



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRO

PREGO DE CONDICIÓN

De acordo co establecido no Regulamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007.

PREGO DE CONDICIÓN S DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRO

1.- Nome que se vai protexer.

Ribeiro.

2.- Descrición dos viños.

Os viños que se elaboran baixo a denominación de orixe Ribeiro son viños tranquilos brancos e tintos e viños espumosos de calidade que se axustan ás categorías 1 e 5 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007. Tamén se elaboran viños naturalmente doces de uvas pasificadas brancas ou tintas, que se axustan á categoría 15 do devandito anexo e que se comercializan coa denominación, tradicional na zona, "tostado".

Dentro dos viños tranquilos brancos e tintos realízase unha subdivisión baseada na diferenciación entre os viños elaborados con variedades principais (que se identifican como "Ribeiro castes"), de maior calidade e máis característicos da denominación de orixe, dos elaborados con variedades secundarias. Esta diferenciación trasládase á etiquetaxe co obxecto de obter maior transparencia ante o consumidor. Tamén co mesmo obxecto, diferéncianse os viños brancos e tintos que se comercializan como "barrica".

As características destes viños son as seguintes:

a) Características analíticas.

a.1) Ribeiro castes branco

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	11
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	(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 xofre total máximo (mg/l)	200

a.2) Ribeiro branco

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9,5
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	⁽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 xofre total máximo (mg/l)	200

a.3) Ribeiro castes tinto

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	11
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	⁽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 xofre total máximo (mg/l)	150



a.4) Ribeiro tinto

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9,5
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	(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 xofre total máximo (mg/l)	150

a.5) Ribeiro barrica branco

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	12
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	(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 xofre total máximo (mg/l)	200

a.6) Ribeiro barrica tinto

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	12
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	(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 xofre total máximo (mg/l)	150

a.7) Ribeiro espumoso

a.7.1) Viño base

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	9
Grao 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) Viño espumoso de calidade

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	10
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	10
Contido máximo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	
- <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 xofre total máximo (mg/l)	185



(1) Tanto nos viños brancos como nos tintos, no contido máximo en azucres totais cumpríranse os requisitos que se recollen en anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, para que os viños teñan a consideración de secos.

(2) Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, e cando a súa idade sexa superior a un ano, de 0,9 g/l máis 0,06 g/l por cada grao alcohólico que supere os 11 % vol., sen superarse en ningún caso os límites establecidos pola lexislación vixente respecto diso.

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

a.8) Ribeiro tostado:

Grao alcohólico total natural mínimo (% vol.)	20,6
Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	13
Contido mínimo de azucres totais (g/l expresado en glicosa máis frutosa)	120
Acidez volátil máxima (g/l expresado en ácido acético)	2,1
Dióxido de xofre total máximo para tostado branco (mg/l)	250
Dióxido de xofre total máximo para tostado tinto (mg/l)	200

b) Características organolépticas.

Os viños da DOP Ribeiro caracterízanse tradicionalmente por posuír marcados trazos atlánticos, entre os que destacan a súa frescura, finura e elegancia, máis ou menos suavizados por certa influencia do clima mediterráneo. Ademais das variacións climáticas entre as distintas colleitas, segundo sexan anadas con climatoloxía de tendencia máis atlántica ou mediterránea, debido á



súa característica localización de transición climática, van influír no perfil destes viños as distintas orientacións e pendentes da viña, a elección dunha ou doutra variedade, así como a tradición da mestura de variedades en proporcións non preestablecidas, os tipos de solos dos que proveñan as uvas –xa sexan de orixe granítica, metamórfica ou sedimentaria–, as distintas prácticas de cultivo permitidas, así como os posibles distintos procesos de elaboración.

De acordo cos distintos tipos de viño que se poden elaborar, as súas características organolépticas son:

b.1) Ribeiro castes branco e Ribeiro branco:

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente con tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dourado e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

✓ Características olfactivas do viño:

Olores limpos e francos, coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas maduras e froitas frescas, flores, meles, herbas aromáticas, vexetais e balsámicos. Os viños da categoría castes presenta maior complexidade e intensidades medias-altas.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e aromática retronasal sen defectos. Os viños da categoría castes presentan maior estrutura, volume, sapidez, extracto e persistencia.

b.2) Ribeiro castes tinto e Ribeiro tinto:

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente e de capa media a alta, con tonalidades que varían do vermello violáceo ao vermello cereixa e reflexos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades tella, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.



✓ Características olfactivas do viño:

Olores limpos e francos, coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froi-tas vermellas e negras, maduras e frescas, flores, herbas aromáticas, lácteos, vexetais e balsámicos. Os viños da categoría castes presentan maior comple-xidade e intensidades medias-altas.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estrutura tánica media a alta e aromática retronasal sen defectos. A categoría castes presenta maior finura tánica, volume, sapidez, extracto e persistencia.

b.3) Ribeiro barrica branco:

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente con tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dou-rado e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

✓ Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente con olores limpos e francos, con equilibrio na achega aromática da madeira, de intensidade media a alta e coa presenza dal-gúns dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas frescas, froitos secos, flores, meles, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, balsámicos, especia-dos, tostados e empireumáticos.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de boa estrutura e volume, aromática retronasal sen defectos e alta persistencia.



b.4) Ribeiro barrica tinto:

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente e de capa media a alta, con tonalidades que varían do vermello violáceo ao vermello cereixa e reflexos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades tella, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

✓ Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente con olores limpos e francos, con equilibrio na achega aromática da madeira, de intensidade media a alta e coa presenza dalgún dos seguintes descritores: froitas vermellas e negras maduras e frescas, froitos secos, flores, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos e empireumáticos.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de boa estrutura e volume, aromática retronasal sen defectos, e alta persistencia.

b.5) Ribeiro espumoso branco e rosado

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente con burbulla fina e persistente de tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dourado (espumosos brancos), e do rosa framboesa ao rosa alaranxado (espumosos rosados); e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas (espumosos brancos), e tonalidades violáceas a tonalidades laranxas (espumosos rosados), en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

✓ Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente con olores limpos e francos, de intensidade media a alta, coa presenza dalgún dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas frescas, froitos secos, lévedos, faragulla de pan, boolería, flores, meles, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, balsámicos, especiados e tostados.



✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de media a alta estrutura e volume, con burbulla fina, persistente, agradable, fundente e cremosa, aromática retronasal sen defectos, persistencia media a alta.

b.6) Ribeiro tostado (branco e tinto):

✓ Aspecto visual do viño:

Transparente, con tonalidades que varían do amarelo ámbar ao caoba e reflexos que varían desde tonalidades douradas a tonalidades castaño. No caso dos tintos poden aparecer tons avermellados, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

✓ Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente, con olores limpos e francos de intensidade media a alta coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas pasificadas, froitas confeitadas, froitos secos, meles, flores, herbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos e madeiras nobres.

✓ Características gustativas:

Doces e equilibrados, con moderado frescor, intensos, volume alto e sensación graxa, con extracto e moi sápidos, aromática retronasal sen defectos, de intensidade alta e longa persistencia.

3.- Prácticas enolóxicas específicas.

a) Prácticas de cultivo.

As novas plantacións terán unha densidade mínima de 3.000 cepas por hectárea.

A partir da aprobación deste prego de condicións, as variedades de uva secundarias (palomino, garnacha tintureira e tempranillo) non se poderán utilizar en



plantacións novas nin tampouco en replantacións nin en enxertos sobre plantacións existentes. Con todo, en plantacións con estas variedades secundarias permítese a reposición puntual das fallas que se produzan con plantas das mesmas variedades.

A poda anual poderase realizar en guyot, cordón, vaso alto tradicional ou en polgar.

O sistema de condución será en espaller ou con titores.

b) Elaboración de viños brancos e tintos.

As técnicas empregadas na manipulación da uva, o mosto e o viño, o control de fermentación e do proceso de conservación tenderán a obter produtos de máxima calidade, mantendo os caracteres tradicionais dos tipos de viños amparados pola denominación de orixe. Aplicaranse presións axeitadas para a extracción do mosto ou viño e a súa separación do bagazo, de forma que o rendemento non sexa superior a setenta e dous litros de viño por cada cen quilos de uva para viños baseados en variedades principais (Ribeiro castes, Ribeiro barrica e Ribeiro espumoso) e setenta e catro litros de viño por cada cen quilos de uva para o resto dos viños.

Os viños Ribeiro castes deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principais.

Os viños Ribeiro barrica serán viños brancos ou tintos que nalgún momento da súa elaboración estivesen contidos en barrica dun volume máximo de seiscientos litros, conforme o establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011; e serán elaborados exclusivamente con variedades principais.

c) Elaboración de viños espumosos.

Os viños Ribeiro espumoso estarán elaborados exclusivamente con variedades principais, cumprindo os límites estipulados neste prego de condicións e a normativa nacional e comunitaria referente aos viños espumosos de calidade elaborados polo método tradicional, nos seus tipos *Brut* e *Brut Nature*.



d) Elaboración de viño tostado.

Os viños Ribeiro tostado son viños de uvas pasificadas brancos e tintos elaborados exclusivamente e respectivamente coas variedades principais brancas ou tintas. Para a súa obtención realízase un proceso de pasificación natural das uvas en locais cubertos e con axeitadas características de deseño, localización e orientación que permitan a correcta pasificación mediante ventilación natural.

Os sistemas empregados para soportar a uva deberán garantir en todo momento as condicións necesarias para un bo secado e o mantemento do adecuado estado sanitario.

O período de secado terá unha duración mínima de tres meses, e durante este realizaranse os controis necesarios para evitar perdas na calidade do produto e no correcto estado sanitario. O mosto procedente das uvas pasificadas deberá ter un contido mínimo de azucres de 350 g/litro. O rendemento máximo será de 40 litros de viño por cada 100 Kg de uvas pasas.

O viño tostado pasará un proceso de maduración en cubas de madeira de carballo ou de cerdeira, de maneira que o tempo total de contacto coa madeira, incluído, de ser o caso, o investido durante o proceso de fermentación, non sexa inferior a seis meses.

O viño tostado pasará un proceso de maduración en botella non inferior a tres meses.

4.- Delimitación da zona xeográfica.

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Ribeiro está constituída polos terreos que se atopan nos termos municipais e lugares seguintes: concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; as parroquias de Banga, Cabanelas e O Barón, no concello do Carballiño; as parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes no concello de Boborás; os lugares



de Santa Cruz de Arrabaldo e Untes no concello de Ourense, e do concello de Toén os lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, o pobo de Feá e Celeirón e a parroquia de Alongos; e o pobo da Touza do concello de San Amaro.

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

5.- Rendementos máximos.

Con carácter xeral, a produción máxima por hectárea será de:

- 13.000 kg de uva para as variedades brancas principais. De acordo cos rendementos na elaboración que se recollen no punto 3 b) deste prego de condicións, este rendimento tradúcese en 93,60 hl de viño por hectárea, ou 52 hl/ha no caso da elaboración de tostado.
- 12.000 kg de uva e 86,40 hl de viño por hectárea para as variedades tintas principais (48 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 19 000 kg e 140,60 hl para as variedades brancas secundarias.
- 18.000 kg e 133,20 hl para as variedades tintas secundarias.

No caso de parcelas cunha densidade de plantación inferior a 3.000 cepas/ha, os rendementos anteriores redúcense da seguinte forma:

- 10.000 kg/ha e 72 hl/ha para as variedades brancas principais (40 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 9.000 kg/ha e 64,80 hl/ha para as variedades tintas principais (36 hl/ha no caso de elaboración de tostado).
- 16.000 kg/ha e 118,40 hl/ha para as variedades brancas secundarias.
- 15.000 kg/ha e 111 hl/ha no caso das variedades tintas secundarias.

Por outra banda, no caso de variedades de uva branca cultivadas en parcelas cun marco de plantación que supoña que o número de cepas por hectárea sexa superior a 7.000, incrementáanse os rendementos da seguinte maneira:



- 15.000 kg/ha e 108 hl/ha para variedades principais (60 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 20.000 kg/ha e 148 hl/ha para variedades brancas secundarias.

6.- Variedades de uvas de vinificación.

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

a) Principais:

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

Brancas: Albariño, Albilla do Avia, Branco lexítimo, Caíño branco, Godello, Lado, Loureira, Treixadura e Torrontés.

b) Secundarias:

Tintas: Garnacha tintorera e Tempranillo.

Brancas: Palomino.

7.- Vínculo coa zona xeográfica.

7.1. Datos da zona xeográfica.

a) Factores naturais:

Un factor importante, determinante, para que se implantase desde hai tantos séculos e con tal intensidade o cultivo da vide na denominación de orixe Ribeiro é o peculiar clima da zona, que permite a obtención de uva para a produción de viño de alta calidade sen necesidade de sofisticadas tecnoloxías enolóxicas.

O clima do territorio da denominación de orixe Ribeiro é un factor clave para a súa vocación vitícola, e determina a súa agronomía, variedades de uva, tipos e



características dos seus viños. A denominación de orixe localízase na área establecida por Wagner como temperada, con catro estacións ben diferenciadas e propicia para a produción de viños de calidade. Entre estas liñas dáse unha moderación nas temperaturas, aridez e ciclo termolumínico durante o período de maduración dos acios que dan lugar a viños con graduacións alcohólicas moderadas e equilibradas coa acidez, de xeito que se obteñen viños con aromas intensos e persoais. En canto ao índice Winkler, que diferencia as zonas pola integral térmica eficaz, a denominación de orixe Ribeiro atópase na súa maioría na zona II, ascendendo nas cotas ou orientacións menos asolladas domina a zona I e nas cotas máis baixas e insoladas achégase á zona III, o que nos indica que desde un punto de vista térmico atópase nun ámbito moi apropiado para a produción de viños da máis alta calidade. Para valorar a iluminación, considérase o índice heliotérmico de Branas, que establece que o límite setentrional para un valor de $I = 2,60$, onde se obtén no territorio da denominación de orixe Ribeiro un valor medio de 3,9, o que confirma a aptitude heliotérmica para a viticultura coa valoración conxunta da iluminación e as temperaturas eficaces da zona xeográfica. Doutra banda, en canto á viabilidade da produción pola súa posible afección de enfermidades criptógamas, principalmente polo mildio (*Plasmopara vitícola*), considérase o índice hidrotérmico de Branas, Bernon e Levadoux, que nos proporciona un valor medio arredor dos 3.500, moi por baixo do máximo de 5.200, isto non só indica a viabilidade produtiva senón que tamén nos di que a viticultura na zona estará supeditada a un control constante sobre este tipo de enfermidades.

O territorio da denominación de orixe Ribeiro sitúase na denominada zona de transición de Galicia e presenta un clima moi peculiar que, como xa se indicou anteriormente, é moi apropiado para a produción de viños de calidade baseados na viticultura. Exactamente sitúase onde empeza a zona de transición, de maneira que presenta un carácter mediterráneo suavizado na súa xusta medida pola influencia atlántica e viceversa. A influencia atlántica é debida a unha escasa distancia ao océano de 45 Km cara ao oeste. De feito, esta distancia



debería de supoñer un maior carácter atlántico do ámbito, pero a orografía das cadeas montañosas que limita polo oeste a denominación exerce un importante efecto protector, xerando así unha viticultura en situación case marginal, onde a planta ten certa dificultade para madurar o froito, conseguindo a necesaria maduración alcohólica de forma paralela á maduración fenólica e conservando un equilibrado frescor propiciado pola acidez natural cun dominio do tartárico sobre o málico.

O carácter lixeiramente continental, en conxunción coas correntes de aire dominantes, provoca unha importante diferenza térmica entre o día e a noite, o que favorece a lenta maduración, e consegue, desta forma, crear e respectar o compoñente aromático e frescor natural.

A influencia marítima que penetra principalmente pola bacía do río Miño crea bandas de ecotonía climática sobre as ladeiras, de maneira que xera un maior carácter atlántico segundo ascende na cota, o que limita o cultivo aproximadamente aos 450 metros de altura para as variedades cultivadas na denominación de orixe.

Outro factor tamén importante son os solos e a orografía que dominan o ámbito da denominación de orixe Ribeiro que, en moitos casos, ademais de ser propicios, case obrigan ao cultivo do viñedo debido ao seu agreste carácter.

Os solos da denominación de orixe Ribeiro caracterízanse por estar englobados en tres tipos principais: a maioría deles desenvólvense a partir de materiais graníticos e en menor proporción atopamos os que o fan a partir de materiais metamórficos e os desenvolvidos a partir de materiais sedimentarios.

Entre os materiais graníticos atopamos as granodioritas e granitos tardíos, que ocupan toda a parte central da denominación, estendéndose tamén cara ao sur; as granodioritas precoces que abundan pola parte oeste e os granitos de dúas micas que aparecen distribuídos por todas as zonas. No caso dos materiais metamórficos, temos que os micaxistos aparecen nos sectores do oeste e norte, mentres que os xistos verdes o fan nas zonas sur e leste. Aínda que



con pouca importancia na súa proporción e concretamente na explotación vitícola, tamén aparecen solos derivados de materiais sedimentarios, que aparecen estendidos por toda a denominación, fundamentalmente depósitos coluviais, depósitos aluviais e terrazas fluviais. Os depósitos presentan unha composición na que se mesturan areas, gravas e cantos de cuarzo ou de xisto, que proceden da denudación dos macizos graníticos ou das áreas de xistos próximas.

Danse unha serie de circunstancias, como fortes pendentes e intensidade da acción antrópica e meteorolóxica, que contribúen a reducir a cuberta vexetal e os materiais orixinais pobres en minerais alterables ou pouco fracturados, e a que o desenvolvemento dos solos sexa escaso en amplas zona do territorio.

As diferenzas na natureza do material orixinal reflíctense principalmente na textura: máis areosa no caso dos solos desenvolvidos sobre granitos e de franca a limosa, no caso dos desenvolvidos a partir de rochas metamórficas.

A composición da fracción coloidal varía en profundidade, pero tamén o fai de forma bastante semellante sobre ambos os tipos de materiais: nos epipedóns hai un predominio das arxilas de tipo mica, aínda que poden aparecer vermiculitas, mentres que nos horizontes profundos son máis frecuentes as asociacións de minerais de tipo caolinítico e xibsite, que será o mineral predominante nos saprólitos graníticos.

Desde o punto de vista da fertilidade química habería que destacar o forte carácter ácido, a pobreza en bases e a baixa fixación de fósforo, que son moi probables tanto nos sectores onde predominan os materiais graníticos como os metamórficos.

Pero débense de diferenciar as características particulares das explotacións vitícolas. O Ribeiro é unha zona de intenso cultivo do viñado desde moi antigo, polo menos desde a recuperación da agricultura polos monxes beneditinos cara ao final do primeiro milenio e ata agora, polo que as características dos



solos cultivados difiren notablemente das dos solos naturais e poderíamos falar de solos antrópicos, xa que o home vén cultivándoos e mellorándoos ao longo de xeracións, posto que esta comarca figura entre as que teñen unha maior tradición de agricultura comercial en Galicia e neles a fertilización practícase de forma intensiva e desde hai moito tempo.

Ademais, tamén hai que ter en conta que practicamente todos os solos de cultivo da zona están socalcados para aumentar o seu espesor e diminuír a pendente e facilitar así a súa labra e o aproveitamento das ladeiras e a consiguiente insolación. Solos con constantes labores agrícolas e técnicas para a construción de socalcos, o que, pola súa vez, favoreceu a aparición de particulares condicións agroclimáticas que influíron nas súas propiedades e na súa evolución.

En xeral, os solos dedicados á explotación vitícola caracterízanse por ser antrosoles cumúlicos asociados a cambisoles ou regosoles dístricos, que se distribúen polos tramos finais dos noiros e vertentes e os pés de monte que marcan a transición cara ás veigas. Polo xeral, son solos en forma de socalcos, nos cales se fan patentes as transformacións ocasionadas polo manexo agrícola que se reflicte na frecuencia con que aparecen os horizontes A móllicos (ás veces ócricos), que pode descansar ou non sobre un B cámbico máis ou menos desenvolto, que dá paso a horizontes dun ciclo máis antigo.

Desde o punto de vista das súas propiedades e aptitude agronómica, diremos que, polo xeral, os solos de cultivo dispoñen dunha profundidade media efectiva que oscila entre 70 e 100 cm e que apenas presentan diferenciación de horizontes no seo do perfil. Os seus elevados contidos en area, sobre todo no horizonte superficial, contrastan co escaso contido en arxila (por debaixo do 20 %), polo que predominarán as texturas franco-areosas e mesmo areo-francosas, salvo nos sectores en que aparecen desenvoltos a partir de sedimentos aluviais, que adoitan dar texturas francas, ou rochas metamórficas de texturas máis finas.



O seu carácter areoso é un factor importante por minimizar a capacidade de campo xa que, aínda que a integral pluviométrica na denominación de orixe Ribeiro é relativamente alta, esta minimízase significativamente desde a floración ata a maduración, o que propicia certa tensión hídrica que favorece significativamente a calidade final da uva.

Normalmente son solos de reacción ácida, pobres en materia orgánica porque neles o viñedo adoita sucederse a si mesmo desde hai moitas xeracións, moi desaturados, cun contido en calcio que tende a ser baixo.

b) Factores humanos.

Como consecuencia das características agroclimáticas naturais da comarca e a explotación vitícola, xérase unha importante e longa historia, tanto desde un punto de vista agrícola como sociocultural e económico que, pola súa vez, modifica as condicións ambientais iniciais.

A historia do viño Ribeiro remóntase á implantación do cultivo da vide de forma intensiva nos primeiros séculos do período imperial romano, S. I d. C. As plantas de orixe mediterránea introducidas por estes non atoparon nestas zonas as condicións climáticas necesarias para un óptimo desenvolvemento, e sufriron ao longo da historia múltiples hibridacións con vides locais, ata obter finalmente as actuais variedades autóctonas mellor adaptadas ás condicións da zona. Así, no século III, no Ribeiro xa se dispoñería dun complexo varietal relativamente ben axustado ás súas condicións ecolimáticas.

Posteriormente, as invasións xermánicas supuxeron un forte retroceso na historia da viticultura na bisbarra, aínda que o cultivo da vide non desapareceu. Tras esta etapa, na Alta Idade Media volveu rexurdir con forza o cultivo da vide no Ribeiro, de xeito que constitúe un dos principais cultivos ás portas do ano mil. Durante esta etapa, os máis importantes centros eclesiásticos galegos asentaron no Ribeiro granxas e priorados para prover de viño ribeiro as adegas das súas sedes principais. Os mosteiros foron os grandes impulsores do viñedo, e incentivaron a súa plantación por medio de contratos de aforamento.



O mesmo acontece con importantes familias aristocráticas, grandes e medianos propietarios, que mostraron interese por adquiriren viñedos no Ribeiro no século XI.

O florecente comercio e o aprecio polos viños do Ribeiro quedan reflectidos na aprobación dun decreto no que figuran os prezos dos víveres que se comercializaban en Santiago de Compostela en 1133. Entre eles, detállase o viño ribeiro como o máis caro de cantos se vendían na poboación. Uns séculos máis tarde, os ingleses converteríanse nos principais clientes para o produto fóra da península. Para a súa comercialización, o viño levábase a cabalo, en odres, cara a Ourense, Santiago, Tui ou Pontevedra, centros de consumo pero tamén de redistribución. Pontevedra é o principal porto para o seu transporte marítimo, seguido dos de Vigo, Baiona e A Coruña. Desde estes portos, saía en dirección ao Golfo de Bizkaia, chegando a Bretaña, Flandes e, principalmente, Inglaterra. Pero os ribeiros aínda foron máis lonxe. Os viños da comarca tamén navegaron nos barcos que levaron aos primeiros colonos a América, sendo uns dos primeiros degustados no Novo Mundo.

Ante o intenso fluxo económico xerado, empeza a xurdir o comercio fraudulento, polo que para garantir a calidade e protexer o produto, xa en 1579 as ordenanzas municipais de Ribadavia especificaban zonas de cultivo (parroquias) e aspectos relacionados coa produción do viño e a súa comercialización, para tentar de evitar a adulteración deste e a picaresca que pretendía facer pasar por ribeiro outros produtos de cuestionable procedencia. As devanditas ordenanzas son un precedente dos regulamentos das actuais denominacións de orixe. A Organización Mundial da Propiedade Intelectual recoñéceas como os primeiros indicios de protección dunha indicación xeográfica no dereito español.

Durante todo o século XVI e a primeira metade do XVII, o Ribeiro gozaba dun comercio florecente, era unha das maiores riquezas de Galicia, ata que as pragas de procedencia americana asolaron a comarca durante o século XIX. En 1853 chegou o oído; a segunda praga, en 1886, foi o mildio; e a terceira, desde



1890, foi a filoxera, o que fixo necesario enxertar as vides en pés americanos e propiciou a introdución de variedades foráneas, máis resistentes e produtivas en detrimento da calidade e que aínda agora -ben que en recesión- persisten na zona.

En 1932 a denominación de orixe Ribeiro queda protexida coa publicación do Estatuto do Viño, que foi elevado a lei o 26 de maio de 1933. Posteriormente, constituiríase o Consello Regulador mediante a Orde do 6 de decembro de 1956, e foi aprobado o primeiro Regulamento do Ribeiro o 31 de xullo de 1957. O segundo regulamento foi aprobado pola Orde do 2 de febreiro de 1976, a cal foi modificada mediante a Orde do 19 de abril de 2004, publicada no *Diario Oficial de Galicia* do 28 de abril de 2004. A devandita modificación realizouse para incluír como produto amparado o viño tostado do Ribeiro segundo a súa histórica elaboración nesta denominación de orixe e por tratarse dun viño naturalmente doce que constitúe unha das máximas expresións dos grandes viños do Ribeiro. Actualmente a denominación de orixe Ribeiro réxese por un terceiro regulamento, do 31 de xullo do 2009.

7.2. Datos do produto.

Na DOP Ribeiro conviven variedades brancas e tintas, pero son as primeiras as máis abundantes e por iso son os viños brancos os máis característicos desta comarca. As características de ambos os tipos de viños están moi relacionadas coas variedades con que se elaboran, que son na súa maioría variedades autóctonas, entre as que destaca a variedade branca Treixadura. Como resultado obtéñense uns viños brancos frescos e afroitados, de cor entre amarela pálida e amarela dourada, que se consomen na súa maioría no primeiro ou segundo ano. Os tintos, con cor entre vermella violácea e vermella cereixa, son frescos, intensos e equilibrados, e tamén se prefiren consumir novos.

Os viños baseados na elaboración de variedades principais son os que, sen dúbida, identifican en maior medida a denominación de orixe e adoitan ter unha maior calidade. Por esta razón establécense sistemas de diferenciación entre os viños baseados en variedades principais e os que non o están, tanto nos



requisitos de produción e elaboración como na etiquetaxe, para que o consumidor poida diferenciarlos adecuadamente.

Por outra banda, a principios dos anos 80 do século XX empezáronse a realizar as primeiras elaboracións de viños espumosos na DOP Ribeiro. Estes viños elabóranse coas variedades principais da denominación de orixe mediante o “método tradicional” de espumosos. De entre estas variedades, principalmente son utilizadas as que achegan maior estrutura á vez que unha adecuada acidez e pH, nunhas ocasións soas e noutras mesturadas con outras variedades, tamén principais, aínda que menos propicias individualmente, pero que contribúen achegando interesantes equilibrios e complexidades ao conxunto.

As elaboracións dos viños do Ribeiro baseadas na utilización de madeiras son algo común, aínda que pouco significativas desde o punto de vista cuantitativo, de maneira que son frecuentes desde hai varias décadas referencias a elas na etiquetaxe nos viños do Ribeiro. Para estas elaboracións utilízanse as variedades principais e dentro destas as uvas máis axeitadas para soportar o proceso e que permitan o necesario equilibrio entre a expresión de madeira e a expresión propia do viño.

Por último, o tostado é un viño doce obtido a partir da selección das mellores uvas, principalmente brancas das variedades autóctonas, que se someten a un proceso de pasificación en locais con ventilación natural para despois proceder á súa elaboración. Trátase, polo tanto, dun produto moi característico da vitivinicultura da comarca, moi apreciado e custoso de producir, que entrou en decadencia durante o século pasado, coincidindo coa desaparición das casas máis poderosas que o elaboraban e que se está tentando recuperar desde hai algúns anos.

7.3. Interacción causal.

Como resumo do xa indicado, podemos apuntar que as características dos diferentes solos da zona xeográfica, unidas ás condicións climáticas existentes e aos contrastes da súa orografía, conforman unha zona cunhas características



naturais óptimas para o cultivo do viñedo, de xeito que se obtén un produto final específico e singularizado adaptado perfectamente ao medio. A continuación recollemos esta interacción co medio natural referida a cada unha das categorías de produtos vitivinícolas a que se refire este prego de condicións.

Viños.

A comarca sitúase na denominada zona de transición de Galicia, xerada en conxunto pola orografía protectora da contorna e a proximidade do océano atlántico. Presenta un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica vese reducida polas cadeas montañosas situadas ao oeste da comarca, que a protexen das borrascas que entran desde o océano. Son de destacar os seus importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite, unha escasa pluviometría desde o callado, os seus solos agrestes –a maioría graníticos- de baixa capacidade de campo e a orografía accidentada.

Trátase dunha zona límite para a viticultura, onde o froito ten certa dificultade para madurar e alcanza a necesaria madurez alcohólica de forma paralela á madurez fenólica e conserva un equilibrado frescor propiciado pola acidez natural, cun dominio do ácido tartárico sobre o málico. O carácter lixeiramente continental, en conxunción coas correntes de aire dominantes, provoca unha importante diferenza térmica entre o día e a noite, o que favorece a maduración lenta, conseguindo así intensificar o compoñente aromático e o frescor natural.

Aproveitando a orografía da comarca, os agricultores estableceron o cultivo da vide nas ladeiras mellor orientadas, sobre as que construíron en moitos casos socalcos que facilitan a labra e dan unha maior profundidade ao solo, creando unha paisaxe fortemente antropizada. Con iso conseguiron que as plantas teñan unha axeitada insolación e, grazas a isto, acumulen os azucres necesarios para obter viño cun bo contido alcohólico nun territorio que, como se indicou, é unha área límite para a viticultura.



Outro aspecto fundamental do vínculo destes viños co territorio é o relacionado coas variedades de uva presentes, a maioría das cales son variedades de cultivo tradicional na comarca con moi escasa presenza noutras zonas vitícolas. Entre elas destaca a variedade branca Treixadura, a máis cultivada e representativa desta área xeográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas á zona e xurdiron mediante a selección que os agricultores foron facendo co paso do tempo. Nas condicións desta comarca, estas variedades, e en especial a Treixadura, dan lugar a viños moi aromáticos e afroitados, con notas florais. O contido alcohólico compensa a acidez, o que orixina viños frescos e equilibrados.

Viños espumosos de calidade.

Os viños espumosos de calidade da DOP Ribeiro obtéñense polo “método tradicional” e as súas características están moi relacionadas coas particulares condicións do medio natural e coas variedades de uva utilizadas.

O medio natural caracterízase por un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite e unha escasa pluviometría desde o callado, e solos de baixa capacidade de campo e enmarcados nunha orografía accidentada. Trátase dunha zona na que a viticultura se desenvolve en condicións límite e a uva ten dificultades para madurar. Para superalas, os viticultores aproveitan a orografía da zona para situar o cultivo da vide nas ladeiras máis expostas ao sol. As diferenzas térmicas día/noite favorecen unha maduración lenta do froito, o que serve para intensificar o compoñente aromático e o frescor natural destes espumosos.

As variedades de uva utilizadas son todas elas variedades autóctonas, adaptadas ás particulares condicións ambientais da comarca e son o resultado do proceso de selección que ao longo dos tempos foron realizando os agricultores da zona. Entre elas destaca a variedade Treixadura, a máis cultivada, pero tamén son moi adecuadas para a elaboración destes viños as variedades Loureiro e Albariño. As condicións edafoclimáticas desta comarca permiten anticipar a



vendima destas variedades ao momento adecuado de equilibrio azucre/acidez, de modo que se cultivan uvas cunha acumulación moderada de azucres e un non excesivo contido ácido que permiten obter viños base equilibrados, non excesivamente alcohólicos, pero xa cunha elevada aromaticidade. Noutras zonas vitícolas próximas, o adianto da data de vendima para moderar o grao alcohólico do viño base carrexaría unha elevada acidez –o que aquí non ocorre-, principalmente por exceso de ácido málico, o que restaría calidade ao viño resultante.

Este conxunto varietal supón un patrimonio xenético dun gran valor, que singulariza os diferentes tipos de viño desta comarca e en particular os espumosos, que resultan moi aromáticos e afroitados.

Viños de uva pasificada (tostados).

O tostado do Ribeiro é un viño de uvas pasificadas que debe as súas características particulares tanto á materia prima con que se elabora como ás condicións naturais da zona e ao peculiar modo de obtención, froito do saber facer dos produtores locais.

A materia prima son uvas de variedades autóctonas da zona adaptadas ás condicións particulares do medio. Entre estas variedades destaca a Treixadura, a máis cultivada e característica.

O medio natural caracterízase por un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite, unha escasa pluviometría desde o callado e solos agrestes de baixa capacidade de campo encadrados nun territorio cunha orografía accidentada, onde a vide se cultiva nas ladeiras cunha mellor exposición solar para alcanzar a axeitada maduración.

Trátase dunha zona límite para a viticultura na que a vide ten certa dificultade para unha axeitada maduración, que só se consegue grazas á utilización de variedades de uva adaptadas e o seu cultivo en parcelas ben orientadas. Este



feito fai deste viño algo moi singular: trátase dun viño doce obtido nunha zona na que as condicións naturais do medio non o farían posible.

Isto conséguese grazas ás técnicas de elaboración que ao longo dos tempos foron desenvolvendo os produtores locais. Tras a colleita das uvas, estes produtores someten os acios a un complicado proceso de maduración en locais cubertos e con ventilación natural. A variedade Treixadura presenta boas condicións para ser pasificada xa que a súa pel, máis grossa e resistente que a doutras variedades, soporta mellor o proceso de pasificación natural.

Por outra banda, o clima desta comarca presenta outonos máis secos que os que lle corresponderían pola súa proximidade ao atlántico, grazas á protección das barreiras montañosas que a illan polo oeste. Isto favorece a pasificación, ao non verse sometida a uva a índices de humidade relativa excesivamente altos, que retardarían o proceso de deshidratación natural e aumentarían o risco de enfermidades criptogámicas. Ademais, os outonos adoitan traer temperaturas moderadas, o que facilita o proceso de desecado. Comarcas máis interiores, aínda que poderían ter a vantaxe dunha humidade ambiental máis baixa, teñen o inconveniente de que as baixas temperaturas dificultarían a posibilidade da deshidratación natural.

O resultado deste proceso é un viño doce e equilibrado, cun contido en azucres totais superior aos 120 g/l, moi característico da vitivinicultura desta comarca, moi apreciado e custoso de producir e que goza dunha elevada reputación.

8.- Disposicións aplicables.

a) Marco xurídico.

Lexislación nacional

- Resolución do 14 de setembro de 2009, da Dirección Xeral de Industria e Mercados Alimentarios do MARM, pola que se publica a Orde do 30 de xullo de 2009 pola que se aproba o regulamento da denominación de orixe Ribeiro e do seu Consello Regulador.



b) Requisitos aplicables.

En particular, establécense os seguintes requisitos adicionais:

b.1) Requisitos para a produción, elaboración e o embotellamento.

- Co obxecto de adaptar a calidade do produto ás condicións climáticas particulares de cada colleita, os rendementos establecidos nos puntos 3 b) e 5 deste prego de condicións para as variedades principais poderán ser modificados en determinadas campañas polo Consello Regulador, sempre antes de iniciarse a vendima e despois dos asesoramentos e comprobacións que se precisen e o informe favorable do Departamento Técnico de Consello Regulador. En todo caso, esta modificación non poderá supoñer un incremento de máis do 25 % nos valores de rendementos máximos que se recollen no punto 5 deste prego de condicións para as devanditas variedades principais.
- Para novas plantacións e replantacións de viñedos, a produción máxima admitida será a resultante de aplicar aos valores indicados no punto 5 deste prego de condicións os seguintes coeficientes en función da idade da plantación ou replantación:

<u>Idade da plantación</u>	<u>Coeficiente</u>
Ano de plantación e segundo ano	0,0
Terceiro ano	0,50
Cuarto ano	0,75

- No caso de enxertos sobre cepa adulta, considerarase que o viñedo poderá ter no ano da enxerta ata o 50 % da produción indicada no punto 5 deste prego de condicións.
- Nas adegas inscritas nos rexistros da denominación de orixe Ribeiro unicamente se poderán introducir uvas procedentes de viñas inscritas e mosto ou viño procedente doutras adegas inscritas.
- O transporte e embotellamento fóra da zona 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 embotellamento 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 Ribeiro, fan necesario o envasado en orixe, para preservar así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

- Os envases para a comercialización do viño amparado pola denominación de orixe serán de vidro, das capacidades autorizadas pola normativa vixente e o Consello Regulador, coa exclusión expresa das botellas dun litro. Excepcionalmente, poderanse autorizar envases doutros materiais que non prexudiquen a calidade ou o prestixio dos viños protexidos.

b.2) Requisitos para a etiquetaxe.

- Antes da posta en circulación de etiquetas comerciais ou calquera outro elemento identificador da botella, estas deberán de ser autorizadas polo Consello Regulador, que comprobará os aspectos relativos ás normas da denominación de orixe.
- Nas etiquetas dos viños embotellados figurará sempre a mención Ribeiro, así como o logotipo da denominación de orixe que figura no apéndice II deste prego de condicións.
- Os viños da denominación de orixe Ribeiro cuxa elaboración estea baseada no uso de variedades principais, poderán identificarse na súa etiquetaxe, presentación e publicidade coas mencións "castes", "barrica", "espumoso" e "tostado", segundo corresponda.
- Nos viños que non sexan das tipoloxías castes, barrica, espumoso ou tostado, non poderán aparecer na súa etiquetaxe as mencións "caste" ou "autóctonas", nin o nome de ningunha das variedades principais. Tampouco poderá empregarse ningún outro termo que poida inducir a



erro ao consumidor en canto ás características do viño, en particular aqueles que poidan dar lugar a confusión cos viños das categorías Ribeiro castes, Ribeiro barrica, Ribeiro espumoso ou Ribeiro tostado.

- Na etiquetaxe dos viños das tipoloxías castes e barrica deberá constar o ano de colleita.
- Para a denominación de orixe protexida Ribeiro, o termo tradicional ao que se refire o artigo 112 a) do Regulamento (UE) nº 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 a expresión “denominación de orixe protexida”.
- Calquera que sexa o tipo de envase no que se expidan os viños para o consumo, irán provistos de precintas de garantía ou contraetiquetas numeradas, expedidas polo Consello Regulador, que deberán ser colocadas na propia adega de acordo coas normas que se establezan, de maneira que non se permita unha segunda utilización.

b.3) Requisitos para o control.

- Os diferentes operadores deben inscribirse, segundo corresponda, nos seguintes rexistros:
 - Rexistro de viñas.
 - Rexistro de adegas.
 - Rexistro de locais de pasificación.
- Os devanditos operadores soamente poderán ter almacenadas as súas uvas, mostos ou viños en terreos ou locais declarados nos rexistros, e perderán, en caso contrario, o dereito ao uso da denominación de orixe protexida.
- É condición indispensable para a inscrición e vixencia dunha adega no rexistro correspondente, que se atope situada nun local independente e sen comunicación máis que a través da vía pública de calquera outro



local non inscrito onde se elaboren, manipulen ou almacenen uvas, mostos ou viños.

- As viñas inscritas deberán de estar formadas polas variedades de uvas de vinificación recollidas no punto 6 deste prego de condicións.
- Ademais, son necesarias as seguintes declaracións para o control:
 - Todas as persoas físicas ou xurídicas inscritas no rexistro de viñas presentarán, unha vez finalizada a recolección e, en todo caso, antes do 30 de novembro de cada ano, declaración da colleita obtida, indicando o destino da uva e, en caso de venda, o nome do comprador. Se se producen distintos tipos de uva, deberán declarar a cantidade obtida de cada unha delas.
 - Todas as empresas inscritas no rexistro de adegas deberán declarar, antes do 30 de novembro de cada ano, a cantidade de mosto e viño obtido, e especificar os diversos tipos que elaboren. Será obrigatorio consignar a procedencia da uva e o destino dos produtos que se expidan, indicándose destinatario e cantidade sempre segundo o procedemento que se estableza.
 - O Consello Regulador poderá esixir ás empresas inscritas no rexistro de adegas que presenten, dentro dos dez primeiros días de cada mes, unha declaración de entradas e saídas de produtos amparados durante o mes anterior, e indicar a procedencia dos viños adquiridos. En todo caso, distinguíranse os diferentes tipos de viños.
 - Toda expedición de uva, mosto ou viño que teña lugar entre operadores inscritos, aínda que proceda da mesma razón social, levarase a cabo coa documentación esixida pola lexislación aplicable, e remitirase copia ao Consello Regulador. A mesma obriga corresponderá no caso de que o destino do transporte sexa unha adega ou instalación non inscrita. O expedidor comunicará previamente ao Consello Regulador toda expedición.



9.- Controis.

a) Órgano de control.

O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Ribeiro ten identificado na súa estrutura un órgano de control e de certificación de acordo co disposto no capítulo II do título VI da 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 devanditas normas, o Consello Regulador é unha corporación de dereito público tutelada pola Consellería do Medio Rural que ten delegadas tarefas de control oficial do prego de condicións e o seu persoal de control está habilitado pola devandita consellería. Os feitos constatados polo persoal acreditado do Consello Regulador relativos ao incumprimento deste prego de condicións por parte dalgunha persoa operadora terán presunción de certeza e constituirán proba documental pública para os efectos da súa valoración nun eventual procedemento sancionador.

Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

Nome: Órgano de control e certificación do Consello Regulador da denominación de orixe Ribeiro.

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

Teléfono: 0034 988 477 200

Correo electrónico: controldecaldade@ribeiro.wine

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 Ribeiro 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 á procedencia da 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 axeitadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía dos 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.



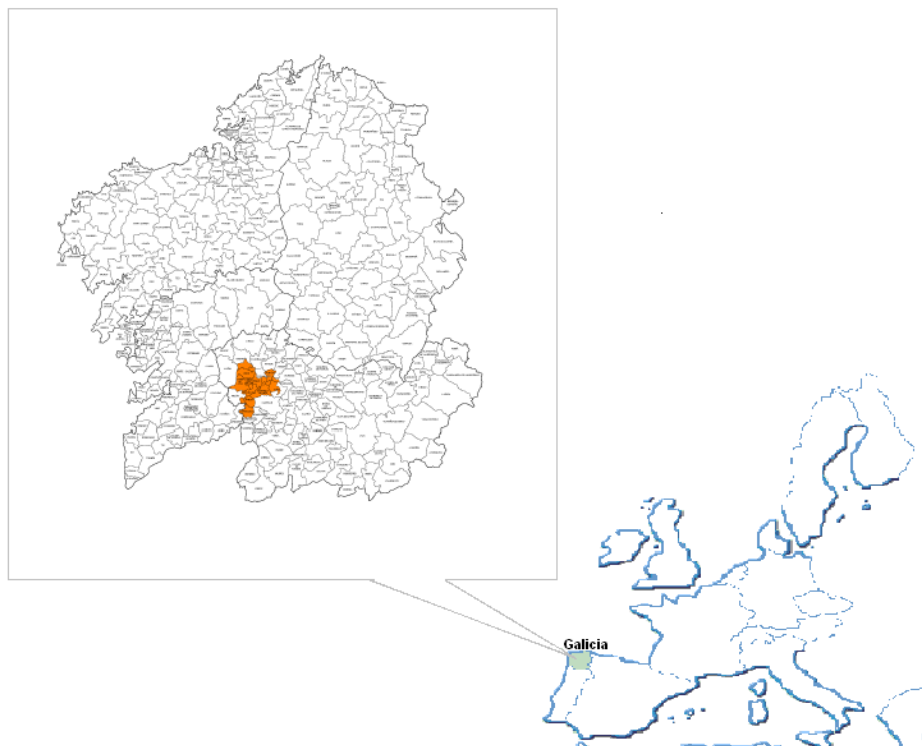
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendemento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasado.
- Comprobar que se realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño que 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 IDENTIFICADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA RIBEIRO

