

# Solicitud de una nueva modificación

Cangas  
UE N°: PDO-ES-A0119-AM02  
Enviado el 26-10-2018  
PDO

## 1. MODIFICACIÓN

### 1.1. Reglas aplicables a la modificación:

Article\_105\_minor

### 1.2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

MODIFICACIÓN DEL MARCO LEGAL APLICABLE

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN:

Al final del punto 8.a del pliego de condiciones se añade "o norma aplicable que lo sustituya". No modifica el Documento Único.

Texto actual:

"Resolución de 4 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Resolución de 19 de noviembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias, por la que se reconoce la denominación "Vino de Calidad de Cangas" y se aprueba el Reglamento del Vino de calidad de Cangas. (BOE, nº 138, de 8 de junio de 2009)."

Texto nuevo con la modificación:

"Resolución de 4 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Resolución de 19 de noviembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias, por la que se reconoce la denominación "Vino de Calidad de Cangas" y se aprueba el Reglamento del Vino de calidad de Cangas. (BOE, nº 138, de 8 de junio de 2009), o normativa aplicable que lo sustituya."

JUSTIFICACIÓN:

Se añade esa frase ante la necesidad de inclusión de nueva normativa aplicable. Con la aprobación de la futura Ley de Calidad Alimentaria del Gobierno del Principado

de Asturias, se hará necesaria una nueva normativa que regule la gestión y control de la DOP Cangas.

Título:

## ELIMINACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE ETIQUETAS

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN:

Se elimina del punto 8.b.v la autorización de etiquetas por el órgano de gestión de la DOP, al que sólo se le comunicarán. Modifica el punto 2.9 del Documento Único.

Texto actual:

"Antes de la puesta en circulación de etiquetas, estas deben ser autorizadas por el Órgano de Gestión, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en el Pliego."

Texto nuevo con la modificación:

"Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deben ser comunicadas al Órgano de Gestión, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en este Pliego, para su inclusión en el registro."

JUSTIFICACIÓN:

Necesidad de modificación de este párrafo por falta de competencias de la Asociación Vino de Calidad de Cangas para la autorización de las etiquetas de los operadores.

Título:

## CAMBIO EN LOS DATOS DE CONTACTO DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN:

Se actualizan los datos de contacto (nombre, dirección y correo electrónico) de la Autoridad Competente que figuran en el punto 9.a del Pliego de Condiciones. No afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN:

Necesidad de actualización de los datos de la Autoridad Competente.

Título:

## SUPRESIÓN DE CONCEPTOS DE CALIFICACIÓN Y DESCALIFICACIÓN

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN:

Se modifica el punto 9.b.i del Pliego de Condiciones, eliminando dentro de los controles la calificación y descalificación. No afecta al Documento Único.

Texto actual:

"Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones y su calificación, o descalificación en su caso, como vinos amparados por la DOP "Cangas".

Texto nuevo con la modificación:

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones, como vinos amparados por la DOP "Cangas".

JUSTIFICACIÓN:

Se suprime la indicación, dentro de los controles para la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones, de calificación y descalificación del vino, respondiendo a la necesidad de adecuar el sistema de control que se pretende implantar por la Asociación del Vino de Calidad de Cangas, para asumir las funciones delegadas y actuar de acuerdo al cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065.

## **2. DOCUMENTO ÚNICO**

### **2.1. Nombre(s)**

Cangas (es)

### **2.2. Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 2.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

### 2.4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vino Tinto Joven

Los jóvenes tendrán color rojo rubí a rojo cereza, limpios y brillantes, con gran potencial aromático de series frutales, florales y minerales. En boca serán frescos, con equilibrada acidez

\*Acidez total máxima: 8,5 g/l expresado en ácido tartárico.

\* En los límites no señalados se cumplirá la reglamentación comunitaria vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

VINO - Vino Tinto con envejecimiento

Si tienen alguna mención de envejecimiento serán limpios y brillantes, sin partículas en suspensión, color rojo rubí a rojo picota con reflejos pardos acordes con su periodo de envejecimiento en barricas de roble. Presentarán aromas frutales francos, agradables e intensos propios de las variedades empleadas y de su periodo de envejecimiento, unidos con aromas balsámicos, especiados y tostados de maderas de calidad, sin olores anormales.

En boca serán complejos, frescos de acidez equilibrada.

\*Acidez total máxima: 8,5 g/l expresado en ácido tartárico.

\*La volátil puede aumentar 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.

\* En los límites no señalados se cumplirá la reglamentación comunitaria vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

#### VINO - Vino Blanco joven

Tendrán color amarillo pálido a amarillo verdoso, limpios y brillantes con aromas de intensidad media predominando aromas frutales con toques florales y minerales de intensidad variable.

En boca debe transmitir sensaciones frescas, equilibrada acidez, con frutalidad, toques minerales y de flores blancas.

\*Acidez total máxima: 10 g/l expresado en ácido tartárico.

\* En los límites no señalados se cumplirá la reglamentación comunitaria vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

#### VINO - Vino Blanco con envejecimiento

Si tienen alguna mención de envejecimiento tendrán mayor intensidad cromática, aportada por su proceso de elaboración, limpios y brillantes.

Presentarán aromas limpios con tonos especiados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de las variedades. En boca deben transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con frescura, con un roble bien ensamblado.

\*Acidez total máxima: 10 g/l expresado en ácido tartárico.

\*La volátil puede aumentar 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.

\* En los límites no señalados se cumplirá la reglamentación comunitaria vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5

Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

## 2.5. Prácticas vitivinícolas

### 2.5.1. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplicaran, darán un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva.

A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.

#### Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo se realizarán de forma que se consiga el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción. La densidad de plantación mínima será de 3.000 cepas por hectárea y la máxima de 6.000 cepas por hectárea. La formación de la cepa será en la forma tradicional de vaso o de espaldera. La vendimia se realiza con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración las partidas de uva sana, con el grado de madurez adecuado, realizando su entrega en el menor tiempo posible, con medios que deterioren su calidad en el menor grado posible y separado por variedades. Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el 31 de julio de cada año.

#### Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial queda prohibido el empleo de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes de materiales autorizados que garanticen la sanidad del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares. En la elaboración de vinos protegidos no se pueden

utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

#### 2.5.2. *Rendimientos máximos*

variedades tintas

8000 kilogramos de uvas por hectárea

variedades tintas

56 hectolitros por hectárea

variedades blancas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

#### **2.6. Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Cangas” está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña, del Principado de Asturias.

#### **2.7. Principales variedades de uva de vinificación**

BRUÑAL - ALBARIN TINTO

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

VERDEJO NEGRO

MENCIA

CARRASQUIN

#### **2.8. Vínculo con la zona geográfica**

Vino

Desde el siglo IX existe documentación sobre el cultivo de la vid, recibiendo reconocimientos tanto a nivel nacional como desde el exterior. Existen múltiples referencias toponímicas así como medidas y oficios relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración de vinos.

El clima se caracteriza por unas temperaturas bajas en invierno, veranos muy calurosos y un periodo de heladas amplio. Los suelos pedregosos con

abundante pizarras y fuertes pendientes permiten la regulación del agua procedente de las precipitaciones. El clima, el suelo y la presencia de variedades exclusivas influyen sobre la calidad y personalidad de los vinos, otorgándoles sus características organolépticas típicas.

## **2.9. Condiciones complementarias**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, colocadas de manera que no se permita su reutilización. Podrán utilizarse como menciones de etiquetado los términos “Barrica” y “Roble”.

Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y etiquetado de vinos de la DOP Cangas, deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro, ubicadas en la zona de producción, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de tal mención. El envasado en la zona de producción se hace obligatorio por cuestiones técnicas, para evitar fenómenos de oxidorreducción en el vino y variaciones de temperatura durante el transporte, todo lo cual repercute en la calidad y características del vino.

## **2.10. Enlace al pliego de condiciones**

[https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/Alimentación/Pliego%20de%20Condiciones%20DOP%20Cangas%20modificado.pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentación/Pliego%20de%20Condiciones%20DOP%20Cangas%20modificado.pdf)