

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Ribeira Sacra (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Tintos: Ribeira Sacra Súmmun Tinto y Ribeira Sacra tinto

Breve descripción textual

- Fase visual: color cereza madura, capa media-alta, limpio y brillante.
- Fase olfativa: aromas de fruta con notas minerales y vegetales.
- Fase gustativa: suave entrada en boca, que nos recuerda los aromas, con sabor a frutas maduras, minerales, con una ligera acidez y con un final de boca con ligeros taninos dulces.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120
---	-----

VINO - Ribeira Sacra Súmmum blanco

<i>Breve descripción textual</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Fase visual: color amarillo que va desde el pajizo al verdoso, hasta el dorado, limpio y brillante. - Fase olfativa: aromas de frutas, notas tropicales, hierba fresca y notas de acidez. - Fase gustativa: suave y elegante entrada, fina en boca, que nos recuerda todos sus aromas. 	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

VINO - Ribeira Sacra Súmmum barrica tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Fase visual: el color va desde malva, morado, rojo hasta cereza picota madura y mora. Intensidad media alta. Limpios y brillantes. - Fase olfativa: aromas principalmente de fruta, fresa, cereza, torrefactos, tostados, notas vegetales. - Fase gustativa: tiene una elegante entrada en boca, donde nos recuerda los aromas con sabor a fruta madura, minerales con una ligera acidez; aparecen las maderas, torrefactos, con un final de boca potente y equilibrado 	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120

VINO - Ribeira Sacra Súmmum barrica blanco

<i>Breve descripción textual</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Fase visual: color amarillo fuerte, que va desde el verdoso al dorado, limpio y brillante, con buena intensidad de color. - Fase olfativa: aromas de frutas de hueso, ligeras notas tropicales, tostados, hierba fresca y notas de acidez. - Fase gustativa: suave y fina entrada en boca, que nos recuerda todos sus aromas, torrefactos, tostados con notas minerales, en ocasiones aparecen aromas a hojas de tabaco; destacan las frutas maduras, notas vegetales, buen equilibrio, que compensan acidez, azúcares, madera y final equilibrado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en</i>	160

<i>miligramos por litro):</i>	
-------------------------------	--

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>El rendimiento en la extracción no será superior a 67 l de mosto o vino por cada 100 kg de uva.</p> <p>Se permite la mezcla de mostos y vinos con una cosecha anterior hasta un 15%. En años excepcionales y previo informe de la calidad del producto, se podrá autorizar la mezcla de dos cosechas anteriores, con el mismo límite del 15 %.</p> <p>Para utilizar el término “barrica” los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidad máxima. - Blancos: mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 l de capacidad máxima. 	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón Caíño Tinto y Tempranillo tienen la consideración de preferentes. Los vinos tintos estarán elaborados con un mínimo del 70% de estas. En los tintos Súmmum este porcentaje será del 85%, siendo la variedad Mencía al menos el 60% del total.</p> <p>No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.</p> <p>No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos para forzar la extracción de materia colorante.</p> <p>No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consello Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente</p>	

para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

9500 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

63,65 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

80,40 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte de los términos municipales que se indican a continuación:

- Subzona de Amandi: Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo y A Peroxa.
- Subzona de Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda y San Xoán de Río.
- Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín.

Estos términos municipales se distribuyen entre las provincias de Lugo y Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MENCIA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La principal seña de identidad de estos vinos es su viticultura (denominada "viticultura heroica"), que se desarrolla sobre bancales en escarpadas laderas, conformando un impresionante paisaje antropizado. La orografía determina la existencia de multitud de microclimas, por lo que la selección de la altitud y la orientación es determinante en la adecuada maduración. Además, las uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los siglos por los vitivinicultores y adaptadas al clima y suelo de la zona. Se elaboran principalmente tintos, en los que la variedad Mencía es la protagonista, dando lugar a vinos color cereza con acidez equilibrada y afrutados.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>La zona de producción está constituida principalmente por zonas de ladera con fuertes pendientes, lo que dificulta la construcción de bodegas. Por ello se permite la elaboración en bodegas construidas en terrenos de algunas parroquias colindantes con la zona de producción en las subzonas y términos municipales siguientes:</p> <p>Amandi: Sober.</p> <p>Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada y Chantada.</p> <p>Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.</p> <p>Ribeiras de Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y 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</p>	

graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto.

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. El nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la DOP. Es obligatorio el uso de marca comercial. Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que figura como anexo II en el pliego de condiciones.</p>	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	6-8 Rúa do Comercio 27400 Monforte de Lemos - Galicia España
<i>Teléfono.:</i>	34 982 410 968
<i>Fax:</i>	34 982 411 265
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@ribeirasacra.org

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica.
<i>Dirección</i>	1, Paseo de Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 5394
<i>Fax:</i>	34 91 347 5410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Instituto Galego da Calidade Alimentaria
<i>Dirección</i>	s/n, Pazo de Quián 15881 Sergude-Boqueixón (A Coruña) España
<i>Teléfono.:</i>	34 881 997 276
<i>Fax:</i>	34 981 546 676
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	ingacal@xunta.es

e. Datos de los organismos de control**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

b. Letra b)

--

4. Zona NUTS

ES113	Ourense
ES112	Lugo
ES11	Galicia
ES1	NOROESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALBARIÑO
BRANCELLAO
CAIÑO TINTO
DOÑA BLANCA, CIGÜENTE
GARNACHA TINTORERA
GODELLO
JUAN GARCIA, MOURATON
LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA
MERENZA O, MARIA ORDOÑA
SOUSON
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
TORRONTES
TREIXADURA

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP RIBEIRA SACRA. Pliego de Condiciones.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

	Disposición nacional. BOE-Reglamento
--	--------------------------------------

<i>Nombre del expediente</i>	Ribeira Sacra.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 2.12.2009, de la DGIMA, por la que se publica la Orden de 29 de septiembre de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Junta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la DO "Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Escrito presentación nuevo reglamento Ribeira Sacra 2009.pdf
<i>Descripción:</i>	1. Escrito Consejo Regulador de presentación Reglamento DOP Ribeira Sacra.Junio 2009

<i>Nombre del expediente</i>	Borrador Orden modif reglamento Ribeira Sacra (modificaciones menores).doc
<i>Descripción:</i>	3. Borrador de Orden de la Consejería del Medio Rural, de modificación del Reglamento DOP Ribeira Sacra (modificaciones menores)

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud del Consejo Regulador de la DOP Ribeira Sacra de modificación del Reglamento (modificaciones menores).doc
<i>Descripción:</i>	2. Solicitud Consejo Regulador de modificación Reglamento DOP Ribeira Sacra (modificaciones menores)

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	DOP RIBEIRA SACRA. Situación y delimitación de la zona geográfica.doc
<i>Descripción:</i>	DOP RIBEIRA SACRA. Situación y delimitación de la zona geográfica

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES*Enlace:*http://www.medioruralemar.xunta.es/fileadmin/archivos/alimentacion/productos_calidade/2014/DOP_RIBEIRA_SACRA_Pliego_de_Condiciones.pdf