C/2024/5456

11.9.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/5456)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Ribeira Sacra»

PDO-ES-A1128-AM04

Data da comunicação: 17.6.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÕES DOS LIMITES DOS PARÂMETROS ANALÍTICOS

Descrição:

— O limite mínimo de acidez total passa de 4,5 para 4 g/l de ácido tartárico, para todos os tipos de vinho.

— O limite máximo de acidez volátil aumenta: para os vinhos tintos jovens, passa de 0,70 para 0,80 g/l de ácido acético; para os vinhos tintos envelhecidos («Barrica» e «Garda»), passa de 1,00 para 1,20 g/l de ácido acético; no caso dos vinhos brancos envelhecidos («Barrica» e «Garda»), passa de 1,00 para 1,08 g/l de ácido acético.

— O limite máximo de acidez volátil aumenta: no caso dos vinhos tintos jovens, de 120 para 150 anos; para os vinhos tintos envelhecidos («Barrica» e «Garda») de 140 para 150; no caso dos vinhos rosados, de 120 para 200; para todos os vinhos brancos (jovens e envelhecidos – «Barrica» e «Garda»), passa de 160 para 200 g/l de ácido acético.

A alteração diz respeito ao ponto 2.a do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, respeitante às indicações geográficas.

Justificação:

A alteração justifica-se pela necessidade de adaptar os valores dos parâmetros analíticos dos vinhos ao contexto atual, dado que, após quase 30 anos de denominação de origem, os valores em causa se mantiveram praticamente inalterados.

A este respeito, importa recordar que existe uma tendência clara, decorrente das alterações climáticas, para a produção de vinhos com título alcoométrico mais elevado, que influenciou a evolução de outros parâmetros analíticos, nomeadamente a acidez total e a acidez volátil.

Além disso, é necessário ter em conta as alterações ocorridas na elaboração dos vinhos. Produzem-se vinhos que, embora jovens, passam cada vez mais tempo em armazenagem, mesmo de um ano de colheita para outro, ao contrário do que era habitual (os vinhos costumavam passar pouco tempo em armazenagem). Este facto implica o aumento da acidez volátil e a diminuição da acidez total, bem como o aumento dos valores de dióxido de enxofre, para evitar um excesso de acidez volátil.

2. ATUALIZAÇÃO DE ALGUMAS REFERÊNCIAS REGULAMENTARES

Descrição:

— No que respeita ao teor total de açúcares, a referência ao Regulamento (CE) n.º 607/2009 foi substituída pelo Regulamento (CE) 2019/33, atualmente em vigor.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

— Foi alterada a referência à Lei n.º 2/2005, de 18 de fevereiro de 2006, relativa à promoção e proteção da qualidade dos alimentos na Galiza, substituída pela Lei n.º 1/2024, de 11 de janeiro de 2003, tendo a referência à delegação dos controlos sido adaptada à nova legislação.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2 e 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, respeitante às indicações geográficas.

Justificação:

Aproveitou-se a alteração do caderno de especificações para atualizar algumas referências legislativas, sem implicar qualquer alteração de conteúdo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Ribeira Sacra

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. VINHO TINTO «Ribeira Sacra Súmmum» tinto e «Ribeira Sacra» tinto

BREVE DESCRIÇÃO

«Ribeira Sacra Súmmum» tinto:

— Aspeto: limpo e brilhante, de intensidade média a alta. Na cor, vai do vermelho-cereja ao vermelho-púrpura.

— Nariz: aromas frutados de, pelo menos, uma das seguintes categorias: bagas vermelhas (frutos silvestres) ou frutos de pomar (frutos vermelhos de caroço).

— Boca: franco, aromas de uma das seguintes categorias: bagas vermelhas ou frutos de pomar, equilíbrio entre o álcool, a acidez e a adstringência, com persistência aromática.

«Ribeira Sacra» tinto: Aspeto: limpo e brilhante, de intensidade média a alta. Na cor, vai do vermelho-cereja ao vermelho-púrpura. Nariz: aromas frutados de, pelo menos, uma das seguintes categorias: bagas vermelhas (frutos silvestres) ou frutos de pomar (frutos vermelhos de caroço). Boca: franco, aromas de bagas vermelhas ou frutos de pomar, equilíbrio entre o álcool, a acidez e a adstringência, com persistência aromática.

* Os limites dos parâmetros não indicados respeitam a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

2. VINHO BRANCO «Ribeira Sacra Súmmum» branco

BREVE DESCRIÇÃO

— Aspeto: limpo e brilhante. Na cor, vai do amarelo-claro ao amarelo-dourado. Nariz: franco, aromas de frutos de pomar (frutos brancos de semente e caroço).

— Boca: franco, aromas de frutos de pomar, equilíbrio entre o álcool e a acidez, com persistência aromática.

* Os limites dos parâmetros não indicados respeitam a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

3. VINHO TINTO «Ribeira Sacra Súmmum Barrica» tinto e «Ribeira Sacra Súmmum Garda» tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos comercializados com a menção «barrica» deverão apresentar, para além dos atributos descritos nos pontos anteriores para cada tipo de vinho, as seguintes características:

— Nariz: aromas de, pelo menos, uma das seguintes categorias: especiarias, madeira ou carvalho.

— Boca: aromas de, pelo menos, uma das seguintes categorias: especiarias, madeira ou carvalho.

* Os limites dos parâmetros não indicados respeitam a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

4. VINHO BRANCO «Ribeira Sacra Barrica» branco e «Ribeira Sacra Garda» branco

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos comercializados com a menção «barrica» deverão apresentar, para além dos atributos descritos nos pontos anteriores para cada tipo de vinho, as seguintes características

— : Nariz: aromas de, pelo menos, uma das seguintes categorias: especiarias, madeira ou carvalho.

— Boca: aromas de, pelo menos, uma das seguintes categorias: especiarias, madeira ou carvalho.

* Os limites dos parâmetros não indicados respeitam a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

5. VINHO ROSADO: «Ribeira Sacra Súmmum» rosado

BREVE DESCRIÇÃO

— Aspeto: limpo e brilhante, de intensidade média ou baixa. Na cor, vai do rosa-claro ao vermelho-cereja. Nariz:

— aromas frutados de, pelo menos, uma das seguintes categorias: frutos do bosque ou frutos vermelhos de caroço.

— Boca: franco, aromas de uma das seguintes categorias: frutos do bosque ou frutos vermelhos de caroço, equilíbrio entre o álcool e a acidez, com persistência aromática.

* Os limites dos parâmetros não indicados respeitam a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— O rendimento da extração não deve exceder 69 l de vinho por 100 kg de uvas. Nos vinhos rosados, não deve ser superior a 40 l de vinho por 100 kg de uvas. — Para que possam beneficiar da menção «barrica», os vinhos deverão envelhecer em barricas de madeira, respeitando os requisitos seguintes de tempo mínimo e de capacidade máxima dos recipientes:

— Vinhos tintos: um mínimo de seis meses em barricas com uma capacidade máxima de 500 l.

— Vinhos brancos: um mínimo de três meses em barricas com uma capacidade máxima de 600 l.

— Para que possam beneficiar da menção «Garda», os vinhos devem envelhecer durante um período mínimo de sete meses, no caso dos tintos, e de quatro meses, no caso dos brancos, em recipientes de madeira, betão ou outros materiais permitidos pela legislação alimentar, à exceção do aço e do poliéster, com a seguinte capacidade:

— Vinhos tintos

— recipientes de madeira com capacidade de 225 l a 10 000 l;

— depósitos de betão ou de outros materiais com uma capacidade máxima de 5 000 l.

— Vinhos brancos

— recipientes de madeira com capacidade de 225 l a 8 000 l;

— depósitos de betão ou de outros materiais com uma capacidade máxima de 5 000 l.

2. Restrição aplicável à vinificação

— As castas tintas *mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño-tinto, caíño-longo* e *caíño-bravo* e as brancas *godello, loureira, treixadura, dona-branca, albariño, torrontés, branco-lexítimo* e *caíño-blanco* são consideradas preferenciais ou principais. Os vinhos que levam a menção «Súmmum» são produzidos com um mínimo de 85 % destas castas. Os vinhos tintos que não são comercializados como «Súmmum» devem ser produzidos com um mínimo de 70 % da casta *mencía*.

— Não é permitida a utilização de prensas contínuas nem de prensas centrífugas de alta velocidade.

— Não são autorizadas as práticas de pré-aquecimento das uvas nem de aquecimento de mostos ou de vinhos em presença dos bagaços para forçar a extração de matéria corante.

— Na produção do «Ribeira Sacra» rosado, o tempo de maceração pelicular do mosto não deve exceder as 48 horas.

— É proibida a utilização de aparas de madeira de carvalho na vinificação e processos subsequentes.

3. Prática de cultivo

— A colheita é efetuada com grande esmero, exclusivamente à mão, em caixas de vindima autorizadas pelo *Consejo Regulador*. Na produção de vinhos protegidos, são utilizadas apenas uvas sãs com o grau de maturação necessário.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

   9 500 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas tintas

   65,55 hectolitros por hectare

3. Castas brancas

   12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas brancas

   82,80 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona demarcada é constituída por cinco subzonas que compreendem os seguintes municípios:

— Subzona de Amandi: Sober e Monforte de Lemos.

— Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo e A Peroxa.

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

— Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober e Monforte de Lemos.

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

Estes municípios estão distribuídos pelas províncias de Lugo e de Ourense, na Comunidade Autónoma da Galiza.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

ALBARÍN-BLANCO – BRANCO-LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO-BLANCO

CAÍÑO-BRAVO

CAÍÑO-LONGO

CAÍÑO-TINTO

DOÑA-BLANCA – DONA-BRANCA

GARNACHA-TINTORERA

GODELLO

GRAN-EGRO

JUAN-GARCÍA – MOURATÓN

LOUREIRA – LOUREIRO-BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

O principal traço distintivo destes vinhos é o tipo de viticultura, conhecida por «viticultura heroica», praticada em socalcos sobre encostas escarpadas que formam uma paisagem antrópica impressionante. A orografia determina a existência de inúmeros microclimas, pelo que a escolha da altitude e a orientação da vinha são determinantes para a correta maturação das uvas. Além disso, utilizam-se essencialmente castas autóctones, que foram selecionadas ao longo dos séculos pelos viticultores e que estão perfeitamente adaptadas ao clima e ao solo da região. Produzem-se sobretudo vinhos tintos, em que predomina a casta *mencía*. Os vinhos são cor de cereja, frutados e de acidez equilibrada.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação ao requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de produção é sobretudo constituída por encostas de grande declive, que dificultam a construção de adegas. Por este motivo, é permitida a vinificação em adegas de freguesias contíguas à zona de produção, nas seguintes subzonas e municípios:

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 jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos devem ser engarrafados na região de origem. O transporte e o engarrafamento fora da área de produção e elaboração comprometem a qualidade do vinho, que pode ser exposto, entre outros, a fenómenos de oxirredução e a variações de temperatura. O risco é tanto mais grave quanto maior for a distância percorrida. O engarrafamento na zona de origem permite preservar as características e qualidade do produto.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem deve figurar em carateres de altura igual ou superior a 4 mm. A dimensão dos carateres utilizados na composição do nome da subzona e da casta, se indicados, não pode ultrapassar metade da altura dos carateres utilizados no nome da DOP.

É obrigatório o uso de marca comercial. Quando se utilizarem marcas igualmente empregues noutras denominações de origem, a menção «Ribeira Sacra» deverá figurar no mesmo campo visual da marca comercial, em dimensão, pelo menos, três vezes superior à da marca comercial, sobre o mesmo fundo e com o mesmo tipo de letra.

Todas as garrafas terão um contrarrótulo numerado. O contrarrótulo incluirá o logótipo da denominação de origem.

Hiperligação para o caderno de especificações

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