C/2025/6457

4.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6457)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Ribeiro”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Ribeiro”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

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

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Ribeiro” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Concret, aceasta: nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

MODIFICĂRI ALE PRACTICILOR VITICOLE

Descriere

Pentru a îmbunătăți calitatea vinurilor, soiurile de struguri clasificate ca fiind secundare (Palomino, Garnacha Tintorera și Tempranillo) nu pot fi utilizate la plantarea unor noi plantații viticole și nici pentru replantare sau altoire pe plantațiile viticole existente. Cu toate acestea, este permisă înlocuirea ocazională a plantelor lipsă cu unele din același soi pe plantațiile viticole cu soiuri secundare.

Modificarea vizează punctul 3.a din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE PRODUCȚIEI MAXIME DE STRUGURI LA HECTAR

Descriere

În general, producția măsurată în struguri la hectar a fost redusă pentru a se îmbunătăți calitatea. În acest scop, au fost menținute limitele de 13 000 kg/ha pentru soiurile principale albe și de 12 000 kg/ha pentru cele roșii. Cu toate acestea, noua practică este ca aceste limite să se aplice indiferent de tipul de vin pentru care sunt destinați strugurii. În cazul soiurilor secundare, modificarea menține limita de 19 000 kg/ha pentru soiurile albe. Pentru soiurile roșii, limita a fost redusă de la 19 000 kg/ha la 18 000 kg/ha.

Cu toate acestea, producțiile maxime stabilite ca regulă generală, astfel cum sunt prevăzute în paragraful de mai sus, pot varia în anumite circumstanțe. Ca atare, în cazul parcelelor cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci la hectar, producțiile menționate mai sus au fost reduse la 10 000 kg/ha pentru soiurile principale albe și la 9 000 kg/ha pentru cele roșii. În cazul soiurilor secundare, producțiile au fost reduse la 16 000 kg/ha pentru cele albe și la 15 000 kg/ha pentru cele roșii. În plus, pentru soiurile de struguri albi cultivate pe parcele din cadrul unor plantații viticole în care numărul total de butuci la hectar este de cel puțin 7 000, producțiile s-au mărit la 15 000 kg/ha pentru soiurile principale și la 20 000 kg/ha pentru soiurile secundare. Aceste producții specifice au fost menținute la un nivel ridicat deoarece este clar că există multe parcele, în general de dimensiuni mici, pe care se practică de mult timp plantarea densă. Aceste parcele au randamente productive ridicate și sunt îngrijite în cea mai mare parte de proprietari în vârstă, pentru care restructurarea plantațiilor viticole ar fi dificilă.

Modificarea vizează punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 7.2 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE SOIURILOR AUTORIZATE

Descriere

Pentru a îmbunătăți calitatea și specificitatea vinurilor care aparțin denumirii, au fost incluse soiurile de struguri roșii Merenzao și Espadeiro și soiurile de struguri albi Branco Lexítimo și Albilla do Avia, toate fiind clasificate ca soiuri principale. Aceste soiuri se cultivă în mod tradițional în areal, ceea ce înseamnă că unele dintre ele se trag din plante cu o vechime de peste o sută de ani. Includerea acestor soiuri de struguri permite o mai mare diversitate a vinurilor „Ribeiro". Acest lucru poate îmbunătăți cota de piață și poate promova conservarea patrimoniului genetic reprezentat de aceste soiuri minoritare. Soiul Albilla do Avia merită o mențiune specială. Este un soi local din valea Avia și a fost înscris în registrul soiurilor comerciale în 2021 (Ordinul APA/1097/2021 din 7 octombrie 2021, publicat în Monitorul Oficial al Spaniei nr. 243 din 11 octombrie 2021). Timp de mai multe decenii, vița-de-vie din acest soi a fost confundată cu soiul Albillo, care, de fapt, nu se cultivă în acest areal. Din acest motiv, modificarea a eliminat Albillo de pe lista soiurilor autorizate odată cu includerea soiului Albilla do Avia, după cum s-a menționat.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE ALTOR CERINȚE APLICABILE REFERITOARE LA PRODUCȚIE

Descriere

În conformitate cu modificările aduse producțiilor maxime, pentru producția de vinuri „Ribeiro”, a fost eliminată opțiunea de a utiliza struguri din soiuri principale de pe parcele cu producții care depășesc limitele stabilite, dar mai mici de 19 000 kg/ha. Acest lucru nu este valabil pentru tipurile „Castes”, „Barrica”, „Espumoso” și „Tostado”.

Opțiunea de a mări producțiile maxime cu până la 25 % în anumite sezoane de vegetație din cauza condițiilor meteorologice din anul respectiv a suferit o modificare. Acum, opțiunea respectivă se aplică exclusiv soiurilor principale. Astfel, având în vedere noua formulare a caietului de sarcini, această opțiune nu există pentru soiurile secundare.

O dispoziție tranzitorie referitoare la producția de struguri a fost în vigoare până la recolta din 2017. Aceasta a fost acum eliminată, deoarece nu se mai aplică.

Această modificare vizează punctul 8.b.1 din caietul de sarcini. Documentul unic nu este vizat.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

ÎMBUNĂTĂȚIRI ALE TEXTULUI

Descriere

Au fost corectate diferite greșeli de ortografie. Au fost modificate trimiterile la dispoziții de reglementare care au devenit caduce odată cu trecerea timpului. Datele de contact ale organismului delegat au fost, de asemenea, actualizate.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Ribeiro”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A1123-AM04 – 5.9.2025

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Ribeiro”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

15. Vin din struguri stafidiți

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Castes” și Ribeiro albe

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu nuanțe care variază de la galben pal la auriu și cu tente care variază de la verde la auriu, în funcție de vârsta vinului și de metoda de producție.

Aromă

Vinul are arome curate și pregnante și prezintă câțiva dintre următorii descriptori: fructe coapte și fructe proaspete, flori, miere, ierburi aromatice, plante și balsamuri. Vinurile din categoria „Castes” prezintă o complexitate mai mare și o intensitate medie-mare.

Gust

Gustul este proaspăt și echilibrat, cu final perfect, persistent. Vinurile din categoria „Castes” se caracterizează printr-o structură, un volum, un gust, un extract și un final mai puternice.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți pe litru:	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tăria alcoolică dobândită minimă pentru „Castes” alb: 11 %

— În cazul vinurilor care au fost învechite în butoaie de lemn pentru mai mult de trei luni și au până la un an, aciditatea volatilă maximă este de 0,85 g/l (14,17 meq/l). În cazul vinurilor mai vechi de un an, limita maximă este de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %. Limitele stabilite în legislația aplicabilă în vigoare nu pot fi depășite în niciun caz.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Castes” și Ribeiro roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu o culoare de intensitate medie-mare, cu nuanțe care variază de la violet la roșu-cireașă și tente care variază de la violet la cărămiziu, în funcție de vârsta vinului și de metoda de producție.

Aromă

Vinul are arome curate și pregnante și prezintă câțiva dintre următorii descriptori: fructe roșii și negre coapte și proaspete, flori, ierburi aromatice, produse lactate, plante și balsamuri. Vinurile din categoria „Castes” prezintă o complexitate mai mare și o intensitate medie-mare.

Gust

Gustul este proaspăt, echilibrat, cu o structură tanică medie-mare și un final perfect și persistent. Vinurile din categoria „Castes” se caracterizează printr-o finețe tanică, un volum, un gust, un extract și un final mai pronunțate.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți per litru:	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tăria alcoolică dobândită minimă pentru „Castes” roșu: 11 %

— În cazul vinurilor care au fost învechite în butoaie de lemn pentru mai mult de trei luni și au până la un an, aciditatea volatilă maximă este de 0,85 g/l (14,17 meq/l). În cazul vinurilor mai vechi de un an, limita maximă este de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %. Limitele stabilite în legislația aplicabilă în vigoare nu pot fi depășite în niciun caz.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Barrica” albe

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu nuanțe care variază de la galben pal la auriu și cu tente care variază de la verde la auriu, în funcție de vârsta vinului și de metoda de producție.

Aromă

Acesta este un vin complex din punctul de vedere al aromelor, având arome curate, pregnante, o componentă aromatică lemnoasă echilibrată și o intensitate medie-mare, și prezintă câțiva dintre descriptorii de mai jos: fructe coapte, fructe proaspete, fructe uscate, flori, miere, dulceață, ierburi aromatice, plante, balsamuri, mirodenii, arome de prăjit și de copt.

Gust

Gustul este proaspăt, echilibrat și intens, aromat și cu extract, cu o structură și un volum consistente și cu un final considerabil de lung.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți per litru:	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— În cazul vinurilor care au fost învechite în butoaie de lemn pentru mai mult de trei luni și au până la un an, aciditatea volatilă maximă este de 0,85 g/l (14,17 meq/l). În cazul vinurilor mai vechi de un an, limita maximă este de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %. Limitele stabilite în legislația aplicabilă în vigoare nu pot fi depășite în niciun caz.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Barrica” roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu o culoare de intensitate medie-mare, cu nuanțe care variază de la violet la roșu-cireașă și tente care variază de la violet la cărămiziu, în funcție de vârsta vinului și de metoda de producție.

Aromă

Acesta este un vin complex din punctul de vedere al aromelor, având arome curate, pregnante, o componentă aromatică lemnoasă echilibrată și o intensitate medie-mare, și prezintă câțiva dintre descriptorii de mai jos: fructe roșii și negre coapte și proaspete, fructe uscate, flori, dulceață, ierburi aromatice, plante, produse lactate, balsamuri, mirodenii, arome de prăjit, fript și copt.

Gust

Gustul este proaspăt, echilibrat și intens, aromat și cu extract, cu o structură și un volum consistente și cu un final considerabil de lung.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți per litru:	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— În cazul vinurilor care au fost învechite în butoaie de lemn pentru mai mult de trei luni și au până la un an, aciditatea volatilă maximă este de 0,85 g/l (14,17 meq/l). În cazul vinurilor mai vechi de un an, limita maximă este de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %. Limitele stabilite în legislația aplicabilă în vigoare nu pot fi depășite în niciun caz.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Espumoso” (spumante) albe și roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu bule fine și rezistente, cu nuanțe care variază de la galben pal la auriu (vinurile spumante albe) și de la roz-zmeură la roz-portocaliu (vinurile spumante roșii). Tentele variază de la nuanțe de verde la nuanțe aurii (vinurile spumante albe) și de la nuanțe de violet la nuanțe de portocaliu (vinurile spumante roze), în funcție de vârsta vinului și de metoda de producție.

Aromă

Acesta este un vin complex din punctul de vedere al aromelor, având arome curate, pregnante, de intensitate medie-mare, și prezintă câțiva dintre descriptorii de mai jos: fructe coapte, fructe proaspete, fructe uscate, drojdie, pesmet, produse de panificație, flori, miere, dulceață, ierburi aromatice, plante, balsamuri, mirodenii și arome de prăjit.

Gust

Gustul este proaspăt, echilibrat și intens, aromat și cu extract, cu structură medie-mare și cu volum; bulele sunt fine, rezistente, plăcute, moi și cremoase, cu un final perfect și persistent pe o durată medie-lungă.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10
Aciditatea totală minimă:	5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți per litru:	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	185

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri Ribeiro „Tostado” albe și roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinul este transparent, cu nuanțe care variază de la galben chihlimbariu la mahon și cu tente care variază de la auriu la castaniu. În cazul vinurilor roșii, pot apărea nuanțe de roșu mai deschis în funcție de vârsta lor și de metoda de producție.

Aromă

Acesta este un vin complex din punctul de vedere al aromelor, având arome curate, pregnante, de intensitate medie-mare, și prezintă câțiva dintre descriptorii de mai jos: fructe coapte, fructe stafidite, fructe confiate, fructe uscate, miere, ierburi aromatice, mirodenii, balsamuri, arome de prăjit, fript și copt și arome de lemn de esență tare.

Gust

Gustul este dulce și echilibrat, cu o prospețime subtilă, intens, cu un volum mare și o textură uleioasă, cu extract și foarte aromat, cu un final perfect și persistent care este foarte intens și de durată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength"
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	13
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity"
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă în miliechivalenți pe litru:	35
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2"

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Conținutul maxim de sulf: 200 mg/l în cazul vinurilor roșii și 250 mg/l în cazul vinurilor albe.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici oenologice**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile producției*

Practică oenologică

„title"

Tipul de practică oenologică

Practică oenologică specifică

Descriere

— Vinuri albe și roșii: randamentul de extracție nu ar trebui să depășească 72 de litri de vin la fiecare 100 kg de struguri în cazul vinurilor produse din soiurile de struguri principale: Ribeiro „Castes", Ribeiro „Barrica" și Ribeiro „Espumoso". În cazul celorlalte vinuri, limita este de 74 de litri la fiecare 100 kg de struguri.

— Vinurile Ribeiro „Castes" trebuie produse doar din soiurile de struguri principale.

— Vinurile Ribeiro „Barrica" sunt vinuri roșii sau albe care, în orice moment al procesului de producție, au fost ținute în butoaie cu un volum maxim de 600 de litri și care sunt produse doar din soiurile de struguri principale.

— Vinuri spumante: produse numai din soiurile de struguri principale, utilizând metoda tradițională, în cazul variantelor „brut" și „brut natur".

— „Tostado": produs doar din soiurile roșii sau albe principale, după caz, prin utilizarea unui proces de uscare naturală a strugurilor în arealurile cuprinse în denumirea protejată care prezintă caracteristicile corespunzătoare pentru a permite uscarea adecvată prin utilizarea ventilației naturale. Perioada de uscare este de minimum trei luni. Mustul de struguri are un conținut de zahăr de cel puțin 350 g/l. Producția maximă este de 40 de litri de vin la fiecare 100 kg de struguri stafidiți. Există un proces de învechire în cuve din lemn de stejar sau de cireș, într-un mod prin care să se garanteze că perioada totală petrecută în contact cu lemnul nu este mai mică de șase luni. Această perioadă include, dacă este cazul, întoarcerea recipientelor în timpul procesului de fermentare. Procesul de învechire în sticle nu durează mai puțin de trei luni.

Practică oenologică

Metode de cultivare

Tipul de practică oenologică

Practică de cultivare

Descriere

Noile plantații au o densitate minimă de 3 000 de butuci la hectar.

În urma aprobării acestei noi versiuni a caietului de sarcini, nu va fi posibilă utilizarea soiurilor secundare de struguri (Palomino, Garnacha Tintorera și Tempranillo) pe plantații viticole nou plantate sau replantate sau pe plantații viticole existente. Cu toate acestea, pe plantațiile viticole cu aceste soiuri secundare, este permisă înlocuirea ocazională a plantelor lipsă cu unele din același soi.

Tăierea anuală utilizează metodele „Guyot", „cordon" sau „gobelet" sau tăierea scurtă.

Forma de conducere se bazează pe palisare sau pe utilizarea de țăruși.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe

Producție maximă:

Producție maximă	13 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe

Producție maximă:

Producție maximă	93,60
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado"

Producție maximă:

Producție maximă	13 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado"

Producție maximă:

Producție maximă	52
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii

Producție maximă:

Producție maximă	12 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii

Producție maximă:

Producție maximă	86,40
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii pentru „Tostado”

Producție maximă:

Producție maximă	12 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii pentru „Tostado”

Producție maximă:

Producție maximă	48
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe

Producție maximă:

Producție maximă	19 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe

Producție maximă:

Producție maximă	140,60
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare roșii

Producție maximă:

Producție maximă	18 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare roșii

Producție maximă:

Producție maximă	133,20
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	10 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	72
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	10 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	40
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	9 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	64,80
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	9 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale roșii pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	36
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	16 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	118,40
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare roșii de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	15 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare roșii de pe parcele cu o densitate de plantare mai mică de 3 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	111
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	15 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	108
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	15 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri principale albe pentru „Tostado” de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	60
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	20 000
Producție maximă per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri secundare albe de pe parcele cu o densitate mai mare de 7 000 de butuci/ha

Producție maximă:

Producție maximă	148
Producție maximă per unitate:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție a vinurilor cu denumirea de origine „Ribeiro” cuprinde terenurile situate în interiorul următoarelor comune și localități: localitățile Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín și Cortegada; comunele Banga, Cabanelas și O Barón, localitatea O Carballiño; comunele Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa și Moldes din localitatea Boborás; așezările Santa Cruz de Arrabaldo și Untes din localitatea Ourense; și din localitatea Toén, așezările Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, satul Feá y Celeirón și comuna Alongos; și satul A Touza din localitatea San Amaro.

Toate aceste localități se află în provincia Ourense, în comunitatea autonomă Galicia.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Districtul este situat în așa-numita zonă de tranziție climatică a Galiciei, creată prin combinația dintre adăpostul oferit de munții din jur și proximitatea Oceanului Atlantic. Clima este temperată de tip mediteraneean, cu influențe atlantice temperate de lanțurile muntoase situate în partea de vest a districtului. Munții protejează districtul împotriva furtunilor care se abat dinspre mare. Printre caracteristicile notabile se numără temperaturile, care variază semnificativ de la zi la noapte, cantitățile scăzute de precipitații înregistrate după formarea fructelor, terenurile necultivate, în mare parte de natură granitică, cu o capacitate scăzută de a reține apa, și relieful muntos abrupt.

Districtul este la limita adecvării pentru cultivarea viței-de-vie. Procesul de coacere a fructelor este îngreunat, dar acestea ating nivelul necesar de maturare alcoolică în același timp în care ajung la maturarea fenolică. Astfel, fructele păstrează o prospețime echilibrată, asigurată de aciditatea naturală, acidul tartric predominând față de acidul malic. Caracterul ușor continental al arealului, împreună cu curenții de aer predominanți, creează o diferență semnificativă de temperatură de la zi la noapte. Acest lucru contribuie la o coacere lentă, intensificând astfel prospețimea naturală și aroma.

Profitând de terenul deluros al districtului, producătorii au creat plantații viticole pe pantele care se bucură de cea mai bună expunere. În multe cazuri, aceștia au construit terase pentru a putea realiza formele de conducere a viței-de-vie și a oferi solului o adâncime mai mare, obținând un peisaj în care intervenția umană este foarte evidentă. În acest mod, producătorii s-au asigurat că plantele primesc suficientă lumină solară pentru a produce zaharurile necesare în vederea obținerii unor vinuri cu o tărie alcoolică bună. Acest areal se află, așa cum s-a menționat mai sus, la limita adecvării pentru cultivarea viței-de-vie.

Un alt aspect fundamental al legăturii dintre aceste vinuri și arealul respectiv privește soiurile de struguri disponibile. Majoritatea dintre acestea sunt soiuri cultivate în mod tradițional în district, dar sunt rar întâlnite în alte areale viticole. Printre acestea predomină soiul de struguri albi Treixadura, care este cel mai reprezentativ și mai răspândit soi din acest areal geografic. Aceste soiuri sunt complet adaptate la mediul înconjurător și sunt rezultatul unor selecții realizate de producători de-a lungul timpului. Datorită condițiilor specifice districtului, aceste soiuri, și în special Treixadura, produc vinuri foarte aromatice și fructate, cu note florale. Tăria alcoolică compensează aciditatea, rezultând vinuri proaspete și echilibrate.

Categoria de produs viticol

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Vinurile spumante de calitate cu denumirea de origine „Ribeiro” sunt produse cu utilizarea metodei tradiționale. Caracteristicile lor sunt strâns legate de condițiile de mediu specifice și de soiurile de struguri utilizate.

Mediul se caracterizează printr-o climă temperată de tip mediteraneean cu influențe atlantice. Temperaturile diferă semnificativ de la zi la noapte, iar cantitățile de precipitații sunt scăzute după formarea fructelor. Solurile au o capacitate redusă de retenție a apei și sunt înconjurate de un teren muntos. Acesta este un areal unde cultivarea viței-de-vie s-a dezvoltat în condiții restrictive și unde procesul de coacere a strugurilor este îngreunat. Ca răspuns, viticultorii profită de terenul deluros al arealului, creând plantații viticole pe pantele cu cea mai bună expunere la soare. Diferența de temperatură de la zi la noapte determină o coacere lentă a strugurilor. Acest lucru intensifică prospețimea naturală și aromele acestor vinuri spumante.

Soiurile de struguri utilizate sunt toate autohtone și sunt adaptate la condițiile de mediu specifice ale districtului. Soiurile utilizate sunt rezultatul procesului de selecție realizat de producătorii din areal de-a lungul anilor. Dintre soiurile respective se remarcă soiul Treixadura, cel mai răspândit în zonă. Cu toate acestea, soiurile Loureiro și Albariño sunt, de asemenea, foarte adecvate pentru producerea acestor vinuri. Solul și condițiile climatice din acest district permit o recoltare timpurie a acestor soiuri de struguri, după ce s-a obținut echilibrul corect dintre zaharuri și aciditate. Astfel, strugurii sunt culeși atunci când au un conținut moderat de zaharuri și un nivel de aciditate rezonabil. Acest lucru permite producerea unor vinuri de bază echilibrate care nu sunt alcoolizate excesiv, însă sunt foarte aromate. În cazul altor areale viticole din apropiere, practica de a devansa recolta pentru a modera tăria alcoolică a vinului de bază ar determina creșterea acidității, ceea ce nu se întâmplă în acest areal. Cauza principală ar fi nivelul excesiv de acid malic, care ar diminua calitatea vinurilor produse.

Aceste soiuri reprezintă o moștenire genetică de mare importanță, care conferă o calitate unică diferitelor tipuri de vin produse în acest district, în special vinurilor spumante care sunt foarte aromate și fructate.

Categoria de produs viticol

15. Vin din struguri stafidiți

Rezumatul legăturii

Tostado del Ribeiro este un vin produs din struguri stafidiți. Caracteristicile sale speciale se datorează atât materiei prime utilizate la producerea sa, cât și condițiilor naturale de mediu și metodei de producție specifice, care este rezultatul priceperii producătorilor locali.

Materia primă este constituită din soiurile de struguri locale originare din arealul în cauză, care sunt adaptate la condițiile de mediu deosebite. Dintre soiurile respective se remarcă soiul Treixadura, cel mai răspândit și tipic din această zonă.

Mediul se caracterizează printr-o climă temperată de tip mediteraneean cu influențe atlantice. Temperaturile diferă semnificativ de la zi la noapte, iar cantitățile de precipitații sunt scăzute după formarea fructelor. Solurile necultivate au o capacitate redusă de retenție a apei și sunt înconjurate de un teren muntos. Vița-de-vie este cultivată pe pantele cu cea mai mare expunere la soare, pentru a se permite o coacere corectă.

Arealul este la limita adecvării pentru cultivarea viței-de-vie, într-un context în care procesul de coacere adecvată a strugurilor este îngreunat. Coacerea este posibilă doar pentru că soiurile de struguri utilizate sunt adaptate și cultivate pe parcele cu expunere atent aleasă. Acest lucru face ca vinul să fie foarte special. Acesta este un vin dulce provenit dintr-un areal în care condițiile naturale de mediu nu ar permite în mod normal producerea sa.

Acest lucru este posibil datorită tehnicilor de producție pe care le-au dezvoltat în timp producătorii locali. După recoltarea strugurilor, producătorii supun ciorchinii unui proces complex de maturare în spații acoperite și cu ventilație naturală. Soiul Treixadura este deosebit de adecvat pentru procesul de stafidire, deoarece are o pieliță mai groasă și mai rezistentă decât cea a altor soiuri de struguri. Acest lucru permite strugurilor din acest soi să facă față mai bine procesului natural de stafidire.

În plus, clima din acest district se caracterizează prin toamne mai uscate decât ar fi de așteptat, având în vedere proximitatea de Oceanul Atlantic. Acest lucru se datorează barierei protective formate de munții care înconjoară districtul la vest. Aceste condiții contribuie la procesul de stafidire. Strugurii nu sunt supuși unor niveluri excesiv de ridicate de umiditate relativă, care ar încetini procesul de deshidratare naturală și ar crește riscul apariției bolilor criptogamice. În plus, temperaturile de toamnă tind să fie moderate, ceea ce contribuie la procesul de uscare. Districtele situate în interiorul regiunii ar putea prezenta avantajul unei umidități ambientale mai scăzute. Cu toate acestea, dezavantajul acestora constă în faptul că temperaturile scăzute ar îngreuna mai mult uscarea naturală.

Rezultatul acestui proces este un vin dulce și echilibrat, cu un conținut total de zaharuri de peste 120 g/l, foarte tipic pentru cultura viticolă a districtului. Procesul de producție este costisitor, dar vinul este foarte apreciat și se bucură de o reputație excelentă.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Ambalarea la sursă.

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul de cerință suplimentară / derogare

Ambalare în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

Transportarea și îmbutelierea în afara arealului de producție prezintă un risc pentru calitatea vinului, cauzat, printre altele, de fenomenul de oxidare/reducere, de variațiile de temperatură și de alți factori. Acest risc este mai mare cu cât este mai lungă distanța parcursă. Îmbutelierea în arealul de origine permite menținerea caracteristicilor și a calității produsului. Acest lucru, combinat cu experiența și cunoștințele aprofundate privind calitățile specifice ale vinurilor, acumulate de-a lungul anilor în unitățile de producere a vinurilor cu denumirea de origine „Ribeiro”, impune îmbutelierea în arealul de origine. În consecință, se păstrează toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale acestor vinuri.

Titlul cerinței / derogării

Norme de etichetare

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul de cerință suplimentară / derogare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței / derogării

Etichetele vinurilor îmbuteliate includ logoul și denumirea de origine.

În cazul vinurilor cu denumirea de origine „Ribeiro” care sunt produse din soiuri principale, se permite includerea pe etichete, pe ambalaje și în materialele publicitare a următoarelor mențiuni: „Castes”, „Barrica”, „Espumoso” și „Tostado”, după caz.

Pentru vinurile neclasificate drept „Castes”, „Barrica”, „Espumoso” sau „Tostado”, nu se permite includerea mențiunilor „caste” și „autóctonas” pe etichetele lor și nici a denumirii vreunuia dintre soiurile principale. De asemenea, nu se permite utilizarea niciunei mențiuni care ar putea induce în eroare consumatorul cu privire la caracteristicile vinului, în special a vreunei mențiuni care ar putea crea confuzia cu vinurile din categoriile Ribeiro „Castes”, Ribeiro „Barrica”, Ribeiro „Espumoso” și Ribeiro „Tostado”.

Pe etichetele vinurilor din categoriile „Castes” și „Barrica” este obligatorie menționarea anului recoltării.

Pe ambalaje trebuie să fie aplicate sigilii de garanție sau contraetichete numerotate, emise de Consiliul de reglementare. Acestea trebuie să fie aplicate în unitatea de vinificație corespunzătoare.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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