptadas e são cultivadas em terrenos cuidadosamente orientados, o que confere um caráter muito especial ao vinho. Trata-se de um vinho doce, proveniente de uma região onde normalmente as condições ambientais naturais não permitiriam a sua produção.

Tal só é possível graças às técnicas de produção desenvolvidas pelos produtores locais ao longo do tempo. Após a vindima das uvas, os produtores submetem os cachos a um processo de amadurecimento complexo, em zonas cobertas com ventilação natural. A casta *treixadura* é particularmente adequada para o passamento da uva, uma vez que a sua pele é mais espessa e resistente do que a de outras castas, tornando-a mais apta a lidar com o processo natural de passamento da uva.

Além disso, o clima neste distrito tem outonos mais secos do que seria de esperar, tendo em conta a sua proximidade do oceano Atlântico, devido à barreira protetora formada pelas montanhas que o circundam a oeste. Estas condições ajudam ao processo de passamento da uva. As uvas não são sujeitas a níveis excessivamente elevados de humidade relativa, que abrandariam o processo natural de desidratação e aumentariam o risco de doenças criptogâmicas. Além disso, as temperaturas no outono costumam ser moderadas, o que ajuda ao processo de secagem. Os distritos situados mais para o interior podem ter a vantagem de uma menor humidade ambiente. No entanto, a desvantagem disto é que as temperaturas mais baixas iriam dificultar a secagem natural.

O resultado deste processo é um vinho doce e equilibrado, com um teor total de açúcares superior a 120 g/l, altamente característico da cultura vitícola do distrito. É muito apreciado, de produção dispendiosa e goza de excelente reputação.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento na origem.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O transporte e engarrafamento fora da zona de produção põe em risco a qualidade dos vinhos, podendo ocorrer oxirredução, variações de temperatura, entre outros problemas. O risco aumenta proporcionalmente à distância percorrida. O engarrafamento na zona de origem permite preservar as características e qualidade do vinho, o que, combinado com a experiência e os conhecimentos aprofundados das qualidades específicas dos vinhos, acumulados ao longo dos anos pelas adegas com a denominação de origem Ribeiro, torna necessário engarrafar na zona de origem. Por conseguinte, todas as características físicas, químicas e organoléticas destes vinhos são preservadas.

Título do requisito/derrogação

Regras relativas à rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os rótulos dos vinhos engarrafados incluem o logótipo e o nome da denominação de origem.

Para os vinhos com a denominação de origem Ribeiro que são produzidos a partir das castas principais, é permitido incluir os seguintes termos nos rótulos e nos materiais de embalagem e publicidade: «Castes», «Barrica», «Espumoso» e «Tostado», conforme adequado.

No caso dos vinhos que não sejam classificados como «Castes», «Barrica», «Espumoso» ou «Tostado», não é permitido que estejam presentes no rótulo os termos «caste» e «autóctonas», nem o nome de qualquer uma das castas principais. Do mesmo modo, não é permitido utilizar quaisquer outros termos que possam induzir o consumidor em erro relativamente às características do vinho, nomeadamente termos que podem levar à confusão com vinhos das categorias Ribeiro «Castes», Ribeiro «Barrica», Ribeiro «Espumoso» e Ribeiro «Tostado».

O ano da colheita deve constar do rótulo dos vinhos das categorias «Castes» e «Barrica».

A embalagem deve incluir selos de qualidade numerados nos rótulos frontal/traseiro, emitidos pelo Conselho Regulador, devendo os mesmos ser apostos na adega correspondente.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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