



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRA SACRA

PREGO DE CONDICIÓN

De acordo co establecido no Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do consello do 17 de decembro de 2013 polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os Regulamentos (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 e (CE) núm. 1234/2007

PREGO DE CONDICIÓNS DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRA SACRA

1. Denominación que se debe protexer

Ribeira Sacra

2. Descrición do viño

Os viños amparados pola Denominación de Orixe Ribeira Sacra son brancos, tintos e rosados que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do consello do 17 de decembro de 2013 polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os Regulamentos (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 e (CE) núm. 1234/2007.

En función do emprego dunha porcentaxe menor ou maior de variedades cualificadas como principais (preferentes), os viños poden ser comercializados como Ribeira Sacra ou Ribeira Sacra Súmmum. Ademais, aínda que habitualmente se comercializan como viños novos, tamén poden ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira ou noutro tipo de depósitos, dando lugar a viños que se poden comercializar coas mencións "barrica" ou "garda" en función do cumprimento de determinados requisitos. As características analíticas e organolépticas dos distintos tipos de viño son as seguintes:

a) Características analíticas:

Parámetro	Valor			
	Tintos	Brancos e Rosados	Tintos Barrica e Garda	Brancos Barrica e Garda
Grao alcohólico adquirido (% Vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12
Grao alcohólico total (% Vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12
Acidez total (g/l ácido tartárico)	≥ 4	≥ 4	≥ 4	≥ 4
Acidez volátil (g/l ácido acético) (*)	≤ 0,80	≤ 0,70	≤ 1,20	≤ 1,08
Dióxido de xofre total (mg/l)	≤ 150	≤ 200	≤ 150	≤ 200

(*) En todos os viños, a partir dunha graduación alcohólica de 12,0 % Vol., a acidez volátil poderase incrementar de forma proporcional en relación 0,006 g/l por cada décima de grao. En todo caso nunca superarán os límites de 1,08 g/l para brancos e rosados e 1,2 g/l para tintos.

En canto ao contido en azucres totais cumpriranse os requisitos que se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro, para que os



viños teñan a consideración de "secos". Polo que se refire aos demais parámetros analíticos non recollidos neste prego de condicións, aplicarase o establecido na lexislación xeral.

b) Características organolépticas:

– Viños tintos Súmmun:

- Fase visual: limpo e brillante, capa media alta, cor vermella que vai desde a vermella cereixa a vermella púrpura.

- Fase olfactiva: olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: bagas vermellas (froitos do bosque) ou froitas de árbore (froitos vermellos de óso).

- Fase gustativa: franco, aromas a unha das seguintes series: bagas vermellas ou froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol, acidez e adstrinxencia, con duración do recordo aromático do viño.

– Viños tintos:

- Fase visual: limpo e brillante, capa media alta, cor vermella que vai desde a vermella cereixa a vermella púrpura.

- Fase olfactiva: olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: bagas vermellas (froitos do bosque) ou froitas de árbore (froitos vermellos de óso).

- Fase gustativa: franco, aromas a unha das seguintes series: bagas vermellas ou froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol, acidez e adstrinxencia, con duración do recordo aromático do viño.

– Viños brancos Súmmun:

- Fase visual: limpo e brillante, cor amarela que vai desde a pálida ata a dourada.

- Fase olfactiva: franco, olores da serie froitas de árbore (froitos brancos de pebida e óso).

- Fase gustativa: franco, aromas da serie froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol e acidez, con duración do recordo aromático do viño.

– Os viños comercializados co termo "barrica" deberán cumprir, ademais do especificado nos puntos anteriores segundo o tipo de viño, as seguintes características:

- Fase olfactiva: olor de polo menos unha das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.



- Fase gustativa: aroma de polo menos unha das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.

– Viños Rosados Súmmum:

- Fase visual: limpo e brillante, capa baixa ou media, cor que vai da rosa pálida á vermella cereixa.

- Fase olfactiva: olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: froitos do bosque ou froitos vermellos de óso.

- Fase gustativa: franco, aromas a unha das seguintes series: froitos do bosque ou froitos vermellos de óso, equilibrado en relación alcohol e acidez, con duración do recordo aromático do viño.

3. Prácticas enolóxicas específicas

a) Prácticas culturais.

A vendima realizarase co maior esmero, integramente de forma manual en caixas de vendima autorizadas polo Consello Regulador, e para a elaboración de viños protexidos empregaranse exclusivamente uvas sas e co grao de madurez necesario.

b) Prácticas enolóxicas específicas.

– Na elaboración destes viños utilizaranse uvas das variedades que se recollen no punto 6 deste prego de condicións, coas seguintes restricións:

- Os Ribeira Sacra Súmmum estarán elaborados como mínimo cun 85% de variedades das consideradas principais.

- Os Ribeira Sacra tintos deben estar elaborados polo menos cun 70% da variedade mencía.

- Os Ribeira Sacra Rosados estarán elaborados como mínimo cun 85% de variedades tintas das consideradas principais, polo tanto, pertencerán sempre á categoría Súmmun.

– Para comercializar estes viños co termo “barrica” deben ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira cos seguintes requisitos de tempo mínimo e volume máximo:

- nos tintos será un tempo mínimo de 6 meses en barricas de ata 500 litros de capacidade máxima.



- nos brancos, será un tempo mínimo de 3 meses en barricas de madeira de ata 600 litros de capacidade máxima.

– Para comercializar estes viños co termo "garda" deben ser sometidos a un proceso de envellecemento mínimo de 7 meses en tintos e 4 meses en brancos en depósitos de madeira, formigón ou outros materiais permitidos pola lexislación alimentaria distintos do aceiro e o poliéster, cos seguintes requisitos de volume:

- nos tintos:

- depósitos de madeira con volumes desde 225 l ata 10.000 l

- depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l

- nos brancos:

- depósitos de madeira con volumes desde 225 l ata 8.000 l

- depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l

As características analíticas indicadas para os viños "barrica" e "garda" só serán de aplicación aos viños que se comercialicen cos devanditos termos.

– Na produción seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas cunha moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse as presións adecuadas para a extracción do mosto e do viño de forma que o rendemento non sexa superior a 69 litros de viño por cada 100 Kg de uva. Na elaboración de rosados, este rendemento non poderá ser superior a 40 litros e poderase empregar o restante viño obtido ata un rendemento de 69 litros para a elaboración de tintos.

– Para a elaboración de viños protexidos pola denominación de orixe Ribeira Sacra non se permite a utilización de prensas continuas nas que a presión é exercida por un parafuso de Arquímedes no seu avance sobre un contrapeso.

– Para a extracción do mosto, só pódense utilizar sistemas mecánicos que non danen ou dilaceren os compoñentes sólidos do acio, e queda prohibido o emprego de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidade.

– Non se permiten prácticas de prequecemento da uva ou de quecemento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos tendentes a forzar a extracción de materia colorante.



– Na elaboración dos Ribeira Sacra Rosados o tempo de maceración do mosto co bagazo non poderá ser superior a 48 horas.

– Non se poderán utilizar anacos de madeira de carballo na elaboración e posteriores procesos, incluída a almacenaxe, dos viños protexidos pola denominación.

4. Delimitación da zona xeográfica

A zona de produción está constituída polos terreos que o órgano de control e certificación do Consello Regulador considere aptos para a produción de uvas das variedades que se indican, sempre que se atopen situados nos concellos e parroquias que compoñen as subzonas seguintes, situados nas provincias de Lugo e Ourense, da Comunidade Autónoma de Galicia:

a) Subzona de Amandi : abarca as parroquias que se citan dos seguintes concellos:

– Concello de Sober : Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo e, da parroquia de Anllo, os lugares situados na conca do Sil.

– Concello de Monforte de Lemos: Marcelle.

b) Subzona de Chantada: abarca as parroquias que se citan dos seguintes concellos:

– Concello de Portomarín: Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León e Vilarbasín.

– Concello de Taboada: Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle e Xián.

– Concello de Chantada: Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño e Sabadelle.

– Concello de Carballedo : Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros e Temes.

– Concello da Peroxa : San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares e, na parroquia de Vilarrubín, o lugar de O Souto.

c) Subzona de Quiroga-Bibei: abarca as parroquias que se citan dos seguintes concellos:

– Concello de Monforte de Lemos: Rozavales.

– Concello da Pobra de Brollón: Vilachá e Barxa de Lor.



– Concello de Quiroga: Quintá de Lor, Nocado, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira e Augas Mestas.

– Concello de Ribas de Sil: Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei e Torbeo.

– Concello da Pobra de Trives: Barrio, Mendoza, Piñeiro, Sobrado e Navea.

– Concello de Manzaneda: Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda e San Martiño de Manzaneda.

– Concello de San Xoán de Río: Cerdeira.

d) Subzona de Ribeiras do Miño: abarca as parroquias que se citan dos seguintes concellos:

– Concello de Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe e San Vicente de Paradela.

– Concello do Saviñao: Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourelos, Rosende, A Cova e Fión.

– Concello de Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castellón e Ferreira de Pantón.

– Concello de Sober : Rosende, Vilaescura, Canaval, Proendos, Neiras e, na parroquia de Anllo, os lugares situados na conca do río Cabe.

– Concello de Monforte de Lemos: Moreda e Seoane.

e) Subzona de Ribeiras do Sil: abarca as parroquias que se citan dos seguintes concellos:

– Concello da Teixeira: Cristosende, Lumeares, Abeleda e Fontao.

– Concello de Parada do Sil: San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil e Chandrexa.

– Concello de Castro Caldelas: Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda e Castro Caldelas.

– Concello de Nogueira de Ramuín: Viñoás, A Carballeira e Moura.



No apéndice I deste prego de condicións móstrase de forma gráfica o territorio da denominación de orixe protexida Ribeira Sacra e a súa localización en Europa.

5. Rendemento máximo

As producións máximas admitidas por hectárea son as seguintes:

- Sete mil cincocentos quilos de uva por hectárea para as variedades tintas.

- Doce mil quilos de uva por hectárea para as variedades brancas.

Considerando un rendemento máximo de 69 litros de viño por cada 100 quilos de uva, o rendemento expresado en hectolitros do produto final por hectárea é:

- 51,75 hectolitros por hectárea para as variedades tintas.

- 82,80 hectolitros por hectárea para as variedades brancas.

6. Variedade ou variedades

A elaboración dos viños protexidos realizarase exclusivamente con uvas das variedades seguintes:

a) Principais (ou Preferentes):

– Brancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo e Caíño Blanco.

– Tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo e Caíño Bravo.

b) Secundarias (ou autorizadas):

– Garnacha Tintorera, Mouratón, Tempranillo e Gran Negro.

7. Vínculo coa zona xeográfica

7.1 Datos da zona xeográfica

a) Factores naturais:

A Ribeira Sacra integra un conxunto de concellos pertencentes ao sur da provincia de Lugo e norte de Ourense, no interior de Galicia. Comprende as ribeiras dos ríos Miño e Sil, cos seus afluentes Cabe, Mao, Bibei (co Navea) ou o Búbal, estendéndose desde Portomarín á Peroxa e



desde Os Peares a Quiroga. Os ríos Miño e Sil discorren cara á súa confluencia a través de gargantas ou canóns de forte verticalidade.

A orografía do terreo fai que o cultivo da vide se faga en bancais, muras, socalcos, etc., que son os nomes que reciben os chanzos onde se cultiva a vide e todo en ladeiras de pendentes moi acusadas, o que fai que esta viticultura fose cualificada como “viticultura heroica”, formando parte o Consello Regulador do CERVIM europeo, asociación que busca poñer en valor a viticultura de montaña da Unión europea.

O clima na Ribeira Sacra non é homoxéneo, de xeito que varía en cada unha das 5 subzonas que conforman esta rexión, mesmo a nivel de parcela, segundo sexa a orientación, a altitude e a pendente. En xeral, podemos dicir que é máis continental que atlántico, con veráns longos e calorosos e outonos temperados.

Para definir os parámetros climáticos utilizáronse os datos recolleitos nas estacións de Marroxo (Monforte de Lemos), Conchada (Quiroga) e a de Portomarín, co fin de dar unha caracterización o máis ampla posible. A pluviometría atópase entre os 700-800 mm de media, cun número aproximado de 100 días de precipitación superior ou igual a 1 mm, aínda que as subzonas do Miño rexistran precipitacións máis altas que as do val do Sil.

Se nos referimos ás súas temperaturas, recóllese no seguinte cadro un resumo dos parámetros máis importantes:

Temperatura media	11,3 °C
Temperatura máxima	24,3 °C
Temperatura mínima	1,4 °C
Temperatura media das máximas	17,1 °C
Temperatura media das mínimas	6,9 °C

Os ventos chegan a soprar forte na zona, axudados pola disposición dos vales.

Outros parámetros que teñen importancia no cultivo da vide son a humidade relativa media, que se sitúa nun 70,6 %; as horas de sol, que están ao redor de 166 horas mensuais, e a insolación, que non chega ao 40 %.

Os solos tamén son diversos, e pasan dos de maior presenza de granito a aqueles nos que a lousa é predominante, alternancias que se repiten sen continuidade. Como elemento común podemos dicir que son solos aluviais sobre a base de lousa. En Chantada e nalgúns zonas de Ribeiras do Miño e Ribeiras do Sil, os solos son máis parecidos aos de orixe granítica que dominan toda a Galicia occidental, mentres que en Amandi e resto da Ribeira do Sil responden á tipoloxía da Galicia oriental. Outra característica común é a elevada acidez, excepto en pequenas áreas non vinícolas do val do Cabe, debido aos arrastres do río. Os terreos de ribeira,



en xeral, teñen pouca capacidade de almacenamento de humidade, o que fai necesario os portaenxertos adaptados aos veráns secos.

En canto á vexetación, na ribeira asollada os viñedos descendeen en bancais ata o mesmo río mentres que as ladeiras de aveseado están ocupadas por caducifolias, abundando o carballo e o castiñeiro, que achegan gran variedade cromática no outono.

b) Factores humanos:

Estrabón, para defender a cultura mediterránea, cuestionaba que os galaicos consumisen cervexa, usasen o pan de landra ou a manteiga, pero o certo é que nos séculos II e I a.C., os textos clásicos falan do viño como produto moi prezado polos nosos devanceiros e que, no comercio a longa distancia, era transportado en ánforas.

Xunto coa oliveira (este en menor medida), o castiñeiro, a figueira ou a nogueira, a vide, sen dúbida xa coñecida con anterioridade, alcanza na época romana un importante grao de explotación, sendo os seus caldos recoñecidos como “ouro líquido do Sil”. Os recipientes de cerámica, concretamente as xerras, relaciónanse directamente co consumo do viño. A tradición atribúe aos romanos o traballo de facer terrazas nas ladeiras boscosas para cultivar as vides. Os bancais buscaban conter a terra para que non descendese ao río, aproveitar a auga de choiva e maximizar os reflexos do sol na terra, proporcionando calor e luz á planta. Suponse que pola Vía Romana trasladábase o viño producido nalgunhas destas terras á Roma Imperial para o goce dos emperadores.

Con todo, o que realmente deu un impulso definitivo e estendeu a vide por toda Galicia, obviamente de forma especial pola Ribeira Sacra, foi a chegada das ordes monásticas. A orografía de escarpadas ladeiras cubertas de espesos bosques atraeu ás comunidades monásticas desde comezos do cristianismo, xa que estes grupos humanos buscaban asentamentos que favorecesen a vida ascética e eremítica, nas que o viño non era só un elemento de cultivo senón tamén un produto esencial na alimentación, o que trouxo consigo novas técnicas de cultivo e elaboración. Así se iniciou un importante traslado da civilización monástica ao longo das beiras escarpadas do Sil e do Miño, deixando pegadas patrimoniais que chegan ata os nosos días. O esplendor dos mosteiros únese ao Camiño de Santiago, ao amparo do cal se foron estendendo as viñas e o viño comezou a cobrar unha vital importancia. Xa os primeiros peregrinos a Santiago contaban as excelencias dos caldos producidos na ruta. Os vales dos ríos Sil e Miño e as súas concas están poboados de mosteiros, rodeados estes de castiñeiros e vides e, nas terras chairas, cereais que os agricultores achegaban aos abades e señores das terras. Importancia tiveron as mulleres de berce nobre, sen dúbida, na



denominación das vides: Dona Mencía, María Ordoña, Dona Branca (*Doña Blanca*), pero tamén nobrezas non recoñecidas como a do Bastardo (Merenzao).

A simbiose entre a monumentalidade da auga manifestada nos canóns do Sil e do Miño e a monumentalidade das edificacións relixiosas deron lugar á *Rivoyra Sacrata* ou Ribeira Sacra, denominación que se remonta ao Século XII. Efectivamente, a primeira mención destas terras como *Rivoyra Sacrata* remóntase ao ano 1124, nun documento asinado en Allariz, onde a Raíña Teresa de Portugal, filla de Alfonso VI doa ao monxe Arnaldo e aos seus compañeiros os terreos para levantar un novo mosteiro dentro da denominada *Rivoyra Sacrata*; o devandito cenobio é a orixe do actual mosteiro de Santa María de Montederramo, un dos máis importantes de Galicia.

O bouzado de terras e a expansión do cultivo agrícola foron posibles grazas ao cambio do modelo produtivo. Os servos, que ata entón traballaban cinco días para o señor -nas terras que este lles deixaba- e un para si, pasaron a pagarlle ao dono do feudo en porcentaxe de produto obtido das terras. Isto é, canto máis traballasen, máis lograban para eles, aínda que tamén, de forma directamente proporcional, fixesen moito máis rico ao señor.

Entre os séculos XVIII e XIX xa se cuestionou que determinadas terras nunca antes dedicadas á vide fosen plantadas coa consecuente diminución da calidade na produción vinícola. Pero é neste século cando, como no resto de Europa, primeiro o oídio, a peste vella, despois o mildio e finalmente a filoxera acabaron coa práctica totalidade dos viñedos. Foi así como variedades como o Brancellao (tamén chamado Albarello), pola súa pouca resistencia ante a "*cinsa*" (como popularmente se coñece na zona ao oídio) pasaron a ser testemuñais, cando antes se consideraba que daban viños de aguante. Atopada unha solución para a filoxera mediante o uso de portaenxertos, foron outras variedades as que se impuxeron. Concretamente a Mencía, xa existente con anterioridade mais con pouca extensión no cultivo, adaptándose medianamente ben ao oídio e ao mildio, sendo ademais en condicións normais pouco atacada pola botrite e alzouse como a variedade máis importante da Ribeira Sacra.

Nos anos 60 e 70 do século XX houbo que soportar aínda a plantación de variedades foráneas, medianamente adaptadas ás condicións climatolóxicas, cando o que contaba non era a calidade, senón os litros que unha hectárea producía.

As feiras do viño de Sober, Chantada e Quiroga foron a antesala da preocupación pola calidade e a aposta pola comercialización e a importancia da orixe do produto. Foi desta maneira como dacabalo entre a década dos 80 e 90, a Ribeira Sacra emerge en 1991 coa concesión do distintivo de calidade de "Viño da Terra", para alcanzar a denominación de orixe coa Orde do 30 de maio de 1995 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes.



O viño foi un dos grandes valores da Ribeira Sacra, configurando a súa paisaxe e modo de vida. As vertentes solleiras do Miño e do Sil están poboadas de terrazas con viñedos, que ofrecen un viño cada vez máis apreciado. Moitos destes bancais datan da época dos romanos e estanse recuperando a medida que novos viticultores comezan a rescatar os que están escondidos baixo a densa follaxe de árbores que os cobren, tras o seu abandono de décadas. As súas diferentes zonas produtoras comercializan os seus viños baixo a denominación de orixe Ribeira Sacra e os seus brancos e tintos novos son o froito da mellor selección de uvas.

7.2 Datos do produto.

Os viños tintos, nos que a Mencía é a variedade maioritaria e fundamental, son limpos e brillantes, de capa media alta, con tonalidades que van desde a vermella cereixa á vermella con reberetes púrpura; lembran en nariz aos froitos vermellos (de bosque) e á froita de óso (de árbore); acaban, en boca, sendo francos e equilibrados, amplos e de gran persistencia aromática en retronasal.

Os viños brancos, elaborados fundamentalmente coas variedades Godello, Treixadura e Albariño, sendo a primeira delas a máis abundante, son limpos e brillantes, ofrecendo tons desde o amarelo pálido ao dourado; francos en nariz, lembran aos froitos brancos de pebida e óso (de árbore); presentan un gran equilibrio entre acidez e alcohol, sendo o recordo á froita antes mencionada unha característica do seu paso por boca.

Os viños rosados, elaborados fundamentalmente coas variedades Mencía, Brancellao ou Merenzao, son limpos e brillantes, abertos de capa, con tonalidades entre a rosa pálida e a vermella cereixa. Os seus aromas lembran sutilmente aos froitos do bosque e á froita vermella de óso (de árbore). En boca, o seu equilibrio entre alcohol e acidez dá paso a unha sensación en retronasal debedora da froita antes nomeada e persistente.

7.3 Interacción causal entre a zona xeográfica e o produto.

As características dos diferentes solos da zona xeográfica unidas ás condicións climáticas existentes e aos contrastes da súa orografía conforman unha zona cunhas características excepcionais para o cultivo do viñado, e se obtén un produto final específico e singularizado adaptado perfectamente ao medio.

A maduración ten moito que ver coa orientación ao sol e a altitude á que se sitúan as viñas. A Ribeira Sacra caracterízase polos grandes contrastes xeográficos, profundas concas xeográficas e aliñacións montañosas, feito que se reflicte nos seus viños. Ademais, os seus



solos marcan a mineralidade do viño e resalta tamén as diferentes expresións e concentracións da froita.

As variedades presentes son fundamentalmente variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos anos polos viticultores da zona, que fuxiron do fácil recurso de acudir á importación de variedades foráneas, máis populares para o consumidor. Por iso, as variedades utilizadas están adaptadas e toleran as condicións edafoclimáticas existentes, o que orixina unha serie de viños específicos desde o punto de vista fisicoquímico e sensorial.

Tamén ao longo dos séculos os viticultores desta rexión foron buscando as mellores zonas para o cultivo, en ladeiras ben orientadas e con solos adecuados, sobre as que construíron muros de pedra para abanalar estas ladeiras e configurar unha paisaxe absolutamente singular.

Ademais, na calidade e características específicas do produto é de gran importancia o esmero con que traballan os produtores locais -que coñecen as súas viñas grazas á sabedoría que dá unha longa experiencia no seu coidado- tanto na condución e na poda das cepas, para un adecuado control do potencial vitivinícola, como na selección da uva, que se vendima manualmente no momento en que, ao seu xuízo, está no óptimo de madurez, buscando que as uvas teñan unha gradación alcohólica natural probable mínima de 10°. A iso debemos sumar o rigor nos controis de calidade que se aplican, que fixeron posible o prestixio que os viños da Ribeira Sacra teñen tanto na comunidade autónoma de Galicia como no resto de España, estando na actualidade abríndose o paso nos mercados internacionais.

Pero a Ribeira Sacra, que sen dúbida ten o viño como sinal principal de identidade, é un todo que harmoniza paisaxes de flora atlántica coa vexetación mediterránea no val do Sil; é un conxunto que combina unha importante riqueza de monumentos románicos cos vales dos seus ríos; é a expresión máis evidente de como o respecto á tradición pódese e débese combinar coa moderna forma de entender o mundo do viño.

8. Disposicións aplicables

a) Marco xurídico

– Resolución do 2 de decembro de 2009, da Dirección Xeral da Industria e Mercados Alimentarios, pola que se publica a Orde do 29 de setembro de 2009, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, pola que se aproba o Regulamento da Denominación de Orixe Ribeira Sacra e do seu Consello Regulador.



b) Requisitos aplicables.

En particular, esta disposición establece os seguintes requisitos adicionais:

b.1) Prácticas culturais.

– En campañas excepcionais os límites de produción de uva por hectárea poderán ser modificados polo Consello Regulador, tanto á alza como á baixa, para determinadas zonas, sempre con anterioridade á vendima e tras os asesoramentos e comprobacións que se precisen e o informe favorable do órgano de control e certificación do consello regulador. Estas modificacións non poderán implicar, no caso da produción de uva por hectárea, un aumento superior ao 25 % dos límites establecidos.

– Para novas plantacións e replantacións de viñedo, a produción máxima admitida será a resultante de aplicar aos valores establecidos con carácter xeral no punto 5 deste prego de condicións, os seguintes coeficientes en función da idade das cepas:

- Ano de plantación (ano 0): coeficiente 0.

- Primeiro ano (ano 1): coeficiente 0.

- Segundo ano (ano 2): coeficiente 0,10.

- Terceiro ano (ano 3): coeficiente 0,40.

- Cuarto ano (ano 4): coeficiente 0,75.

- Quinto ano e sucesivos: coeficiente 1.

No caso dos enxertos, considérase que o viñedo terá o 100 % de produción ao ano seguinte de ser a cepa enxertada.

– Con carácter xeral, está prohibida a rega. En caso de déficit hídrico, o Consello Regulador poderao autorizar tras a petición do interesado.

b.2) Requisitos para a elaboración e o embotellado.

– Zona de elaboración:

A zona de elaboración dos viños da denominación de orixe Ribeira Sacra coincide coa zona de produción. Con todo, tendo en conta os costumes e as dificultades orográficas da área de produción, autorízase a inscrición nos rexistros de adegas de elaboración, almacenamento e



embotellado daquelas que cumpran os demais requisitos establecidos e estean situadas nos terreos das seguintes parroquias, situadas nas inmediacións da zona de produción:

a) Subzona de Amandi:

Concello de Sober : Brosmos, Bulso, Figueiroá, Proendos e Gundivós

b) Subzona de Chantada:

Concello de Carballedo: Vilaquinte, San Romao de Campos e Veascós.

Concello da Peroxa: O Souto, Toubes, A Peroxa , Gual, Mirallos e Vilarrubín.

Concello de Portomarín: Cortapezas, San Mamede de Belaz, Recelle, Bagude, Vedro e Carborrecelle.

Concello de Taboada: Cicillón, Vilela, Carballo, Vilar de Cabalos.

Concello de Chantada: Arcos, Merlán, Chantada, San Salvador de Asma, Veiga e Vilaúxe.

c) Subzona de Ribeiras do Miño:

Concello de Pantón : Eiré, Serode, Següín e San Fiz de Cangas.

Concello do Saviñao : Vilelos, Vilaesteva, Freán, Louredo, A Laxe, Marrube, Vilasante, Licín e Piñeiró.

d) Subzona de Ribeiras de Sil:

Concello da Teixeira: Montoedo, Pedrafita e Boazo

Concello de Castro Caldelas: Mazaira, Trabazos, Camba e Poboeiros.

– Zona de embotellado.

O transporte e embotellado fóra da zona de produción e de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellado en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polas adegas da Denominación de Orixe da Ribeira Sacra, fan



necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

– Os envases serán de vidro, das capacidades autorizadas pola lexislación vixente, con exclusión expresa das botellas dun litro.

b.3) Requisitos da etiquetaxe:

– Nas etiquetas dos viños embotellados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de modo destacado a mención "*Denominación de Orixe Protexida*" e o nome da denominación, "*Ribeira Sacra*", ademais dos datos que con carácter xeral se determinen na lexislación vixente. Para a denominación de orixe protexida Ribeira Sacra o termo tradicional ao que se refire o artigo 112 a) do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, é "*Denominación de Orixe*". Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños á expresión "*Denominación de Orixe Protexida*".

– Na etiquetaxe dos viños amparados pola denominación de orixe poderase facer mención á subzona de produción e elaboración se toda a uva procede da devandita subzona e a elaboración se produce nela.

– Os viños que cumpran os requisitos establecidos para o efecto na letra b) do punto 3 poderán utilizar a mención "Súmmum". Ademais, os viños envellecidos conforme ás normas que se establecen na devandita letra b) do punto 3 deste prego de condicións poderán utilizar as mencións "Barrica" ou "Garda", segundo corresponda.

– O nome da denominación de orixe figurará con caracteres dunha altura mínima de 4 mm. Pola súa banda, o nome da subzona e a variedade, de indicarse, deberán recollerse con caracteres como máximo da metade da altura que se utilice para o nome da denominación de orixe.

– Na etiquetaxe dos viños protexidos será obrigatoria a mención da correspondente marca comercial, nas condicións previstas de acordo con a normativa xeral vixente. Cando se utilicen marcas que sexan empregadas tamén noutras denominacións de orixe, a mención «Ribeira Sacra» terá que ir no mesmo campo visual que o nome da marca comercial e o tamaño da mención «Ribeira Sacra» será polo menos tres veces superior ao nome da marca comercial, sobre o mesmo fondo e co mesmo tipo de letra.

– Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha contraetiqueta numerada que será fornecida polo Consello Regulador e que deberá ser colocada na propia



adega. A dita contraetiqueta incluirá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como apéndice II deste prego de condicións.

b.4) Requisitos para o control.

– Os diferentes operadores deben inscribirse nos seguintes rexistros de control:

- Rexistro de viñas: onde só se inscribirán as viñas situadas na zona de produción das que a uva poida ser destinada á elaboración dos viños protexidos.

- Rexistro das adegas de elaboración: onde se poden inscribir todas as adegas que, situadas na zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas rexistradas nas que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.

- Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que estean situadas na zona de elaboración e que se dediquen exclusivamente á almacenaxe de viños amparados pola denominación de orixe Ribeira Sacra.

- Rexistro de adegas embotelladoras: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, situadas na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente ao embotellado e comercialización do viño debidamente etiquetado e amparado pola denominación de orixe Ribeira Sacra.

– Ademais, son necesarias as seguintes declaracións para o control:

- Todos os titulares de adegas de elaboración deberán declarar, como moi tarde o 10 de decembro de cada ano, a cantidade de viño obtido, especificando os diversos tipos que elaboren.

- Todos os titulares de adegas que embotellen viño presentarán, antes do 1 de setembro de cada ano, as declaracións de saídas, indicando o destino, e existencias de produto amparado durante a campaña vitivinícola.

9. Estrutura de Control.

a) Órgano de control.

O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Ribeira Sacra ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación de acordo co disposto na Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia e no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo coas ditas normas, o Consello Regulador é unha



corporación de dereito público tutelada pola Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia e o persoal do seu órgano de control e certificación está habilitado pola citada consellería para a realización de tarefas de control oficial deste prego de condicións.

Nome: Órgano de control e certificación do Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra.

Dirección: Rúa do Comercio, 6-8, 27.400 Monforte de Lemos (Lugo)

Teléfono: 0034 982 410 968

Correo electrónico: info@ribeirasacra.org

b) Tarefas.

b.1) Alcance dos controis.

– Análises químicas e organolépticas:

O órgano de control verifica que os elaboradores realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño para comprobar que cumpren os requisitos establecidos no punto 2 deste prego de condicións. Para a realización das análises organolépticas os operadores utilizan o panel de cata con que conta o Consello Regulador.

O Consello Regulador entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa denominación de orixe protexida Ribeira Sacra que se axuste aos parámetros establecidos. As partidas que non reúnan as características analíticas e organolépticas do punto 2 deste prego de condicións non obterán as contraetiquetas e non poderán ser comercializadas baixo o nome da denominación de orixe protexida.

– Operadores:

O órgano de control comproba que os operadores teñen capacidade para cumprir os requisitos do prego de condicións. En particular, comproba que os produtores e elaboradores dispoñen dun sistema de autocontrol e rastrexabilidade que permite acreditar as especificacións en canto a: procedencia de uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de extracción de mosto, e análise dos parámetros químicos e organolépticos.



– Produtos:

O órgano de control, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a denominación de orixe cumpre as especificacións establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía nos controis

– Controis sistemáticos.

O órgano de control realiza controis sistemáticos do sistema de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da denominación de orixe protexida cos obxectivos seguintes:

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixinarios da zona de produción.
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendemento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasado.
- Comprobar que se realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.

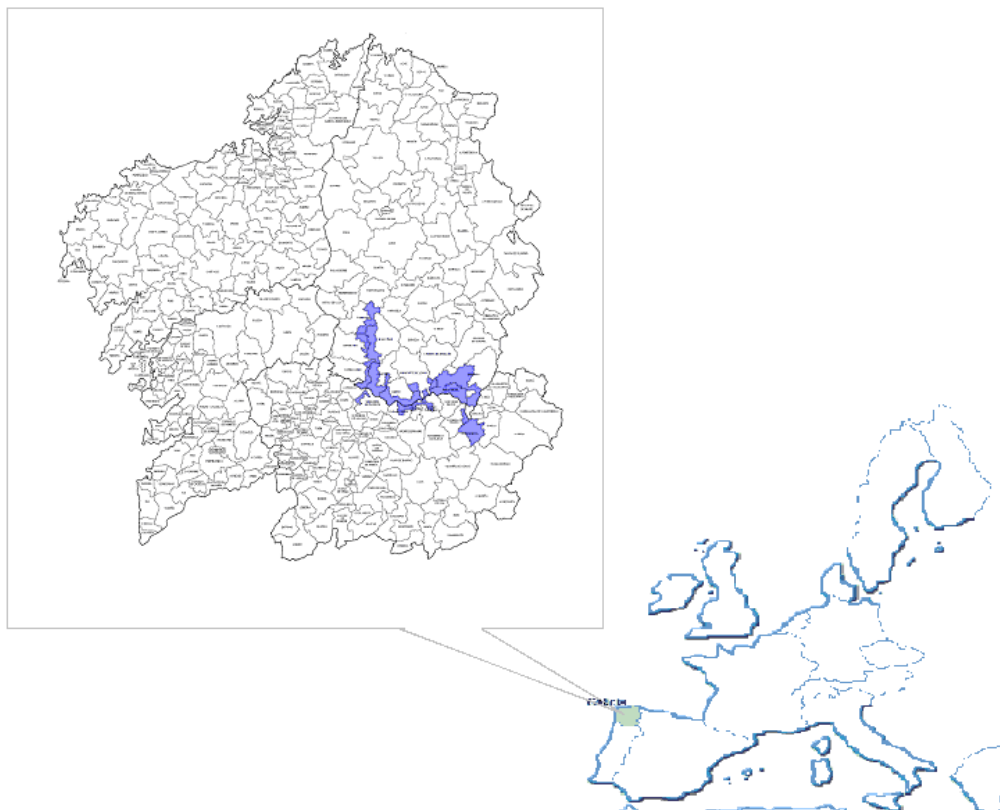
– Controis aleatorios.

O órgano de control fai controis aleatorios para comprobar a rastrexabilidade das partidas e o cumprimento dos parámetros analíticos.



APÉNDICE I

SITUACIÓN E DELIMITACIÓN DA ZONA XEOGRÁFICA



APÉNDICE II

LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA RIBEIRA SACRA



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe