

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Ribeiro (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

15. Vino de uvas pasificadas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

Breve descripción textual

Fase visual: Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas.

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

Fase gustativa: 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.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):

9

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Fase visual: 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.</p> <p>Fase olfativa: Olores limpios y francos de intensidad media a alta a frutas maduras, frutas frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales, balsámicos y especiados.</p> <p>Fase gustativa: 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.</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino de uvas pasificadas - Ribeiro Tostado

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Fase visual: transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño.</p> <p>Fase olfativa: 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.</p> <p>Fase gustativa: 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.</p>	

<i>Características analíticas generales</i>

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	35
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	250

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Vinos blancos y tintos: El rendimiento de extracción no será superior a 70 l de vino por cada 100 kg de uva.</p> <p>Vinos tostados: Se elaborarán con uvas de las variedades Treixadura, Loureira, Torrontés, Godello y Albariño, Caíño tinto, Caíño bravo, Caíño longo, Ferrón, Sousón, Brancellao y Mencía. La pasificación se realizará en locales cubiertos, durante un mínimo de 3 meses. El mosto deberá tener un contenido mínimo de azúcares de 300 gr/l y el rendimiento de extracción no superará los 40 l de vino por cada 100 Kg de uvas pasas. Se someterá a proceso de maduración en cubas de roble o de cerezo por un tiempo mínimo de 6 meses. Pasará un proceso de maduración en botella no inferior a 3 meses.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica de cultivo
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Las nuevas plantaciones tendrán una densidad máxima de 7.000 cepas por hectárea.</p> <p>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.</p>	

b. Rendimientos máximos

Vinos blancos y tintos

<i>Rendimiento máximo:</i>
30000 kilogramos de uvas por hectárea

Vinos blancos y tintos*Rendimiento máximo:*

210 hectolitros por hectárea

Vinos tostados*Rendimiento máximo:*

12000 kilogramos de uvas por hectárea

Vinos tostados*Rendimiento máximo:*

48 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de delimitada está formada por la totalidad de los términos municipales de: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; y parte de los términos municipales de O Carballiño, Boborás, Ourense, Toén y San Amaro. Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BRANCELLAO
ALBARIÑO
TREIXADURA
TORRONTES
SOUSON
MENCIA
LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA
GODELLO
FERRON
CAIÑO TINTO
CAIÑO LONGO
CAIÑO BRAVO

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

Breve descripción

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano atlántico. Presenta un clima templado de influencia atlántica con importantes diferenciales térmicos entre día y noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo y orografía accidentada. Su natural vocación vitícola ha determinado la explotación agraria desde siempre y a propiciado la obtención de variedades autóctonas perfectamente adaptadas al entorno mediante selección e hibridación. El resultado son vinos frescos y equilibrados, en los que destacan los aromas primarios.

Vinos de uva pasificada: Tostados**Breve descripción**

El Tostado del Ribeiro es un vino naturalmente dulce que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora, uvas todas ellas autóctonas de la zona adaptadas a las particulares condiciones del medio - con un clima templado de influencia atlántica con importantes diferenciales térmicos entre día y noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo y orografía accidentada-, como a las específicas técnicas de elaboración -entre las que destaca la manera en que se realiza la pasificación de las uvas en locales cubiertos- que fueron desarrolladas a lo largo de los años por los productores locales.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen. Además, en los de uvas pasificadas figurará la mención "Tostado". Los envases irán provistos de precintas de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.	

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

<i>Término(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nombre utilizado tradicionalmente:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 73, apartado 2, del R. (CE) nº 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Reglas aplicables a la modificación:</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 73, apartado 2, del R. (CE) nº 607/2009)

Motivos para la modificación

<i>Título:</i>	
<i>Motivos</i>	Modificación para adaptar el Pliego de Condiciones a la legislación comunitaria de acuerdo con el escrito del Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea del 19.12.2013 y la respuesta de España de 15.07.2014, en materia de marcas.

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

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro
<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>	9 Calle Salgado Moscoso 32400 Ribadavia - Ourense - Galicia España
<i>Teléfono.:</i>	34 988 477 200
<i>Fax:</i>	34 988 477 201
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@ribeiro.es

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 Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 5397
<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 de Calidade Alimentaria
<i>Dirección</i>	s/n Pazo de Quián 15881 (A Coruña) Sergude-Boqueixón España
<i>Teléfono.:</i>	34 981 997 276
<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
ES11	Galicia
ES1	NOROESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALBILLO
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
PALOMINO
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTORERA

6. MATERIAL DE APOYO

a. Pliego de condiciones:

<i>Estado:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP RIBEIRO. PLIEGO CONDICIONES. Eliminación Resctricción de Marcas..doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Disposición nacional. BOE Reglamento Ribeiro.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 14.09.2009, de la DGIMA, por la que se publica la Orden de 30 de julio de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Junta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen " Ribeiro" y de su Consejo Regulador.

c. Otro(s) documento(s):

--

d. Mapas de la zona delimitada

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

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Vínculo:</i>	http://www.mediatoralemar.xunta.es/fileadmin/archivos/alimentacion/productos_calidade/2014/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones.pdf
-----------------	---