

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

RESOLUCIÓN do 24 de xullo de 2012, da Secretaría Xeral de Medio Rural e Montes, pola que se dá publicidade ao prego de condicións da denominación de orixe Ribeira Sacra.

De acordo co establecido na actual regulación comunitaria do sector vitivinícola, as denominacións de orixe e indicacións xeográficas con protección conforme as normas da anterior organización común do mercado vitivinícola do ano 1999 quedaron protexidas ao entrar en vigor a nova regulación do ano 2008, pero os Estados membros tiñan a obriga de presentar antes do 31 de decembro de 2011, para cada denominación de orixe ou indicación xeográfica, o denominado «expediente técnico», conxunto de documentos que inclúe o prego de condicións do produto protexido, texto onde se recollen tanto os aspectos fundamentais da súa regulación como a xustificación de que se cumpren os requisitos para o rexistro.

Para dar cumprimento a esta obriga, o pleno do Consello Regulador da denominación de orixe Ribeira Sacra aprobou nos últimos meses de 2011 o prego de condicións correspondente á dita denominación, que fora previamente elaborado mediante a colaboración dos servizos técnicos do Consello Regulador cos da Administración. O dito prego de condicións, xunto co resto da documentación necesaria, foi remitido en prazo á comisión Europea a través do entón Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño. Este prego de condicións contiña algunha pequena modificación en relación co regulamento vixente da denominación de orixe, motivo polo cal posteriormente se publicou a Orde do 1 de febreiro de 2012 pola que se modifica o regulamento da denominación de orixe Ribeira Sacra e do seu Consello Regulador, que adecua o texto do dito regulamento ao contido do prego de condicións elaborado.

De acordo co establecido na alínea 4 do artigo 118 vices do R (CE) nº 1234/2007, na súa redacción dada polo R (CE) nº 491/2009, a Comisión poderá decidir, ata o 31 de decembro de 2014, cancelar a protección das denominacións de viños protexidas existentes no caso de que, unha vez revisado o expediente técnico, se considere que non se cumpren as condicións establecidas no artigo 118 ter.

A necesidade de coñecemento do prego de condicións da denominación do orixe tanto polos operadores actuais como potenciais, así como pola cidadanía en xeral na súa condición de posibles consumidores, e unha maior seguranza xurídica aconsellan dar publicidade ao dito documento como elemento fundamental da regulación desta denominación.

Por todo o anterior,

RESOLVO:

Dar publicidade ao prego de condicións da denominación de orixe Ribeira Sacra, que foi remitido aos servizos da Comisión Europea en decembro de 2011 desde o Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño formando parte do denominado «expediente técnico» con que se tramitou o seu rexistro como denominación de orixe protexida a nivel europeo, conforme o establecido no artigo 118 vices do R (CE) nº 1234/2007, na súa redacción dada polo R (CE) nº 491/2009. O dito prego de condicións figura como anexo desta resolución.

Santiago de Compostela, 24 de xullo de 2012

Tomás Fernández-Couto Juanas
Secretario xeral de Medio Rural e Montes

ANEXO

Prego de condicións da denominación de orixe protexida Ribeira Sacra

1. Denominación que se debe protexer.

Ribeira Sacra.

2. Descrición do viño.

Os viños amparados pola denominación de orixe Ribeira Sacra son brancos e tintos, que se axustan á categoría 1 do anexo XI ter do Regulamento (CE) nº 1234/2007, regulamento único para as OCM.

En función do emprego dunha porcentaxe menor ou maior das variedades cualificadas como preferentes, os viños poden ser comercializados como Ribeira Sacra ou Ribeira Sacra Súmmum. Ademais, aínda que habitualmente se comercializan como viños novos, tamén poden ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira. As características analíticas e organolépticas dos distintos tipos de viño son as seguintes:

a) Características analíticas:

Parámetro	Valor			
	Tintos	Brancos	Tintos barrica	Brancos barrica
Grao alcohólico adquirido (% vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12
Grao alcohólico total (% vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12

Parámetro	Valor			
	Tintos	Brancos	Tintos barrica	Brancos barrica
Acidez total (g/l tartárico)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidez volátil (g/l acético) (*)	≤ 0,70	≤ 0,70	≤ 1,00	≤ 1,00
Dióxido de xofre total (mg/l)	≤ 120	≤ 160	≤ 120	≤ 160

(*) En todos os viños, a partir dunha graduación alcohólica de 12,0 % vol., a acidez volátil poderase incrementar en 0,06 g/l por cada grao de alcohol.

En canto ao contido en azucres totais, cumpriranse os requisitos que se recollen no anexo XIV parte B do Regulamento (CE) nº 607/2009 da Comisión, do 14 de xullo, para que os viños teñan a consideración de «secos». Polo que se refire aos demais parámetros analíticos non recollidos neste prego de condicións, aplicarase o establecido na lexislación xeral.

b) Características organolépticas.

Viños tintos súmmum:

- Fase visual: cor cereixa madura, capa media-alta, limpa e brillante.
- Fase olfactiva: aromas de froita con notas minerais e vexetais.
- Fase gustativa: suave entrada en boca, que nos lembra os aromas con sabor a froitas maduras, minerais, cunha lixeira acidez e cun final de boca con lixeiros taninos doce.

Viños tintos:

- Fase visual: cor cereixa madura, capa media-alta, limpo e brillante.
- Fase olfactiva: aromas de froita con notas minerais e vexetais.
- Fase gustativa: suave entrada en boca, que recorda os aromas, con sabor a froitas maduras, minerais, cunha lixeira acidez e cun final de boca con lixeiros taninos doces.

Viños brancos súmmum:

- Fase visual: cor amarela que vai desde a pallosa á verdosa, ata a dourada, limpa e brillante.

– Fase olfactiva: aromas de froitas, notas tropicais, herba fresca e notas de acidez.

– Fase gustativa: suave e elegante entrada, fina en boca, que nos lembra todos os seus aromas.

Viños tintos sùmmum barrica:

– Fase visual: a cor vai desde malva, morada, vermella ata cereixa picota madura e amora. Intensidade media alta. Limpas e brillantes.

– Fase olfactiva: aromas principalmente de froita, fresa, cereixa, torrefactos, tostados e notas vexetais.

– Fase gustativa: ten unha elegante entrada en boca, onde nos lembra os aromas con sabor a froita madura, minerais, cunha lixeira acidez; aparecen as madeiras, torrefactos, cun final de boca potente e equilibrado.

Viños brancos sùmmum barrica:

– Fase visual: cor amarela forte, que vai desde a verdosa á dourada, limpa e brillante, con boa intensidade de cor.

– Fase olfactiva: aromas de froitas de carabuña, lixeiras notas tropicais, tostados, herba fresca e notas de acidez.

– Fase gustativa: suave e fina entrada en boca, que nos lembra todos os seus aromas, torrefactos, tostados con notas minerais; en ocasións aparecen aromas a follas de tabaco; destacan as froitas maduras, as notas vexetais, o bo equilibrio, que compensan acidez, azucres, madeira e final equilibrado.

3. Prácticas enolóxicas específicas.

a) Prácticas culturais.

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

b) Prácticas enolóxicas específicas.

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

– Os Ribeira Sacra súmmum tintos estarán elaborados como mínimo cun 85 % de variedades tintas das consideradas preferentes. A variedade mencia é polo menos un 60 % do total.

– Os Ribeira Sacra súmmum brancos estarán elaborados exclusivamente con variedades preferentes.

– Os Ribeira Sacra tintos deben estar elaborados polo menos cun 70 % de variedades preferentes.

Para comercializar estes viños co termo «barrica» deben ter sido sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira cos seguintes requisitos de tempo mínimo e volume máximo:

– Nos tintos será un tempo mínimo de 6 meses en barricas de 500 litros de capacidade máxima.

– Nos brancos, será un tempo mínimo de 3 meses en barricas de madeira de 600 litros de capacidade máxima.

Na produción do mosto seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas cunha moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse as presións adecuadas para a extracción do mosto e do viño de forma que o rendemento non sexa superior a 67 litros de mosto ou viño por cada 100 kg de uva.

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

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

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

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

Para os efectos de corrixir as características dos mostos ou viños dunha determinada colleita, permítese a súa mestura cunha colleita anterior ata un 15 %. En anos excepcionais e logo de informe da calidade do produto, poderase autorizar a mestura de dúas colleitas anteriores, co mesmo límite do 15 %.

4. Delimitación da zona xeográfica.

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

a) Subzona de Amandi: abrangue as parroquias que se citan dos seguintes municipios:

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

– Municipio de Monforte de Lemos: Marcelle.

b) Subzona de Chantada: abrangue as parroquias que se citan dos seguintes municipios:

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

– Municipio de Taboada: Sobrecedo, Castelo, San Xíán de Insua, Insua, Mourulle e Xíán.

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

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

– Municipio da Peroxa: San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantas, Beacán, Os Peares e, na parroquia de Vilarrubín, o lugar do Souto.

c) Subzona de Quiroga-Bibei: abrangue as parroquias que se citan dos seguintes municipios:

– Municipio de Monforte de Lemos: Rozavales.

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

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

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

– Municipio da Pobra de Trives: Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado e Navea.

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

– Municipio de San Xoán de Río: Cerdeira.

d) Subzona de Ribeiras do Miño: abrangue as parroquias que se citan dos seguintes municipios:

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

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

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

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

– Municipio de Monforte de Lemos: Moreda e Seoane.

e) Subzona de Ribeiras do Sil: abrangue as parroquias que se citan dos seguintes municipios:

– Municipio da Teixeira: Cristosende, Lumeares e Abeleda.

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

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

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

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

5. Rendemento máximo.

As producións máximas admitidas por hectárea son as seguintes:

– Nove mil cincocentos quilos de uva por hectárea para as variedades tintas.

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

Considerando un rendemento máximo de 67 litros de mosto por cada 100 quilos de uva, o rendemento expresado en hectolitros do produto final por hectárea é:

– 63,65 hectolitros por hectárea para as variedades tintas.

– 80,40 hectolitros por hectárea para as variedades brancas.

6. Variedade ou variedades.

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

a) Preferentes:

– Brancas: loureira, treixadura, godello, dona branca, albariño e tarrantés.

– Tintas: mencia, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto e tempranillo.

b) Autorizadas:

– Garnacha tintureira e mouratón.

7. Vínculo coa zona xeográfica.

7.1. Datos da zona xeográfica:

a) Factores naturais.

A Ribeira Sacra integra un conxunto de municipios pertencentes ao sur da provincia de Lugo e norte de Ourense, no interior de Galicia. Comprende as ribeiras dos ríos Miño e Sil, cos seus afluentes Cabe, Mao, Bibei (co Navea) ou o Búbal, e esténdese desde Portomarín á Peroxa e desde Os Peares a Quiroga. Os ríos Miño e Sil discorren cara á súa confluencia a través de gornas ou canóns de forte verticalidade.

A orografía do terreo fai que o cultivo da vide se faga en bancais, muras, socialcos etc. que son os nomes que reciben os chanzos onde se cultiva a vide, e todo en abas de pendentes moi pronunciadas, o que fai que esta viticultura fose cualificada como «viticultura heroica», de xeito que o Consello Regulador forma parte do CERVIM Europeo, asociación que busca poñer en valor a viticultura de montaña da Unión Europea.

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

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

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

Temperatura media	11,3°C
Temperatura máxima	24,3°C

Temperatura mínima	1,4 °C
Temperatura media das máximas	17,1°C
Temperatura media das mínimas	6,9°C

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

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

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

En canto á vexetación, na ribeira asollada as viñas descenden en socalcos ata o mesmo río mentres que as abas de aveseda están ocupadas por caducifolias, onde abundan o carballo e o castiñeiro, que fornecen gran variedade cromática no outono.

b) Factores humanos.

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

Xunto coa oliveira (esta en menor medida), o castiñeiro, a figueira ou a nogueira, a vide, sen dúbida xa coñecida con anterioridade, alcanza na época romana un importante grao de explotación, sendo os seus caldos recoñecidos como «ouro líquido do Sil». Os recipientes de cerámica, concretamente as xerras, relaciónanse directamente co consumo do viño. A tradición atribúe aos romanos o traballo de facer socalcos nas abas boscosas para cultivar as vides. Os socalcos buscaban conter a terra para que non descendese ao río, aproveitar a auga de chuvia e maximizar os reflexos do sol na terra e proporcionar así calor e luz á

planta. Suponse que pola Vía Romana se trasladaba o viño producido nalgunhas destas terras á Roma Imperial para o disfrute dos emperadores.

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

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

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

Entre os séculos XVIII e XIX xa se cuestionou que determinadas terras, nunca antes dedicadas á vide, fosen plantadas coa consecuente diminución da calidade na produción

vinícola. Pero é neste século cando, como no resto de Europa, primeiro o oídio, a peste vella, despois o mildiu, e finalmente a filoxera remataron coa práctica totalidade dos viñedos. Foi así como variedades como brancellao (tamén chamado albarello), pola súa pouca resistencia ante a «cinsa» (como popularmente se coñece na zona o oídio) pasaron a ser testemuñais, cando antes se consideraba que daban viños de aguante. Encontrada unha solución para a filoxera mediante o uso de portaenxertos, foron outras variedades as que se impuxeron. Concretamente o mencia, xa existente con anterioridade mais con pouca extensión no cultivo, adaptándose medianamente ben ao oídio e ao mildiu, e que, ademais, en condicións normais foi pouco atacada pola botrite, alzouse como a variedade máis importante da Ribeira Sacra.

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

As feiras do viño de Sober, Chantada e Quiroga foron a antesala da preocupación pola calidade e a aposta pola comercialización e a importancia da orixe do produto. Foi deste xeito como a cabalo entre a década dos 80 e 90, a Ribeira Sacra emerxe en 1991 coa concesión do distintivo de calidade de «viño da terra», para alcanzar a denominación de orixe coa Orde do 30 de maio de 1995 da Consellería de Agricultura, Gandaría e Montes.

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

7.2. Datos do produto.

Os viños tintos da Ribeira Sacra elabóranse fundamentalmente coa variedade mencia, a súa variedade por excelencia, que dá lugar a viños brillantes, de intensa cor cereixa con reberetes púrpuras, boas doses alcohólicas e posibilidades de crianza. En nariz son amables e afroitados e en boca son saborosos, con acidez equilibrada e gran potencia de alcohol. No retrogusto destacan pola súa elegancia e persistentes lembranzas a froitos vermellos. Aínda que inicialmente os viños a base de mencia eran lixeiros e prontos para

beber e de baixa graduación alcohólica, pouco a pouco fóronse transformando en viños que buscan sacar a flote toda a súa potencia, a expresividade da terra e a boa capacidade de envellecemento que están demostrando ter.

Os viños brancos, menos abundantes, elabóranse fundamentalmente coa variedade godello, e son frescos pero plenos en boca e de intenso aroma.

7.3. Interacción causal entre a zona xeográfica e o produto.

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

A maduración ten moito que ver coa orientación ao sol e a altitude a que se sitúan as viñas. A Ribeira Sacra caracterízase polos grandes contrastes xeográficos, profundas bacías xeográficas e aliñacións montañosas, feito que se reflicte nos seus viños. Ademais os seus solos marcan a mineralidade do viño e resalta tamén as diferentes expresións e concentracións da froita.

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

Tamén ao longo dos séculos os viticultores desta rexión foron buscando as mellores zonas para o cultivo, en abas ben orientadas e con solos axeitados, sobre as cales construíron vales de pedra para facer socalcos nestas encostas e configurar unha paisaxe absolutamente singular.

Ademais, na calidade e características específicas do produto é de grande importancia o esmero con que traballan os produtores locais –que coñecen as súas viñas grazas á sabedoría que dá unha longa experiencia no seu coidado– tanto na condución e na poda das cepas, para un axeitado control do potencial vitivinícola, como na selección da uva, que se vendima manualmente no momento en que, ao seu xuízo, está no óptimo de madurez, buscando que as uvas teñan unha graduación alcohólica natural probable mínima de 10°. A iso debemos sumar o rigor nos controis de calidade que se aplican, que fixeron

posible o prestixio que os viños da Ribeira Sacra teñen tanto na Comunidade Autónoma de Galicia coma no resto de España. Na actualidade estanse a abrir paso nos mercados internacionais.

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

8. Disposicións aplicables.

a) Marco xurídico.

Lexislación nacional.

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

b) Requisitos aplicables.

En particular, esta disposición establece os seguintes requisitos adicionais:

b.1) Prácticas culturais.

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

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

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

- Primeiro ano (ano 1): coeficiente 0.
- Segundo ano (ano 2): coeficiente 0,10.
- Terceiro ano (ano 3): coeficiente 0,40.
- Cuarto ano (ano 4): coeficiente 0,75.
- Quinto ano e sucesivos: coeficiente 1.

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

Con carácter xeral, está prohibida a rega. No caso de déficit hídrico, o Consello Regulador poderao autorizar tras a petición do interesado.

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

Zona de elaboración: a zona de elaboración dos viños da denominación de orixe Ribeira Sacra coincide coa zona de produción. Non obstante, tendo en conta os costumes e as dificultades orográficas da área de produción, autorízase a inscrición nos rexistros de adegas de elaboración, almacenamento e embotellamento daquelas que, cumprindo os demais requisitos establecidos, estean situadas nos terreos das seguintes parroquias, situadas nas inmediacións da zona de produción:

– Subzona de Amandi:

- Municipio de Sober: Brosmos, Bulso, Figueiroá e Proendos.

– Subzona de Chantada:

- Municipio de Carballedo: Vilaquinte, San Romao de Campos e Veascós.
- Municipio da Peroxa: O Souto, Toubes, A Peroxa, Gual, Mirallos e Vilarrubín.
- Municipio de Portomarín: Cortapezas, San Mamede de Belaz, Recelle, Bagude, Vedro e Carborrecelle.
- Municipio de Taboada: Cicillón, Vilela, Carballo, Vilar de Cabalos.

- Municipio de Chantada: Arcos, Merlán, Chantada, San Salvador de Asma, A Veiga e Vilaúxe.

– Subzona de Ribeiras do Miño:

- Municipio de Pantón: Eiré, Serode, Segúin e San Fiz de Cangas.
- Municipio do Saviñao: Vilelos, Vilaesteva, Freán, Louredo, A Laxe, Fión, Marrube, Vilasante, Licín e Piñeiró.

– Subzona de Ribeiras do Sil:

- Municipio da Teixeira: Montoedo e Pedrafitas.
- Municipio de Castro Caldelas: Mazaira, Trabazos, Camba e Poboeiros.

Zona de embotellamento: o transporte e embotellamento fóra da zona de produción e de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O 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 da Ribeira Sacra, fan necesario o envasamento en orixe, a fin de preservar así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

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

b.3) Requisitos da etiquetaxe:

Nas etiquetas dos viños embotellados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de modo destacado a mención «denominación de orixe protexida» e o nome da denominación, «Ribeira Sacra», ademais dos datos que con carácter xeral se determinen na lexislación vixente. Para a denominación de orixe protexida Ribeira Sacra, o termo tradicional a que se refire o artigo 118 duovicies.1.a) do Regulamento (CE) nº 1234/2007 do Consello, do 22 de outubro de 2007, regulamento único para as OCM, é «denominación de orixe». Segundo se establece no artigo 118 sexvicies.3.a) do citado regulamento, tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños a expresión «denominación de orixe protexida».

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

Os viños que cumpran os requisitos establecidos para o efecto na letra b) do punto 3 poderán utilizar a mención «súmmum». Ademais, os viños envellecidos conforme as normas que se establecen na devandita letra b) do punto 3 deste prego de condicións poderán utilizar a mención «barrica».

Só os viños da categoría súmmum poderán facer alusión na etiquetaxe a unha única variedade de elaboración, e para iso deberán estar elaborados polo menos co 85 % desa variedade.

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

Na etiquetaxe dos viños protexidos será obrigatoria a mención da correspondente marca comercial, nas condicións previstas de acordo coa normativa xeral vixente. Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha contraetiqueta numerada que será subministrada polo Consello Regulador, que deberá ser colocada na propia adega. A devandita contraetiqueta incluirá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como anexo II deste prego de condicións.

b.4) Requisitos para o control.

Os diferentes operadores deben inscribirse nos seguintes rexistros de control:

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

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

– Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, estando situada na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente á almacenaxe de viños amparados pola denominación de orixe Ribeira Sacra.

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

Ademais, son necesarias as seguintes declaracións para o control:

– Todos os titulares das adegas de elaboración deberán declarar, antes do 30 de novembro de cada ano, a cantidade de mosto e viño obtido, especificar os diversos tipos que elaboren e consignar a procedencia da uva e, no caso de venda durante a campaña da vendima, o destino dos produtos que se expidan, indicando o destinatario e cantidade.

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

9. Estrutura de control.

a) Órgano de control.

O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Ribeira Sacra ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación de acordo co disposto no artigo 15.1º letra b) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; 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 e do Mar da Xunta de Galicia e os seus inspectores están habilitados por esta e teñen a condición de autoridade no exercicio das súas funcións de control.

– Nome: órgano de control e certificación do Consello Regulador da denominación de orixe Ribeira Sacra.

– Enderezo: rúa do Comercio, 6-8, 27400 Monforte de Lemos (Lugo).

– Teléfono: 0034 982 41 09 68.

– Fax: 0034 982 41 12 65.

– Correo electrónico: info@ribeirasacra.org

b) Tarefas.

b.1) Alcance dos controis.

Análises químicas e organolépticas.

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

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

Operadores.

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

Produtos.

O órgano de control, mediante a 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 nos controis.

Controis sistemáticos.

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

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixinarios da zona de produción.

– Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendemento da produción da uva.

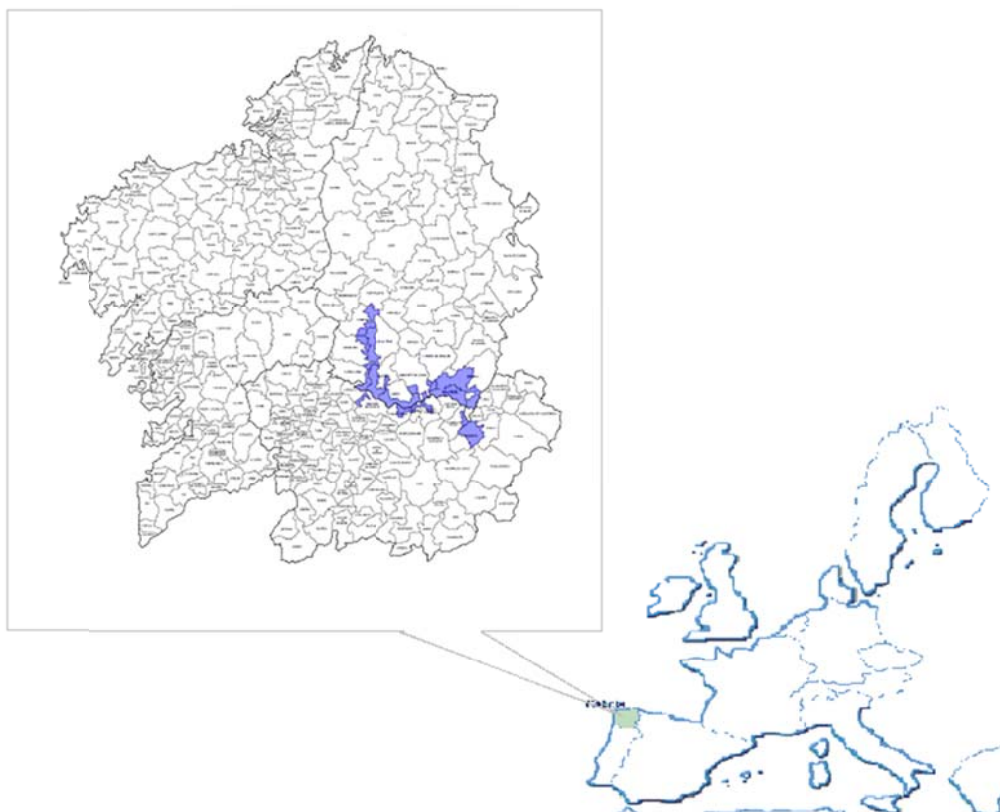
– Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasamento.

– 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.

ANEXO I Situación e delimitación da zona xeográfica



ANEXO II
Logotipo identificador da denominación de orixe protexida Ribeira Sacra



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe