DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

"RIBEIRO"

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) nº 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011 y en el artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

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 que se ajustan a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM. También se elaboraran 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”.

Las características de estos vinos son las siguientes:

a) Características analíticas:

a.1) Ribeiro Blanco:

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.):	9
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.):	9
Contenido máximo de azúcares totales (gr/l expresado en glucosa más fructosa):	(1)
Acidez total mínima (gr/l expresado en ácido tartárico)	4
Acidez total máxima (gr/l expresado en ácido tartárico)	9
Acidez volátil máxima (gr/l expresado en ácido acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	200

a.2) Ribeiro Tinto:

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol):	9
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol):	9
Contenido máximo de azúcares totales (gr/l expresado en glucosa más fructosa):	(1)
Acidez total mínima (gr/l expresado en Ác. Tartárico)	5
Acidez total máxima (gr/l expresado en Ác. Tartárico)	10
Acidez volátil máxima (gr/l expresado en Ác. Acético)	0.8 (2)
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	150

(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 XIV parte B del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, para que los vinos tengan la consideración de secos.

(2) Los vinos que hallan 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.

a.3) Ribeiro Tostado:

Grado alcohólico total natural mínimo (% vol.):	17
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.):	13
Contenido mínimo de azúcares totales (gr/l expresado en glucosa más fructosa):	70
Acidez volátil máxima (gr/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 D.O. 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 de 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 utilización de una u otra variedad así como la tradición de la mezcla de variedades en proporciones no preestablecidas, los suelos de los que provengan las uvas, bien sean de origen granítico, metamórficos o sedimentarios, 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 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.

✓ Descriptores olfativos del vino:

Olores limpios y francos de intensidad media a alta a frutas maduras, frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos y especiados.

✓ Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con ligera estructura, de volumen medio a alto, sápidos, con extracto, aromática retronasal limpia de intensidad media a alta y persistencia media a alta.

b.2) 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.

✓ Descriptores olfativos del vino:

Olores limpios y francos de intensidad media a alta a frutas maduras, frutas frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales, balsámicos y especiados.

✓ Características gustativas:

Frescos, intensos y equilibrados, con estructura tánica variable de media a alta, volumen medio a alto, con extracto, sápidos, aromática retronasal limpia de intensidad media a alta y persistencia media a alta.

b.3) Ribeiro Tostado:

✓ Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño.

✓ Descriptores olfativos del vino:

Olores limpios y francos de intensidad media a alta a frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, maderas nobles.

✓ Características gustativas:

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

3.- Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas de Cultivo:

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad máxima de 7.000 cepas por hectárea.

La poda anual se realizará en pulgar y vara o dejando el número conveniente de pulgares y la conducción se realizará con alambre o tutores.

b) Elaboración de vinos blancos y tintos:

Las técnicas empleadas en la manipulación de uva, mosto y 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 litros de vino por cada cien Kg de uva.

c) Elaboración de vino Tostado:

El Ribeiro Tostado es un vino naturalmente dulce y 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 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 300 gr/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, Albarellos, 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 anexo 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:

El rendimiento máximo en la producción de uva es de 30.000 Kg por hectárea. Con un rendimiento máximo en la elaboración de los vinos blancos y tintos de 70 litros por cada 100 kg de uva, se obtiene un rendimiento máximo de 210 hectolitros por hectárea.

Para la elaboración de vinos tostados se admite un rendimiento máximo de 12.000 Kg por hectárea de uva fresca y 40 litros por cada 100 Kg de uva correctamente pasificada.

6.- Variedades de uvas de vinificación:

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

Tintas: Caíño tinto, Caíño bravo, Caíño longo, Garnacha tintorera, Ferrón, Sousón, Mencía, Tempranillo y Brancellao.

Blancas: Treixadura, Palomino, Torrontés, Godello, Macabeo, Albillo, Loureira y Albariño.

Los vinos tostados blancos se elaborarán exclusivamente a partir de uvas de las variedades: Treixadura, Loureira, Torrontés, Godello y Albariño.

Los tostados tintos se elaborán con las variedades: Caíño tinto, Caíño bravo, Caíño longo, Ferrón, Sousón, Brancellao y Mencía.

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 de la D.O. 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 D.O. 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 la D.O. 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, lo que si bien indica la viabilidad productiva, también nos dice que la viticultura en la zona estará supeditada a un control constante sobre este tipo de enfermedades.

La D.O. 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, provocan 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 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 D.O. 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.

De 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 prácticamente sólo se reflejan en la textura: más arenosa en el caso de los 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 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 D.O. Ribeiro es relativamente alta, ésta se minimiza significativamente desde la floración hasta la maduración, lo que propicia cierto estrés hídrico que favorece significativamente la calidad final de la uva.

Normalmente son suelos de reacción ácida, pobres en materia orgánica por que 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 eco climáticas.

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 1.133. 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, siendo el de Pontevedra 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 Ribeiro 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 1.579 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 1.853 llegó el Oidium; la segunda plaga, en 1.886, fue el Mildium; y la tercera, desde 1.890, 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 1.932 la Denominación de Origen Ribeiro queda protegida con la publicación del Estatuto del Vino, que fue elevado a ley el 26 de mayo de 1.933. Posteriormente se constituiría el Consejo Regulador mediante la orden del 6 de diciembre de 1.956, siendo aprobado el primer Reglamento del Ribeiro el 31 de julio de 1.957. El

segundo reglamento fue aprobado por la Orden de 2 de febrero de 1.976, la cual fue modificada mediante la Orden del 19 de abril de 2.004, publicada en el Diario Oficial de Galicia el 28 de Abril de 2.004. 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 2.009.

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 consumen preferentemente jóvenes.

Por otra parte, 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.

Las variedades presentes son principalmente variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los años por los viticultores de la zona. Por eso, las variedades utilizadas están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, lo que origina una serie de vinos específicos desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial.

También a lo largo de los siglos los viticultores de esta región fueron buscando las mejores zonas para el cultivo, en terrenos bien orientados y con los suelos más adecuados, a los que han ido sometiendo a las correcciones necesarias para mejorar su fertilidad y sobre los que, en muchas ocasiones, tuvieron que construir muros para contener el terreno, frecuentemente en laderas, configurándose así un paisaje singular modelado por el hombre.

Además, en la calidad y características específicas del producto es de gran importancia el esmero con que trabajan los productores locales -que conocen sus viñas gracias a la sabiduría que da una larga experiencia en su cuidado- tanto en la conducción y en la poda de las cepas, para un adecuado control del potencial vitivinícola, como en la selección de la uva, que se vendimia manualmente en el momento en que, a su juicio, está en el óptimo de madurez. Todo lo anterior unido a una elaboración basada en los métodos tradicionales pero a la que se ha añadido el uso de la moderna tecnología enológica, permite que los vinos de la D.O.P Ribeiro sean de los más conocidos por los consumidores españoles, y cada vez más en los mercados exteriores.

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, esta disposición establece los siguientes requisitos adicionales:

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

• 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. Sin embargo se autoriza la recepción de uvas, elaboración y almacenaje de vinos no pertenecientes a la denominación de origen que procedan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenaje de los productos obtenidos, se realice de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la denominación de origen, con la debida identificación de los envases y según las normas que se establezcan.

• 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 de la 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 de las botellas de un litro. Excepcionalmente se podrán autorizar envases de otros materiales que no perjudican a la calidad o 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 anexo II de este pliego de condiciones.

• En el etiquetado de los vinos de uva pasificada amparados por esta denominación de origen se incluirá además la mención “Tostado”.

• Para la Denominación de Origen Protegida Ribeiro el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es “Denominación de Origen”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de Origen Protegida”.

• Las marcas comerciales que se empleen en la comercialización de vinos de la denominación de origen Ribeiro no se podrán emplear en la comercialización de otros vinos.

• 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 se 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.

• Las viñas inscritas deberán de estar formadas por las variedades de uvas de vinificación autorizadas.

• Además son necesarias las siguientes declaraciones para el control:

- Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de viñas presentarán, una vez 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.

- Toda expedición de uva, mosto o vino, que tenga lugar entre operadores inscritos, aunque proceda a 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 artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; 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 y sus inspectores están habilitados por ésta y tienen la condición de autoridad en el ejercicio de sus funciones de control.

Nombre: Órgano de control y certificación del Consejo regulador de la Denominación de Origen Ribeiro.

Dirección: C/. Salgado Moscoso, nº 11, 32400 - Ribadavia (Ourense).

Teléfono: 0034 988 477 200

Fax: 0034 988 477 201

Correo electrónico: controldecalidade@ribeiro.es

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.

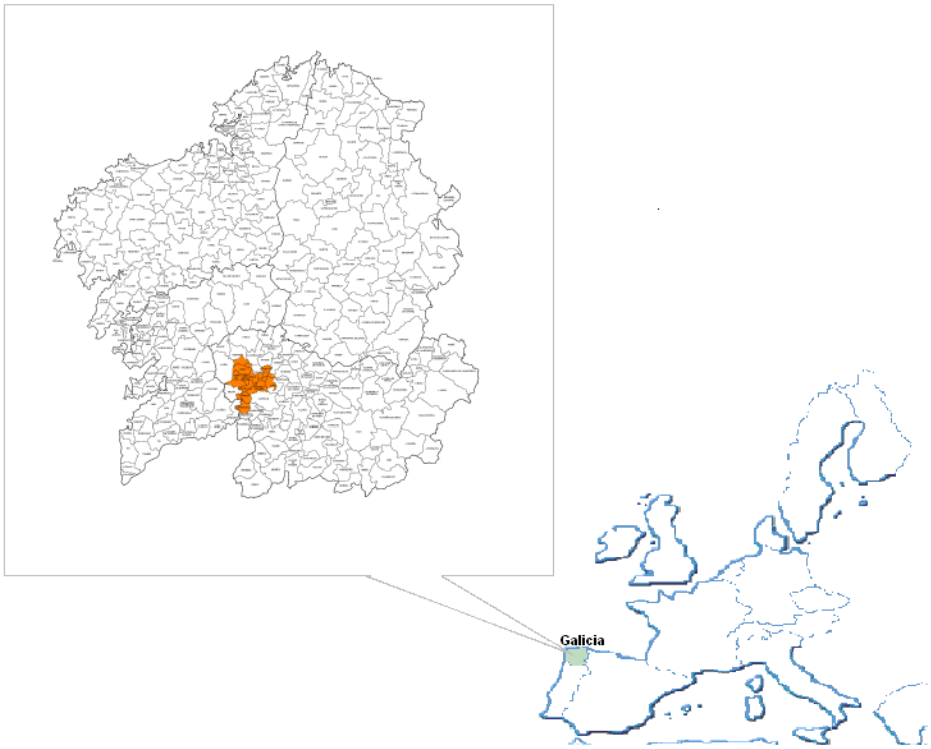
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

• Controles aleatorios.

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

ANEXO I

SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFIA



ANEXO II

LOGOTIPO IDENTIFICADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA RIBEIRO

CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE
RIBEIRO