C/2024/5456

11.9.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5456)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM04

Data della comunicazione: 17.6.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICHE DEI LIMITI DEI PARAMETRI ANALITICI

Descrizione

— Il limite minimo di acidità totale espressa in acido tartarico diminuisce da 4,5 a 4 g/l per tutti i tipi di vino;

— il limite massimo di acidità volatile aumenta: per i vini rossi giovani da 0,70 a 0,80 g/l di acido acetico; per i vini rossi invecchiati (Barrica e Garda) da 1,00 a 1,20 g/l di acido acetico; per i vini bianchi invecchiati (Barrica e Garda) da 1,00 a 1,08 g/l di acido acetico;

— il tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) aumenta: nei vini rossi giovani da 120 a 150; nei vini rossi invecchiati (Barrica e Garda) da 140 a 150; nei vini rosati da 120 a 200; in tutti i vini bianchi (giovani e invecchiati - Barrica e Garda) da 160 al 200.

La modifica interessa la sezione 2, lettera a), del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

La modifica è ordinaria poiché non comporta nessuno dei cambiamenti previsti dall'articolo 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143 sulle indicazioni geografiche.

Motivazione

Le modifiche sono motivate dalla necessità di adeguare i valori dei parametri analitici dei vini alla situazione attuale, in quanto, dopo quasi trent'anni dall'istituzione della denominazione di origine, tali valori sono rimasti praticamente invariati.

A questo proposito, va tenuto presente che oggi vi è una chiara tendenza, legata ai cambiamenti climatici, a produrre vini con gradazioni alcoliche più elevate, il che ha influito sulla modifica di altri parametri analitici, in particolare l'acidità totale e l'acidità volatile.

Occorre inoltre tener conto anche dei cambiamenti intervenuti nell'elaborazione. Si stanno infatti producendo vini che, pur essendo giovani, trascorrono sempre più tempo nei contenitori, anche da un'annata all'altra, contrariamente a quanto avveniva in precedenza, quando il vino ci restava per poco tempo. Di qui l'aumento dell'acidità volatile e la diminuzione dell'acidità totale, nonché l'aumento dei valori di anidride solforosa per evitare un'acidità volatile eccessiva.

2. AGGIORNAMENTO DI ALCUNI RIFERIMENTI NORMATIVI

Descrizione

— Per quanto riguarda il tenore di zuccheri totali, il riferimento al regolamento n. 607/2009 è stato sostituito con il riferimento al regolamento 2019/33 attualmente in vigore;

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

— cambia anche il riferimento alla legge 2/2005, del 18 febbraio 2005, sulla promozione e la tutela della qualità alimentare galiziana, che è sostituito con il riferimento alla legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, attualmente in vigore, sulla qualità degli alimenti in Galizia; di conseguenza, il riferimento alla delega dei controlli viene adeguato alla nuova normativa.

La modifica interessa le sezioni 2 e 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è ordinaria poiché non comporta nessuno dei cambiamenti previsti dall'articolo 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143 sulle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si coglie l'occasione della modifica del disciplinare per aggiornare alcuni riferimenti normativi, senza che ciò comporti alcuna modifica del contenuto.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Ribeira Sacra

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. VINO ROSSO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto e Ribeira Sacra tinto

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

— Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità medio-alta, colore tra il rosso ciliegia e il rosso porpora.

— Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: bacche rosse (frutti di bosco) o frutti da albero (frutti rossi con nocciolo).

— Sapore: franco, aromi di una delle categorie seguenti: bacche rosse o frutta da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool, acidità e astringenza, con persistenza del ricordo aromatico del vino.

Ribeira Sacra tinto: - Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità medio-alta, colore tra il rosso ciliegia e il rosso porpora. - Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: bacche rosse (frutti di bosco) o frutti da albero (frutti rossi con nocciolo). - Sapore: franco, aromi della categoria bacche rosse o frutti da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool, acidità e astringenza, con persistenza aromatica del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

2. VINO BIANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

— Aspetto: limpido e brillante, colore giallo tra il pallido e il dorato.

— Odore: franco, sentori della categoria frutta da albero (frutti bianchi a granella e a nocciolo). - Sapore: franco, aromi della categoria frutta da albero, equilibrato nel rapporto tra alcool e acidità, con persistenza del ricordo aromatico del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

3. VINO ROSSO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto e Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini commercializzati con la menzione «barrica» devono essere conformi, oltre a quanto stabilito nei punti precedenti a seconda del tipo di vino, anche alle seguenti caratteristiche:

— Odore: sentore di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

— Sapore: aroma di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

4. VINO BIANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco e Ribeira Sacra Garda Blanco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini commercializzati con la menzione «barrica» devono essere conformi, oltre a quanto stabilito nei punti precedenti a seconda del tipo di vino, anche alle seguenti caratteristiche:

— Odore: sentore di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

— Sapore: aroma di almeno una delle categorie seguenti: spezie, legno o rovere.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

5. VINO ROSATO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

— Aspetto: limpido e brillante, veste di intensità bassa o media, colore tra il rosa pallido e il rosso ciliegia.

— Odore: sentori fruttati di almeno una delle categorie seguenti: frutti di bosco o frutti rossi a nocciolo.

— Sapore: franco, aromi di una delle categorie seguenti: frutti di bosco o frutti rossi con nocciolo, equilibrato nel rapporto tra alcool e acidità, con persistenza aromatica del vino.

* I limiti dei parametri non segnalati rispettano la normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 11,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— La resa massima di estrazione non è superiore a 69 litri di vino per 100 chilogrammi di uva. Per i vini rosati, non è superiore a 40 litri di vino per 100 chilogrammi di uva. Per poter utilizzare la menzione «barrica», i vini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento in botti di legno secondo i seguenti requisiti in termini di durata minima e volume massimo:

— vini rossi: minimo di 6 mesi in botti della capacità massima di 500 l;

— vini bianchi: minimo di 3 mesi in botti di legno della capacità massima di 600 l.

— Per poter utilizzare la menzione «Garda», i vini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento di minimo 7 mesi per i vini rossi e 4 mesi per i vini bianchi, in contenitori di legno, cemento o altri materiali consentiti dalla legislazione alimentare, diversi dall'acciaio e dal poliestere, con i seguenti requisiti in termini di volume:

— vini rossi:

— contenitori di legno di volume compreso tra 225 e 10 000 l;

— contenitori di cemento o altri materiali di volume fino a 5 000 l;

— vini bianchi:

— contenitori di legno di volume compreso tra 225 e 8 000 l;

— contenitori di cemento o altri materiali di volume fino a 5 000 l;

2. Limitazioni in materia di vinificazione

— Raccomandate o principali sono le varietà rosse Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo e Caíño bravo e le varietà bianche Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo e Caíño blanco. I vini che recano la menzione «Súmmum» sono elaborati con un minimo dell'85 % di tali varietà. I vini rossi che non sono commercializzati come «Súmmum» sono elaborati con un minimo del 70 % della varietà Mencía.

— Non è consentito utilizzare torchi continui e macchine per la pigiatura ad azione centrifuga ad alta velocità.

— Non è permesso il ricorso a pratiche che prevedono il preriscaldamento dell'uva o il riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione del materiale colorante.

— Nell'elaborazione dei vini rosati Ribeira Sacra, il tempo di macerazione del mosto con vinacce non supera le 48 ore.

— Nel corso della vinificazione o dei successivi processi non è consentito l'uso di pezzi di legno di quercia.

3. Pratica colturale

— La vendemmia è effettuata con la massima cura, raccogliendo le uve esclusivamente a mano in cassette da vendemmia autorizzate dal Consejo Regulador, e per l'elaborazione dei vini protetti sono utilizzate solo uve sane, con il grado di maturazione necessario.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

   9 500 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà rosse

   65,55 ettolitri per ettaro

3. Varietà bianche

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà bianche

   82,80 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata è composta da cinque sottozone che comprendono parte dei comuni elencati di seguito:

— sottozona di Amandi: Sober e Monforte de Lemos;

— sottozona di Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo e A Peroxa;

— sottozona di Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda e San Xoán de Río;

— sottozona di Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober e Monforte de Lemos;

— sottozona di Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas e Nogueira de Ramuín.

Tali comuni sono distribuiti tra le province di Lugo e Ourense, nella Comunità autonoma di Galizia.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GARNACHA TINTORERA

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Il principale tratto distintivo di tali vini è il tipo di viticoltura (chiamata «viticoltura eroica»), condotta in terrazze ubicate su pendii ripidi che danno vita a un impressionante paesaggio antropizzato. La particolare orografia determina l'esistenza di numerosi microclimi, per cui la scelta dell'altitudine e dell'orientamento è fondamentale per ottenere una maturazione adeguata. Le uve utilizzate, inoltre, sono principalmente di varietà autoctone, selezionate dai vitivinicoltori nel corso dei secoli e adatte al clima e al terreno della zona. A essere elaborati sono principalmente vini rossi, tra cui predomina la varietà Mencía, che consentono di ottenere vini color ciliegia fruttati e dall'acidità equilibrata.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

La zona di produzione è costituita principalmente da aree caratterizzate da pendii dalle forti pendenze, con conseguenti difficoltà a costruire cantine. Per tale motivo è consentita l'elaborazione in cantine costruite sui terreni di alcuni borghi (*parroquias*) confinanti con la zona di produzione, nelle sottozone e nei comuni seguenti:

Amandi: Sober;

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada e Chantada;

Ribeiras do Miño: Pantón e O Saviñao;

Ribeiras do Sil: A Teixeira e Castro Caldelas.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

Il vino deve essere imbottigliato nella zona di origine. Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione ed elaborazione possono compromettere la qualità del vino, che rischia di essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, variazioni di temperatura ed altro. Tale rischio è tanto più grave quanto maggiore è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione di origine è riportato in caratteri di altezza pari o superiore a 4 mm. Il nome della sottozona e della varietà, ove indicato, è riportato in caratteri di dimensioni non superiori alla metà dell'altezza dei caratteri utilizzati per il nome della DOP.

L'uso del marchio commerciale è obbligatorio. Quando sono impiegati marchi utilizzati anche in altre denominazioni di origine, la menzione «Ribeira Sacra» figura nello stesso campo visivo della denominazione del marchio commerciale ed è riportata in dimensioni almeno tre volte superiori rispetto a quelle del marchio commerciale, sullo stesso sfondo e con lo stesso tipo di carattere.

Una controetichetta numerata, comprensiva del logo della denominazione di origine, è apposta su tutte le bottiglie.

Link al disciplinare del prodotto

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC-Ribeira-Sacra-mayo-2024_ES.pdf