
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1176

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Ribeira Sacra

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 16, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1176

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeira Sacra.
Address Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeira Sacra

GEOGRAPHICAL AREA

Ribeira Sacra-Galicia (SPAIN).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1176

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeira Sacra

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeira Sacra.
Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeira Sacra

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Ribeira Sacra-Galice (ESPAGNE).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1176

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consello Regulador Denominación de Orixen Ribeira Sacra.
Dirección Consello Regulador Denominación de Orixen Ribeira Sacra

ZONA GEOGRÁFICA

Ribeira Sacra-Galicia (ESPAÑA).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars
concerning the quality, reputation or characteristics.**

1. Name of the product

Ribeira Sacra

2. Geographical indication type

PDO - Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

Ribeira Sacra Summum red and Ribeira Sacra red

'Ribeira Sacra' *Súmmum* reds:

—Appearance: clear and brilliant; medium to high intensity of colour; cherry-red to purple-red.

—Smell: fruity scents of red berries (forest fruits) or tree fruits (red stone fruits) (at least one of these categories).

—Taste: sound wines; red berries or tree fruits (aromas from at least one of these categories); balanced alcohol, acidity and astringency; long finish.

'Ribeira Sacra' reds:

—Appearance: clear and brilliant; medium to high intensity of colour; cherry-red to purple-red.

—Smell: fruity scents of red berries (forest fruits) or tree fruits (red stone fruits) (at least one of these categories).

—Taste: sound wines; red berries or tree fruits (aromas from at least one of these categories); balanced alcohol, acidity and astringency; long finish.

*For all values not given below, the wines must comply with current legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	120

WHITE WINE: 'Ribeira Sacra' *Súmmum* whites

- Appearance: clear and brilliant; from pale to golden yellow.
- Smell: sound wines; tree fruit scents (white pome and stone fruits).
- Taste: sound wines; tree fruit aromas; balanced alcohol and acidity; long finish.

*For all values not given below, the wines must comply with current legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	160

RED WINE: 'Ribeira Sacra' *Súmmun Barrica* reds and 'Ribeira Sacra' *Súmmun Garda* reds

As well as meeting the above requirements for each type of wine, to be marketed as *Barrica* ['barrel'], wines must also have the following characteristics:

- Smell: spices, wood or oak (aromas from at least one of these categories).
- Taste: spices, wood or oak (aromas from at least one of these categories).

*For all values not given below, the wines must comply with current legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	12

Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	16,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	140

WHITE WINE: 'Ribeira Sacra' *Barrica* whites and 'Ribeira Sacra' *Garda* whites

As well as meeting the above requirements for each type of wine, to be marketed as *Barrica* ['barrel'], wines must also have the following characteristics:

— Smell: spices, wood or oak (aromas from at least one of these categories).

— Taste: spices, wood or oak (aromas from at least one of these categories).

*For all values not given below, the wines must comply with current legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	12
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	16,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	160

ROSÉ WINE: 'Ribeira Sacra' *Súmmum rosés*

— Appearance: clear and brilliant; low to medium intensity of colour; pale pink to cherry-red.

— Smell: fruity scents of forest fruits or red stone fruits (at least one of these categories).

— Taste: sound wines; forest fruits or red stone fruits (aromas from at least one of these categories); balanced alcohol and acidity; long finish.

*For all values not given below, the wines must comply with current legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	120

5. Wine-making practices

a. Specific oenological practices

Specific oenological practice

- The extraction rate must not be more than 69 l of wine per 100 kg of grapes, and 40 l of wine per 100 kg of grapes in the case of rosé wines.
- In order to use the term *Barrica*, wines need to have been aged in wooden barrels, respecting the following requirements with regard to minimum ageing periods and maximum volumes:
 - Reds: a minimum of six months in barrels with a maximum capacity of 500 l;
 - Whites: a minimum of three months in barrels with a maximum capacity of 600 l.
- To use the term *Garda* [referring to wines being ‘kept’ or ‘stored’], wines need to have been aged for at least seven months in the case of reds and four months in the case of whites in vats made of wood, concrete or – with the exception of steel and polyester – other materials authorised under food law, meeting the following volume requirements:
 - For reds:
 - wooden vats with a capacity of between 225 l and 10 000 l;
 - vats made of concrete or other materials with a capacity of up to 5 000 l.
 - For whites:
 - wooden vats with a capacity of between 225 l and 8 000 l;
 - vats made of concrete or other materials with a capacity of up to 5 000 l.

Relevant restriction on making the wines

- The red grape varieties Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo and Caíño Bravo and the white grape varieties Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo and Caíño Blanco are considered the preferred or main varieties, and must make up at least 85 % of the composition of *Súmmum* wines. Red wines that are not marketed as *Súmmum* must be at least 70 % Mencía.
- The use of continuous presses or high-speed centrifugal crushers is not permitted.
- Thermovinification – the pre-heating of grapes or the heating of must or wine to extract colour from the pomace – is not permitted.
- When making ‘Ribeira Sacra’ rosés, the period of skin contact cannot exceed 48 hours.
- Oak chips cannot be used during winemaking or in subsequent processes.

Cultural practice

- Utmost care must be taken when harvesting the grapes, picking them by hand into crates authorised by the Regulatory Board. Only sound and sufficiently ripe grapes may be used to make the protected wines.

b. Maximum yields

Red grape varieties

9 500 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

65,55 hectolitres per hectare

White grape varieties

12 000 kilograms of grapes per hectare

White grape varieties

82,80 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The demarcated area is made up of five sub-areas covering parts of the following municipalities:

- Amandi sub-area: Sober and Monforte de Lemos
- Chantada sub-area: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo and A Peroxa.

—Quiroga-Bibei sub-area: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda and San Xoán de Río.

—Ribeiras do Miño sub-area: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober and Monforte de Lemos.

—Ribeiras do Sil sub-area: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas and Nogueira de Ramuín.

These municipalities are spread across the provinces of Lugo and Ourense in the Autonomous Community of Galicia.

7. Main wine grape variety(ies)

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAIO

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Description of the link(s)

The main hallmark of these wines is the vine-growing practice known as *viticultura heroica* [heroic viticulture], in which vines are grown on steep terraced hillsides which form an impressive anthropogenic landscape. This landscape formation means there are numerous microclimates. Therefore, the choice of altitude and the orientation of the vines is a crucial factor in ensuring that the grapes ripen properly. Furthermore, the grapes used are primarily varieties that are native to the area. They have been selected

by winegrowers over the centuries and have adapted to the local climate and soil. The area produces mainly red wines, with Mencía being the most prominent variety. The wines are fruity, with a cherry-red colour and balanced acidity.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Derogation on the production in the demarcated geographical area

Description of the condition:

The production area is comprised mainly of steep hillsides, making it difficult to build wineries. The wines can therefore be made in wineries built on land located in some parishes found adjacent to the production area, in the following sub-areas and municipalities:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada and Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón and O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira and Castro Caldelas.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

The wines must be bottled at source. Transporting and bottling the wine outside the winemaking area can jeopardise quality, as the wine can be exposed to oxidation-reduction, variations in temperature and other influences. The further the wine travels, the greater the risk. Bottling in the area of origin allows the product's characteristics and quality to be preserved.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The characters used to display the name of the designation of origin must be at least 4 mm tall. The name of the sub-area and variety are to be indicated using characters no more than half the height of those used for the PDO name.

The use of the trademark is compulsory. If the wines are labelled with trademarks that are also used for other designation of origins, the name 'Ribeira Sacra' must be in the same field of vision as the trademark and at least three times bigger than it. The name 'Ribeira Sacra' must also appear on the same background and in the same lettering style as that trademark.

A numbered secondary label, including the logo of the designation of origin, must be affixed to all bottles.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s) à enregistrer

Ribeira Sacra

2. Type de l'indication géographique

AOP – appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN ROUGE: «Ribeira Sacra Súmmun» rouge et «Ribeira Sacra» rouge

«Ribeira Sacra Súmmun» rouge:

—Phase visuelle: limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge cerise au pourpre.

—Phase olfactive: arômes fruités d'au moins une des séries suivantes: petits fruits rouges (fruits des bois) ou fruits du verger (fruits rouges à noyaux).

—Phase gustative: franc, arômes d'une des séries suivantes: petits fruits rouges ou fruits du verger, rapport alcool-acidité-astringence équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

«Ribeira Sacra» rouge:

—Phase visuelle: limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge cerise au pourpre.

—Phase olfactive: arômes fruités d'au moins une des séries suivantes: petits fruits rouges (fruits des bois) ou fruits du verger (fruits rouges à noyaux).

—Phase gustative: franc, arômes de la série des petits fruits rouges ou des fruits du verger, rapport alcool-acidité-astringence équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

*Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	120

VIN BLANC: «*Ribeira Sacra Súmmum*» blanc

— Phase visuelle: limpide et brillant, robe allant du jaune pâle au doré.

—Phase olfactive: franc, arômes de la série des fruits du verger (fruits blancs à pépins et à noyaux).

—Phase gustative: franc, arômes de la série des fruits du verger, rapport alcool-acidité équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

*Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

VIN ROUGE: «*Ribeira Sacra Súmmun Barrica*» rouge et «*Ribeira Sacra Súmmun Garda*» rouge

Outre le respect des points ci-dessus en fonction de leur type, les vins commercialisés sous la mention «Barrica» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

—Phase olfactive: arôme d'au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

—Phase gustative: arôme d’au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

*Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

VIN BLANC: «*Ribeira Sacra Barrica*» blanc et «*Ribeira Sacra Garda*» blanc

Outre le respect des points ci-dessus en fonction de leur type, les vins commercialisés sous la mention «Barrica» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

—Phase olfactive: arôme d’au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

—Phase gustative: arôme d’au moins une des séries suivantes: épices, bois ou chêne.

*Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

VIN ROSÉ: «*Ribeira Sacra Súmmum*» rosé

—Phase visuelle: limpide et brillant, robe pâle ou moyenne allant du rose pâle au rouge cerise.

—Phase olfactive: arômes fruités d’au moins une des séries suivantes: fruits des bois ou fruits rouges à noyaux.

—Phase gustative: franc, arômes d’une des séries suivantes: fruits des bois ou fruits rouges à noyaux, rapport alcool-acidité équilibré avec persistance aromatique intense du vin.

*Les limites des paramètres non indiqués doivent être conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	120

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

—Le rendement d’extraction ne doit pas dépasser 69 l de vin pour 100 kg de raisins. Pour les vins rosés, il ne doit pas dépasser 40 l de vin pour 100 kg de raisins.

—Pour utiliser le terme «Barrica», les vins doivent avoir été vieillies en fûts de bois dans le respect des durées minimales et volumes maximaux suivants:

— rouges: au moins 6 mois en fûts d’une capacité maximale de 500 l;

— blancs: au moins 3 mois en fûts de bois d’une capacité maximale de 600 l.

—Pour utiliser le terme «Garda», les vins doivent avoir été vieillies pendant une durée minimale de 7 mois (pour les rouges) ou de 4 mois (pour les blancs) dans des cuves de bois, de béton ou d’autres matériaux autorisés par la législation alimentaire, à l’exception de l’acier et du polyester, dont le volume respecte les critères suivants:

— pour les vins rouges:

— cuves de bois d’un volume compris entre 225 l et 10 000 l;

— cuves de béton ou d’autres matériaux d’un volume inférieur à 5 000 l;

— pour les vins blancs:

- cuves de bois d'un volume compris entre 225 l et 8 000 l;
- cuves de béton ou d'autres matériaux d'un volume inférieur à 5 000 l;

Restriction applicable à l'élaboration

- Les variétés recommandées ou principales sont les cépages rouges Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo et Caíño bravo et les cépages blancs Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo et Caíño blanco. Les vins portant la mention «Súmmum» doivent être élaborés avec au moins 85 % de ces cépages. Les vins rouges qui ne sont pas commercialisés avec la mention «Súmmum» doivent être élaborés avec au moins 70 % de cépages Mencía.
- L'utilisation de pressoirs continus et celle de centrifugeuses à rotation rapide ne sont pas autorisées.
- Il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc pour forcer l'extraction de la matière colorante.
- Pour l'élaboration des «Ribeira Sacra» rosés, la durée de macération du moût avec le marc ne pourra pas dépasser 48 heures.
- Il n'est pas permis d'utiliser des copeaux de chêne pendant l'élaboration du vin et les traitements ultérieurs.

Pratique culturelle

- Les vendanges sont réalisées avec le plus grand soin et intégralement à la main dans des caisses à vendanges autorisées par le conseil régulateur. Seuls des raisins sains et suffisamment mûrs sont utilisés pour élaborer les vins protégés.

b. Rendements maximaux

Variétés de cépage rouge

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage rouge

65,55 hectolitres par hectare

Variétés de cépage blanc

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage blanc

82,80 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

La zone délimitée se compose de cinq sous-régions qui comprennent une partie des municipalités indiquées ci-dessous:

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

Ces municipalités sont situées dans les provinces de Lugo et d’Ourense dans la Communauté autonome de Galice.

7. Cépages principaux

ALBARIN BLANCO—BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GODELLO

LOUREIRA—LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAIO

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Description du ou des liens

Le principal trait caractéristique de ces vins est leur viticulture (connue sous le nom de «viticulture héroïque»), pratiquée en terrasses sur des coteaux escarpés qui forment un paysage anthropique impressionnant. Ce relief donne lieu à l'existence d'une multitude de microclimats. Pour cette raison, le choix de l'altitude et de l'orientation est essentiel pour atteindre une maturité appropriée. Par ailleurs, les raisins utilisés sont principalement issus de variétés autochtones, sélectionnées par les viticulteurs au fil des siècles et adaptées au climat et au sol de la région. Les vins élaborés sont en majorité des rouges (avec du Mencía comme principal cépage); ils sont fruités, d'une couleur cerise et d'une acidité équilibrée.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de production est principalement constituée de coteaux en forte pente qui rendent difficile la construction de caves. Pour cette raison, dans les sous-régions et les municipalités suivantes, l'élaboration dans des caves bâties sur des terrains situés dans plusieurs localités limitrophes de la zone de production est autorisée:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada et Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón et O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira et Castro Caldelas.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement doit être effectué sur le lieu d'origine. Le transport et la mise en bouteilles en dehors de la zone de production et d'élaboration compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de température et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine doit figurer en caractères d'une hauteur minimale de 4 mm. La sous-région et le cépage (le cas échéant) doivent être inscrits en caractères ne dépassant pas la moitié de la hauteur de la police utilisée pour le nom de l'AOP.

La marque doit obligatoirement être utilisée. Lorsque des marques sont également utilisées pour d'autres appellations d'origine, la mention «Ribeira Sacra» doit apparaître dans le même champ visuel que la marque. Cette mention doit être d'une taille au moins trois fois plus grande que la marque, écrite sur le même fond, avec la même police de caractères.

Une contre-étiquette numérotée doit être apposée sur toutes les bouteilles. Celle-ci doit comporter le logo de l'appellation d'origine.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

1. Denominación del producto

Ribeira Sacra.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino.

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto y Ribeira Sacra tinto

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

—Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

—Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

Ribeira Sacra tinto:

—Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

—Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas de la serie bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

VINO BLANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco

—Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.

—Fase olfativa: franco, olores de la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto y Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

—Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

—Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

VINO BLANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco y Ribeira Sacra Garda Blanco

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

—Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

—Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO ROSADO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

—Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.

—Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.

—Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

—El rendimiento en la extracción no será superior a 69 l de vino por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos rosados no será superior a 40 l de vino por cada 100 kg de uva.

—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:

—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.

—Para utilizar el término «Garda» los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:

—en los tintos:

— depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10 000 l

—depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l

—en los blancos:

— depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8 000 l

—depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l

Restricción pertinente en la vinificación

—Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo y las blancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño blanco tienen la consideración de preferentes o principales. Los vinos que lleven la mención “Súmmum” estarán elaborados con un mínimo del 85 % de estas variedades. Los vinos tintos que no se comercialicen como «Súmmum» deberán elaborarse al menos con un 70% de la variedad Mencía.

—No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.

—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.

—En la elaboración de los Ribeira Sacra rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.

—No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

Práctica de cultivo

—La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consejo Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

65,55 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

82,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de 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.

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA
GODELLO
LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO
MENCÍA
MERENZAO
SOUSÓN
TORRONTÉS
TREIXADURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

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.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada y Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen.