



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

RIBEIRO

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

RIBEIRO

1.- Nombre a proteger.

Ribeiro.

2.- Descripción de los vinos.

Los vinos que se elaboran bajo la denominación de origen Ribeiro son vinos tranquilos blancos y tintos y vinos espumosos de calidad que se ajustan a las categorías 1 y 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007. También se elaboran vinos naturalmente dulces de uvas pasificadas blancas o tintas, que se ajustan a la categoría 15 de dicho anexo y que se comercializan con la denominación, tradicional en la zona, "tostado".

Dentro de los vinos tranquilos blancos y tintos se realiza una subdivisión basada en la diferenciación entre los vinos elaborados con variedades principales (que se identifican como "Ribeiro castes"), de mayor calidad y más característicos de la denominación de origen, de los elaborados con variedades secundarias. Esta diferenciación se traslada al etiquetado con el objeto de obtener mayor transparencia ante el consumidor. También con el mismo objeto se diferencian los vinos blancos y tintos que se comercializan como "barrica".

Las características de estos vinos son las siguientes:

a) Características analíticas.

a.1) Ribeiro castes blanco

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	11
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11



Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	9
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	200

a.2) Ribeiro blanco

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9.5
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	9.5
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	10
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	200

a.3) Ribeiro castes tinto

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	11
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	10
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)



Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	150
---------------------------------------	-----

a.4) Ribeiro tinto

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9.5
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	9.5
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	10
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	150

a.5) Ribeiro barrica blanco

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	12
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	10
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	200

a.6) Ribeiro barrica tinto

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	12
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	(1)



Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (g/l expresado en ácido tartárico)	10
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 ⁽²⁾
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	150

a.7) Ribeiro espumoso

a.7.1) Vino base

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	5
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	0.8 ⁽²⁾

a.7.2) Vino espumoso de calidad

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	10
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	10
Contenido máximo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	
- <i>Brut</i>	12
- <i>Brut nature</i>	3
Acidez total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	5
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	1
Sobrepresión a 20 °C (bares)	3.5 ⁽³⁾
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	185



(1) Tanto en los vinos blancos como en los tintos, en el contenido máximo en azúcares totales se cumplirán los requisitos que se recogen en anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, para que los vinos tengan la consideración de secos.

(2) En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un periodo superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l más 0,06 g/l por cada grado alcohólico que supere los 11% vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

(3) Para botellas con capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bar a 20 °C.

a.8) Ribeiro tostado:

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.)	20.6
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	13
Contenido mínimo de azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa)	120
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	2.1
Dióxido de azufre total máximo para tostado blanco (mg/l)	250
Dióxido de azufre total máximo para tostado tinto (mg/l)	200

b) Características organolépticas.

Los vinos de la DOP Ribeiro se caracterizan tradicionalmente por poseer marcados rasgos atlánticos, entre los que destacan su frescura, finura y elegancia, más o menos suavizados por cierta influencia del clima mediterráneo. Además de las variaciones climáticas entre las distintas cosechas, según sean añadas con climatología de tendencia más atlántica o



mediterránea, debido a su característica localización de transición climática, van a influir en el perfil de estos vinos las distintas orientaciones y pendientes de la viña, la elección de una u otra variedad así como la tradición de la mezcla de variedades en proporciones no preestablecidas, los tipos de suelos de los que provengan las uvas -ya sean de origen granítico, metamórfico o sedimentario-, las distintas prácticas de cultivo permitidas, así como los posibles distintos procesos de elaboración.

De acuerdo con los distintos tipos de vino que se pueden elaborar, sus características organolépticas son:

b.1) Ribeiro castes blanco y Ribeiro blanco:

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

✓ Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presenta mayor complejidad e intensidades medias-altas.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.



b.2) Ribeiro castes tinto y Ribeiro tinto:

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

✓ Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

b.3) Ribeiro barrica blanco:

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

✓ Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.



✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

b.4) Ribeiro barrica tinto:

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

✓ Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empireumáticos.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos, y alta persistencia.

b.5) Ribeiro espumoso blanco y rosado

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.



✓ Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, de intensidad media a alta, con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta.

b.6) Ribeiro tostado (blanco y tinto):

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

✓ Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

✓ Características gustativas:

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.



3.- Prácticas enológicas específicas.

a) Prácticas de cultivo.

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3.000 cepas por hectárea.

A partir de la aprobación de este pliego de condiciones, las variedades de uva secundarias (palomino, garnacha tintorera y tempranillo) no se podrán utilizar en plantaciones nuevas ni tampoco en replantaciones ni en injertos sobre plantaciones existentes. No obstante, en plantaciones con estas variedades secundarias se permite la reposición puntual de las faltas que se produzcan con plantas de esas mismas variedades.

La poda anual se podrá realizar en guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

b) Elaboración de vinos blancos y tintos:

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, control de fermentación y del proceso de conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación de origen. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o vino y su separación del orujo, de forma que el rendimiento no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kilos de uva para vinos basados en variedades principales (Ribeiro castes, Ribeiro barrica y Ribeiro espumoso) y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto de los vinos.

Los vinos Ribeiro castes deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los vinos Ribeiro barrica serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de



seiscientos litros, conforme a lo establecido en el anexo III del Real decreto 1363/2011; y serán elaborados exclusivamente con variedades principales.

c) Elaboración de vinos espumosos

Los vinos Ribeiro espumoso estarán elaborados exclusivamente con variedades principales, cumpliendo los límites estipulados en este pliego de condiciones y la normativa nacional y comunitaria referente a los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional, en sus tipos *Brut* y *Brut Nature*.

d) Elaboración de vino tostado.

Los vinos Ribeiro tostado son vinos de uvas pasificadas blancos y tintos elaborados exclusivamente y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Para su obtención se realiza un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características de diseño, localización y orientación que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural.

Los sistemas empleados para soportar la uva deberán garantizar en todo momento las condiciones necesarias para un buen secado y el mantenimiento del adecuado estado sanitario.

El periodo de secado tendrá una duración mínima de tres meses y durante éste se realizarán los controles necesarios para evitar pérdidas en la calidad del producto y en el correcto estado sanitario. El mosto procedente de las uvas pasificadas deberá tener un contenido mínimo de azúcares de 350 g/litro. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 Kg de uvas pasas.

El vino tostado pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea inferior a seis meses.



El vino tostado pasará un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

4.- Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

En el apéndice I de este pliego de condiciones se muestra de forma gráfica el territorio de la denominación de origen protegida Ribeiro y su ubicación en Europa.

5.- Rendimientos máximos.

Con carácter general, la producción máxima por hectárea será de:

- 13.000 kg de uva para las variedades blancas principales. De acuerdo con los rendimientos en la elaboración que se recogen en el punto 3 b) de este pliego de condiciones, este rendimiento se traduce en 93,60 hl de vino por hectárea, o 52 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado.
- 12.000 kg de uva y 86,40 hl de vino por hectárea para las variedades tintas principales (48 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).
- 19 000 kg y 140,60 hl para las variedades blancas secundarias.



- 18.000 kg y 133,20 hl para las variedades tintas secundarias.

En el caso de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3.000 cepas/ha, los rendimientos anteriores se reducen de la siguiente forma:

- 10.000 kg/ha y 72 hl/ha para las variedades blancas principales (40 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).

- 9.000 kg/ha y 64,80 hl/ha para las variedades tintas principales (36 hl/ha en el caso de elaboración de tostado).

- 16.000 kg/ha y 118,40 hl/ha para las variedades blancas secundarias.

- 15.000 kg/ha y 111 hl/ha en el caso de las variedades tintas secundarias

Por otra parte, en el caso de variedades de uva blanca cultivadas en parcelas con un marco de plantación que suponga que el número de cepas por hectárea sea superior a 7.000, se incrementan los rendimientos de la siguiente manera:

- 15.000 kg/ha y 108 hl/ha para variedades principales (60 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).

- 20.000 kg/ha y 148 hl/ha para variedades blancas secundarias.

6.- Variedades de uvas de vinificación.

La elaboración de los vinos tintos y blancos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

a) Principales:

Tintas: Brancellao, Caíño bravo, Caíño longo, Caíño tinto, Espadeiro, Ferrón, Mencía, Merenzao y Sousón.

Blancas: Albariño, Albilla do Avia, Branco lexítimo, Caíño blanco, Godello, Lado, Loureira, Treixadura y Torrontés.

b) Secundarias:

Tintas: Garnacha tintorera y Tempranillo.



Blancas: Palomino.

7.- Vínculo con la zona geográfica.

7.1. Datos de la zona geográfica.

a) Factores naturales.

Un factor importante, determinante, para que se implantara desde hace tantos siglos y con tal intensidad el cultivo de la vid en la denominación de origen Ribeiro es el peculiar clima del entorno, que permite la obtención de uva para la producción de vino de alta calidad sin necesidad de sofisticadas tecnologías enológicas.

El clima del territorio de la denominación de origen Ribeiro es un factor clave para su vocación vitícola, determinando su agronomía, variedades de uva, tipos y características de sus vinos. La denominación de origen se localiza en el área establecida por Wagner como templada, con cuatro estaciones bien diferenciadas y propicia para la producción de vinos de calidad. Entre estas líneas se da una moderación en las temperaturas, aridez y ciclo termolumínico durante el periodo de maduración de los racimos que dan lugar a vinos con graduaciones alcohólicas moderadas y equilibradas con la acidez, obteniéndose vinos con aromas intensos y personales. En cuanto al índice Winkler, que diferencia las zonas por la integral térmica eficaz, la denominación de origen Ribeiro se encuentra en su mayoría en la zona II, ascendiendo en las cotas u orientaciones menos soleadas domina la zona I y en las cotas más bajas e insoladas se acerca a la zona III, lo que nos indica que desde un punto de vista térmico se encuentra en un entorno muy apropiado para la producción de vinos de la más alta calidad. Para valorar la iluminación, se considera el índice heliotérmico de Branas, que establece que el límite septentrional para un valor de $I = 2,60$, obteniéndose en el territorio de la denominación de origen Ribeiro un valor medio de 3.9, lo que confirma la aptitud heliotérmica para la viticultura con la valoración conjunta de la



iluminación y las temperaturas eficaces de la zona geográfica. Por otro lado, en cuanto a la viabilidad de la producción por su posible afección de enfermedades criptógamas, principalmente por mildiu (*Plasmopara vitícola*), se considera el índice hidrotérmico de Branas, Bernon y Levadoux, que nos proporciona un valor medio entorno a los 3.500, muy por debajo del máximo de 5.200, esto no solo indica la viabilidad productiva sino que también nos dice que la viticultura en la zona estará supeditada a un control constante sobre este tipo de enfermedades.

El territorio de la denominación de origen Ribeiro se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia y presenta un clima muy peculiar que, como ya se indicó anteriormente, es muy apropiado para la producción de vinos de calidad basados en la viticultura. Exactamente se sitúa donde empieza la zona de transición, de manera que presenta un carácter mediterráneo suavizado en su justa medida por la influencia atlántica y viceversa. La influencia atlántica es debida a una escasa distancia al océano de 45 Km hacia el oeste. De hecho, esta distancia debería de suponer un mayor carácter atlántico del entorno, pero la orografía de cadenas montañosas que limita por el oeste la denominación ejerce un importante efecto protector, generando así una viticultura en situación casi marginal, donde la planta tiene cierta dificultad para madurar el fruto, consiguiendo la necesaria maduración alcohólica de forma paralela a la maduración fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural con un dominio del tartárico sobre el málico.

El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la lenta maduración, consiguiendo de esta forma crear y respetar el componente aromático y frescor natural.

La influencia marítima que penetra principalmente por la cuenca del río Miño crea bandas de ecotonía climática sobre las laderas, generándose un mayor carácter atlántico según asciende en la cota, lo que limita el cultivo



aproximadamente a los 450 metros de altura para las variedades cultivadas en la denominación de origen.

Otro factor también importante son los suelos y la orografía que dominan el entorno de la denominación de origen Ribeiro, que en muchos casos, además de ser propicios, casi obligan al cultivo del viñedo debido a su agreste carácter.

Los suelos de la denominación de origen Ribeiro se caracterizan por estar englobados en tres tipos principales: la mayoría de ellos se desarrollan a partir de materiales graníticos y en menor proporción encontramos los que lo hacen a partir de materiales metamórficos y los desarrollados a partir de materiales sedimentarios.

Entre los materiales graníticos encontramos las granodioritas y granitos tardíos, que ocupan toda la parte central de la denominación extendiéndose también hacia el sur; las granodioritas precoces que abundan por la parte oeste, y los granitos de dos micas que aparecen distribuidos por todas las zonas. En el caso de los materiales metamórficos, tenemos que los micaesquistos aparecen en los sectores del oeste y norte, mientras que los esquistos verdes lo hacen en las zonas sur y este. Aunque con poca importancia en su proporción y concretamente en la explotación vitícola, también aparecen suelos derivados de materiales sedimentarios, que aparecen extendidos por toda la denominación, fundamentalmente depósitos coluviales, depósitos aluviales y terrazas fluviales. Los depósitos presentan una composición en la que se entremezclan arenas, gravas y cantos de cuarzo o de esquisto, que proceden de la denudación de los macizos graníticos o de las áreas esquistosas próximas.

Se dan una serie de circunstancias, como fuertes pendientes e intensidad de la acción antrópica y meteorológica, que contribuyen a reducir la cubierta vegetal y los materiales originales pobres en minerales alterables o poco fracturados, y a que el desarrollo de los suelos sea escaso en amplias zona del territorio.



Las diferencias en la naturaleza del material original se reflejan principalmente en la textura: más arenosa en el caso de los suelos desarrollados sobre granitos y de franca a limosa, en el caso de los desarrollados a partir de rocas metamórficas.

La composición de la fracción coloidal varía en profundidad, pero también lo hace de forma bastante semejante sobre ambos tipos de materiales: en los epipedones hay un predominio de las arcillas de tipo mica, aunque pueden aparecer vermiculitas, mientras que en los horizontes profundos son más frecuentes las asociaciones de minerales de tipo caolinítico y gibsita, que será el mineral predominante en las saprolitas graníticas.

Desde el punto de vista de la fertilidad química habría que destacar el fuerte carácter ácido, la pobreza en bases y la baja fijación de fósforo, que son muy probables tanto en los sectores donde predominan los materiales graníticos como los metamórficos.

Pero se deben de diferenciar las características particulares de las explotaciones vitícolas. El Ribeiro es una zona de intenso cultivo del viñedo desde muy antiguo, por lo menos desde la recuperación de la agricultura por los monjes benedictinos hacia el final del primer milenio y hasta ahora, por lo que las características de los suelos cultivados difieren notablemente de las de los suelos naturales y podríamos hablar de suelos antrópicos, ya que el hombre viene cultivándolos y mejorándolos a lo largo de generaciones, puesto que esta comarca figura entre las que tienen una mayor tradición de agricultura comercial en Galicia y en ellos la fertilización se practica de forma intensiva y desde hace mucho tiempo.

Además, también hay que tener en cuenta que prácticamente todos los suelos de cultivo de la zona están abancalados para aumentar su espesor y disminuir la pendiente facilitando así su laboreo y el aprovechamiento de las laderas y la consecuente insolación. Suelos con constantes labores agrícolas y técnicas para la construcción de bancales, lo que, a su vez, favoreció la aparición de



particulares condiciones agroclimáticas que han influido en sus propiedades y en su evolución.

En general, los suelos dedicados a la explotación vitícola se caracterizan por ser antrosoles cumúlicos asociados a cambisoles o regosoles dístricos, que se distribuyen por los tramos finales de los taludes y vertientes y los piedemontes que marcan la transición hacia las vegas. Por lo general, son suelos abancalados, en los que se hacen patentes las transformaciones ocasionadas por el manejo agrícola que se refleja en la frecuencia con que aparecen los horizontes A móllicos (a veces ócricos), que puede descansar o no sobre un B cámbico más o menos desarrollado, que da paso a horizontes de un ciclo más antiguo.

Desde el punto de vista de sus propiedades y aptitud agronómica, diremos que, por lo general, los suelos de cultivo disponen de una profundidad media efectiva que oscila entre 70 y 100 cm y que apenas presentan diferenciación de horizontes en el seno del perfil. Sus elevados contenidos en arena, sobre todo en el horizonte superficial, contrastan con el escaso contenido en arcilla (por debajo del 20%), por lo que predominarán las texturas franco-arenosas e incluso areno-francosas, salvo en los sectores en que aparecen desarrollados a partir de sedimentos aluviales, que suelen dar texturas francas, o rocas metamórficas de texturas más finas.

Su carácter arenoso es un factor importante por minimizar la capacidad de campo ya que, si bien la integral pluviométrica en la denominación de origen Ribeiro es relativamente alta, ésta se minimiza significativamente desde la floración hasta la maduración, lo que propicia cierto estrés hídrico que favorece de manera significativa la calidad final de la uva.

Normalmente son suelos de reacción ácida, pobres en materia orgánica porque en ellos el viñedo suele sucederse a sí mismo desde hace muchas generaciones, muy desaturados, con un contenido en calcio que tiende a ser bajo.



b) Factores humanos.

Como consecuencia de las características agroclimáticas naturales del entorno y la explotación vitícola, se genera una importante y larga historia, tanto desde un punto de vista agrícola como sociocultural y económico, que, a su vez, modifica las condiciones ambientales iniciales.

La historia del vino Ribeiro se remonta a la implantación del cultivo de la vid de forma intensiva en los primeros siglos del período imperial romano, S. I d.C. Las plantas de origen mediterráneo introducidas por estos no encontraron en estas zonas las condiciones climáticas necesarias para un óptimo desarrollo, sufriendo a lo largo de la historia múltiples hibridaciones con vides locales, obteniéndose finalmente las actuales variedades autóctonas mejor adaptadas a las condiciones del entorno. Así, en el siglo III, en el Ribeiro ya se dispondría de un complejo varietal relativamente bien ajustado a sus condiciones ecoclimáticas.

Posteriormente, las invasiones germánicas supusieron un fuerte retroceso en la historia de la viticultura en la comarca, aunque el cultivo de la vid no desapareció. Tras esta etapa, en la Alta Edad Media volvió a resurgir con fuerza el cultivo de la vid en el Ribeiro, constituyendo uno de los principales cultivos a las puertas del año mil. Durante esta etapa, los más importantes centros eclesiásticos gallegos asentaron en el Ribeiro granjas y prioratos para proveer de vino ribeiro a las bodegas de sus sedes principales. Los monasterios fueron los grandes impulsores del viñedo, incentivando su plantación por medio de contratos forales. Lo mismo ocurre con importantes familias aristocráticas, grandes y medianos propietarios, que mostraron interés por adquirir viñedos en el Ribeiro en el siglo XI.

El floreciente comercio y el aprecio por los vinos del Ribeiro quedan reflejados en la aprobación de un decreto en el que figuran los precios de los víveres que se comercializaban en Santiago de Compostela en 1133. Entre ellos, se detalla el vino ribeiro como el más caro de cuantos se vendían en la población. Unos



siglos más tarde, los ingleses se convertirían en los principales clientes para el producto fuera de la península. Para su comercialización, el vino se llevaba a caballo, en odres, hacia Ourense, Santiago, Tui o Pontevedra, centros de consumo pero también de redistribución. Pontevedra es el principal puerto para su transporte marítimo, seguido de los de Vigo, Baiona y A Coruña. Desde estos puertos, salía en dirección al Golfo de Vizcaya, llegando a Bretaña, Flandes y, principalmente, Inglaterra. Pero los ribeiros aún fueron más lejos. Los vinos de la comarca también navegaron en los barcos que llevaron a los primeros colonos a América, siendo unos de los primeros degustados en el Nuevo Mundo.

Ante el intenso flujo económico generado, empieza a surgir el comercio fraudulento, por lo que para garantizar la calidad y proteger el producto, ya en 1579 las ordenanzas municipales de Ribadavia especificaban zonas de cultivo (parroquias) y aspectos relacionados con la producción del vino y su comercialización, tratando de evitar la adulteración del mismo y la picaresca que pretendía hacer pasar por ribeiro otros productos de cuestionable procedencia. Dichas ordenanzas son un precedente de los reglamentos de las actuales denominaciones de origen. La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual las reconoce como los primeros indicios de protección de una indicación geográfica en el derecho español.

Durante todo el siglo XVI y la primera mitad del XVII, el Ribeiro gozaba de un comercio floreciente, siendo una de las mayores riquezas de Galicia, hasta que las plagas de procedencia americana asolaron la comarca durante el siglo XIX. En 1853 llegó el oídio; la segunda plaga, en 1886, fue el mildiu; y la tercera, desde 1890, fue la filoxera, lo que hizo necesario injertar las vides en pies americanos y propició la introducción de variedades foráneas, más resistentes y productivas en detrimento de la calidad y que aún ahora -aunque en recesión- persisten en la zona.



En 1932 la denominación de origen Ribeiro queda protegida con la publicación del Estatuto del Vino, que fue elevado a ley el 26 de mayo de 1933. Posteriormente, se constituiría el Consejo Regulador mediante la Orden del 6 de diciembre de 1956, siendo aprobado el primer Reglamento del Ribeiro el 31 de julio de 1957. El segundo reglamento fue aprobado por la Orden de 2 de febrero de 1976, la cual fue modificada mediante la Orden del 19 de abril de 2004, publicada en el *Diario Oficial de Galicia* de 28 de abril de 2004. Dicha modificación se realizó para incluir como producto amparado el vino tostado del Ribeiro en base a su histórica elaboración en esta denominación de origen y por tratarse de un vino naturalmente dulce que constituye una de las máximas expresiones de los grandes vinos del Ribeiro. Actualmente la denominación de origen Ribeiro se rige por un tercer reglamento, del 31 de julio del 2009.

7.2. Datos del producto.

En la DOP Ribeiro conviven variedades blancas y tintas, pero son las primeras las más abundantes y por ello son los vinos blancos los más característicos de esta comarca. Las características de ambos tipos de vinos están muy relacionadas con las variedades con que se elaboran, que son en su mayoría variedades autóctonas, entre las que destaca la variedad blanca Treixadura. Como resultado se obtienen unos vinos blancos frescos y afrutados, de color entre amarillo pálido y amarillo dorado, que se consumen en su mayoría en el primer o segundo año. Los tintos, con color entre el rojo violáceo y el rojo cereza, son frescos, intensos y equilibrados, y también se prefieren consumir jóvenes.

Los vinos basados en la elaboración de variedades principales son los que, sin lugar a dudas, identifican en mayor medida la denominación de origen y suelen tener una mayor calidad. Por esta razón se establecen sistemas de diferenciación entre los vinos basados en variedades principales y los que no



lo están, tanto en los requisitos de producción y elaboración como en el etiquetado, para que el consumidor pueda diferenciarlos adecuadamente.

Por otra parte, a principios de los años 80 del siglo XX se empezaron a realizar las primeras elaboraciones de vinos espumosos en la DOP Ribeiro. Estos vinos son elaborados con las variedades principales de la denominación de origen mediante el "método tradicional" de espumosos. De entre estas variedades, principalmente son utilizadas las que aportan mayor estructura a la par que una adecuada acidez y pH, en unas ocasiones solas y en otras mezcladas con otras variedades, también principales, aunque menos propicias individualmente, pero que contribuyen aportando interesantes equilibrios y complejidades al conjunto.

Las elaboraciones de los vinos del Ribeiro basadas en la utilización de maderas son algo común, aunque poco significativas desde el punto de vista cuantitativo, de manera que son frecuentes desde hace varias décadas referencias a ellas en el etiquetado en los vinos del Ribeiro. Para estas elaboraciones se utilizan las variedades principales y dentro de estas las uvas más adecuadas para soportar el proceso y que permitan el necesario equilibrio entre la expresión de madera y la expresión propia del vino.

Por último, el Tostado es un vino dulce obtenido a partir de la selección de las mejores uvas, principalmente blancas de las variedades autóctonas, que se someten a un proceso de pasificación en locales con ventilación natural para luego proceder a su elaboración. Se trata, por lo tanto, de un producto muy característico de la vitivinicultura de la comarca, muy apreciado y costoso de producir, que entró en decadencia durante el siglo pasado, coincidiendo con la desaparición de las casas más poderosas que lo elaboraban y que se está intentando recuperar desde hace algunos años.



7.3. Interacción causal.

Como resumen de lo ya indicado, podemos apuntar que las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, unidas a las condiciones climáticas existentes y a los contrastes de su orografía, conforman una zona con unas características naturales óptimas para el cultivo del viñedo, obteniéndose un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio. A continuación recogemos esta interacción con el medio natural referida a cada una de las categorías de productos vitivinícolas a que se refiere este pliego de condiciones.

Vinos.

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos- de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor



profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad.

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Ribeiro se obtienen por el "método tradicional" y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto, lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.



Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez, de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos, pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor, que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (tostados).

El tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos



agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada, donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al atlántico, y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Además, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas más interiores, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la



vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

8.- Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico.

Legislación nacional

- Resolución de 14 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, por la que se publica la Orden de 30 de julio de 2009 por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen Ribeiro y de su Consejo Regulador.

b) Requisitos aplicables.

En particular, se establecen los siguientes requisitos adicionales:

b.1) Requisitos para la producción, elaboración y el embotellado.

- Con el objeto de adaptar la calidad del producto a las condiciones climáticas particulares de cada cosecha, los rendimientos establecidos en los puntos 3 b) y 5 de este pliego de condiciones para las variedades principales podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, siempre antes de iniciarse la vendimia y después de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del Departamento Técnico de Consejo Regulador. En todo caso esta modificación no podrá suponer un incremento de más del 25 % en los valores de rendimientos máximos que se recogen en el punto 5 de este pliego de condiciones para dichas variedades principales.
- Para nuevas plantaciones y replantaciones de viñedos, la producción máxima admitida será la resultante de aplicar a los valores indicados en el punto 5 de este pliego de condiciones los siguientes coeficientes en función de la edad de la plantación o replantación:



<u>Edad de la plantación</u>	<u>Coefficiente</u>
Año de plantación y segundo año	0,0
Tercer año	0,50
Cuarto año	0,75

- En el caso de injertos sobre cepa adulta, se considerará que el viñedo podrá tener en el año de la injerta hasta el 50 % de la producción indicada en el punto 5 de este pliego de condiciones.
- En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen Ribeiro únicamente podrán introducirse uvas procedentes de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.
- El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la denominación de origen Ribeiro, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.
- Los envases para la comercialización del vino amparado por la denominación de origen serán de vidrio, de las capacidades autorizadas por la normativa vigente y el Consejo Regulador, con la exclusión expresa de las botellas de un litro. Excepcionalmente, se podrán autorizar envases de otros materiales que no perjudiquen la calidad o el prestigio de los vinos protegidos.

b.2) Requisitos para el etiquetado.

- Antes de la puesta en circulación de etiquetas comerciales o cualquier otro elemento identificador de la botella, estas deberán de ser



autorizadas por el Consejo Regulador, que comprobará los aspectos relativos a las normas de la denominación de origen.

- En las etiquetas de los vinos embotellados figurará siempre la mención Ribeiro, así como el logotipo de la denominación de origen que figura en el apéndice II de este pliego de condiciones.
- Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales, podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones "castes", "barrica", "espumoso" y "tostado", según corresponda.
- En los vinos que no sean de las tipologías castes, barrica, espumoso o tostado, no podrán aparecer en su etiquetado las menciones "caste" o "autóctonas", ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquéllos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías Ribeiro castes, Ribeiro barrica, Ribeiro espumoso o Ribeiro tostado.
- En el etiquetado de los vinos de las tipologías castes y barrica deberá constar el año de cosecha.
- Para la denominación de origen protegida Ribeiro, el término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, es "denominación de origen". Tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión "denominación de origen protegida".
- Cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser



colocadas en la propia bodega de acuerdo con las normas que se establezcan, de manera que no se permita una segunda utilización.

b.3) Requisitos para el control.

- Los diferentes operadores deben inscribirse, según corresponda, en los siguientes registros:
 - Registro de viñas.
 - Registro de bodegas.
 - Registro de locales de pasificación.
- Dichos operadores solamente podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos en terrenos o locales declarados en los registros, perdiendo, de lo contrario, el derecho al uso de la denominación de origen protegida.
- Es condición indispensable para la inscripción y vigencia de una bodega en el registro correspondiente, que se encuentre situada en un local independiente y sin comunicación más que a través de la vía pública de cualquier otro local no inscrito donde se elaboren, manipulen o almacenen uvas, mostos o vinos.
- Las viñas inscritas deberán de estar formadas por las variedades de uvas de vinificación recogidas en el punto 6 de este pliego de condiciones.
- Además, son necesarias las siguientes declaraciones para el control:
 - Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de viñas presentarán, una vez finalizada la recolección y, en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.



- Todas las empresas inscritas en el registro de bodegas deberán declarar, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será obligatorio consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se expidan, indicándose destinatario y cantidad siempre según el procedimiento que se establezca.
- El Consejo Regulador podrá exigir a las empresas inscritas en el registro de bodegas que presenten, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración de entradas y salidas de productos amparados durante el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso, se distinguirán los diferentes tipos de vinos.
- Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre operadores inscritos, aunque proceda de la misma razón social, se llevará a cabo con la documentación exigida por la legislación aplicable, remitiéndose copia de la misma al Consejo Regulador. La misma obligación corresponderá en el caso de que el destino del transporte sea una bodega o instalación no inscrita. El expedidor comunicará previamente al Consejo Regulador toda expedición.

9.- Controles.

a) Órgano de control.

El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Ribeiro tiene identificado en su estructura un órgano de control y de certificación de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo II del título VI de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, del 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público



tutelada por la Consellería de Medio Rural que tiene delegadas tareas de control oficial del pliego de condiciones y su personal de control está habilitado por dicha consellería. Los hechos constatados por el personal acreditado del Consejo Regulador relativos al incumplimiento de este pliego de condiciones por parte de alguna persona operadora tendrán presunción de certeza y constituirán prueba documental pública a efectos de su valoración en un eventual procedimiento sancionador.

Los datos del Consejo Regulador son los siguientes:

Nombre: Órgano de control y certificación del Consejo Regulador de la denominación de origen Ribeiro.

Dirección: Avenida Redondela 3, 2º, 32400 - Ribadavia (Ourense).

Teléfono: 0034 988 477 200

Correo electrónico: controldecalidade@ribeiro.wine

b) Tareas.

b.1) Alcance de los controles.

Análisis químicos y organolépticos.

El órgano de control verifica que los elaboradores realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 de este pliego de condiciones. Para la realización de los análisis organolépticos los operadores utilizan el panel de cata con que cuenta el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la denominación de origen protegida Ribeiro que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las



contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la denominación de origen protegida.

Operadores.

El órgano de control comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular, comprueba que los productores y elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las especificaciones en cuanto a procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto y análisis de los parámetros químicos y organolépticos.

Productos.

El órgano de control, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la denominación de origen cumple las especificaciones establecidas en el punto 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.

b.2) Metodología de los controles.

Controles sistemáticos.

El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la denominación de origen protegida con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.



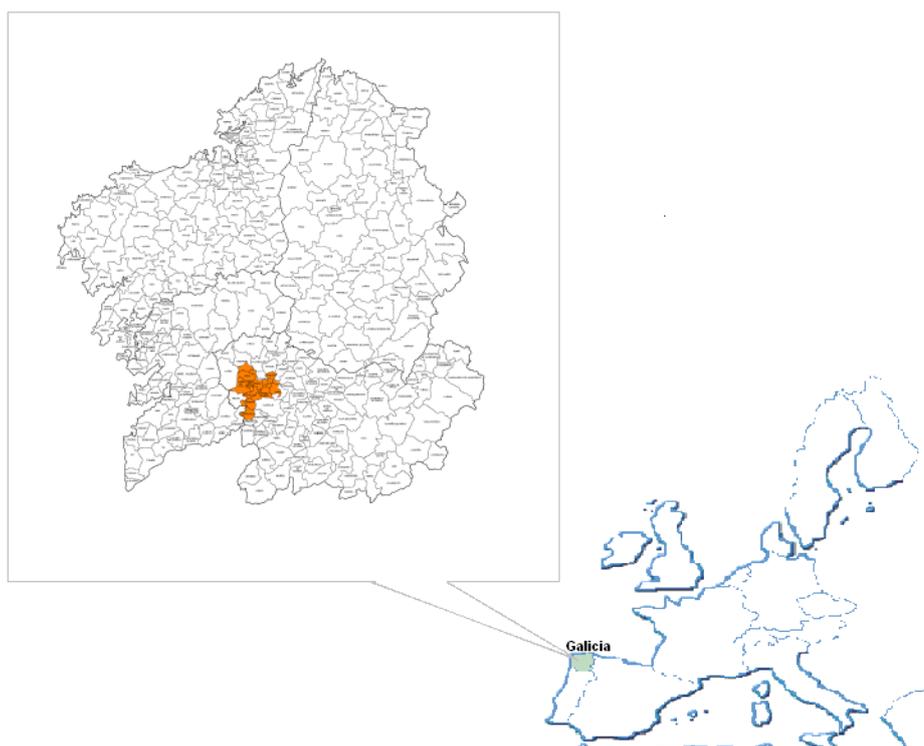
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

Controles aleatorios.

El órgano de control hace controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos.

APÉNDICE I

SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA





APÉNDICE II

LOGOTIPO IDENTIFICADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROTEGIDA RIBEIRO

