



## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

**“VALDEORRAS”**

### **PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) nº 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011, y en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.



## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA VALDEORRAS

### 1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Valdeorras».

### 2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

Bajo la Denominación de Origen Protegida Valdeorras se elaboran principalmente vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo XI del Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento único para las OCM. Además, al amparo de esta denominación de origen también se pueden elaborar vinos espumosos de calidad (Valdeorras espumoso) y vinos de uvas pasificadas (Valdeorras Tostado) correspondientes a las categorías 5 y 15 respectivamente de dicho anexo.

Dentro de los vinos blancos, aquellos que se elaboran exclusivamente con la variedad Godello se comercializan como Valdeorras “Godello” y, en los vinos tintos, los que se elaboran al menos con un 85 % de la variedad Mencía, se comercializan como Valdeorras “Mencía”. Además, tanto para los vinos blancos como para los tintos, cuando se elaboran utilizando al menos un 85 % de las variedades que, de acuerdo con el punto 6 de este pliego de condiciones, tienen la consideración de “preferentes”, se comercializan como Valdeorras “Variedades Nobles”/ “Castes Nobles”.

Por otra parte, los distintos tipos de vinos tintos y el blanco Valdeorras “Godello” que se elaboren con uvas procedentes de parcelas con limitaciones de producción, de acuerdo con lo que se recoge en el punto 8 b.1) de este pliego de condiciones, se pueden comercializar con la mención “Producción controlada”.

Por último, los vinos blancos y tintos pueden ser sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble, pudiendo ser comercializados con las menciones “Barrica”, “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva”, según corresponda.



De acuerdo con lo anterior, las características analíticas y organolépticas de los diferentes tipos de vino son las siguientes:

### 2.1. Características analíticas de los vinos:

| TIPO DE VINO                | VALORES PERMITIDOS EN PARÁMETROS ANALÍTICOS |   |                                   |                        |                                     |
|-----------------------------|---|---|-----------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
|                             | Acidez volátil máxima (g/l ác. acético)     | Acidez total mínima (g/l ác. tartárico) | Grado alcohólico adquirido mínimo | Grado alcohólico total | Sulfuroso total máximo <sup>1</sup> |
| <b>Blanco</b>               | 0,80 g/l (*)                                | 5,0 g/l                                 | 10,5% vol. (**)                   | 10,5% vol. (**)        | 160 mg/l                            |
| <b>Tinto</b>                | 0,80 g/l (*)                                | 4,5 g/l                                 | 10,5% vol. (**)                   | 10,5% vol. (**)        | 150 mg/l                            |
| <b>Mencia</b>               | 0,80 g/l (*)                                | 4,5 g/l                                 | 11,5% vol. (**)                   | 11,5% vol. (**)        | 150 mg/l                            |
| <b>Godello</b>              | 0,80 g/l (*)                                | 5,0 g/l                                 | 11,5% vol. (**)                   | 11,5% vol. (**)        | 160 mg/l                            |
| <b>Castes nobles blanco</b> | 0,80 g/l (*)                                | 5,0 g/l                                 | 11,5% vol. (**)                   | 11,5% vol. (**)        | 160 mg/l                            |
| <b>Castes nobles tinto</b>  | 0,80 g/l (*)                                | 4,5 g/l                                 | 11,5% vol. (**)                   | 11,5% vol. (**)        | 150 mg/l                            |
| <b>Tostado</b>              | 2,4 g/l                                     | -                                       | 13% vol.                          | 13% vol.               | 160 mg/l                            |
| <b>Espumoso</b>             | 1,08 g/l                                    | -                                       | 11% vol.                          | 11% vol.               | 160 mg/l                            |

(\*) En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera de roble por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, y cuando su edad sea superior a un año con envejecimiento mínimo en madera de roble de 3 meses, no superarán 0,90 g/l hasta los 11% vol., y 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11% vol.

(\*\*) Los vinos que lleven las indicaciones “Producción Controlada”, “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva” tendrán una graduación alcohólica adquirida y total mínima de 12,5% vol.

Para los vinos blancos y tintos, el contenido de azúcares residuales totales será el que corresponda al término “seco”, siendo su contenido en azúcar de 4 gramos por litro como máximo o, de 9 gramos por litro como máximo cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro, no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

<sup>1</sup> Como modificación de menor importancia de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R(CE) n° 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, se ha solicitado modificar el límite máximo de contenido en Sulfuroso en los vinos tintos, pasando de 160 mg/l a 150 mg/l, para ajustarlo a los límites de la normativa comunitaria.



Para los vinos espumosos de calidad, el contenido en dióxido de carbono procede exclusivamente de la fermentación. Conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debido al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares.

Por otra parte, los espumosos de Valdeorras serán del tipo Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco y Seco, según lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 607/2009, en relación a su contenido en azúcares.

## **2.2. Características Organolépticas:**

Las características organolépticas de los vinos de Valdeorras se describen a continuación según el tipo de vino:

- **Vino blanco:**

- Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas.

- Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.

- Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

- **Vino tinto:**

- Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

- Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

- Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

- **Vino de crianza:**

- Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos o rojos rubí (dependiendo de su tipo), con matices que denotan todavía cierta juventud y con ligeros tonos verdosos o violáceos.



- Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega.

- Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica y postgusto de media duración.

● **Vino de reserva:**

- Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos menos vivos (dependiendo de su tipo), con matices que denotan más su madurez y tonos ocres o dorados que marcan su paso por la bodega.

- Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias y propios de la evolución en botella.

- Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla y de postgusto largo.

● **Vino de gran reserva:**

- Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atejadas, capa media-alta, dependiendo si son blancos o tintos.

- Fase olfativa: Intensos, complejos, especiados, de muy marcada evolución en botella.

- Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

● **Vino Tostado:**

- Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas.

- Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso.

- Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.



● **Vino espumoso:**

- Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.
- Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.

### 3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

- En la elaboración de estos vinos se utilizarán uvas de las variedades que se recogen en el punto 6. En el caso de los vinos blancos Valdeorras “Godello” se empleará exclusivamente esta variedad, en los tintos Valdeorras “Mencia” se empleara al menos un 85 % de dicha variedad y en los blancos y tintos Valdeorras “Variedades Nobles”/ “Castes Nobles” se empleará como mínimo un 85% de las variedades consideradas preferentes conforme a lo indicado en el punto 6 de este pliego de condiciones. Los espumosos se elaborarán al menos con un 85% de uva de la variedad blanca Godello, y el Valdeorras “Tostado” se elaborará con uvas tintas de las variedades recogidas en el punto 6 o con la variedad blanca Godello.
- Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva<sup>2</sup>.
- No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.
- En la elaboración del Valdeorras “Tostado” las uvas se someterán a un secado por pasificación natural bajo cubierta con un mínimo de 90 días, con un rendimiento

---

<sup>2</sup> Como modificación de menor importancia de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R (CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, se ha solicitado variar este requisito, de manera que el rendimiento en la extracción de las variedades consideradas preferentes, que era de 70 litros por cada 100 kg se iguala al del resto de las variedades, quedando en 72 litros por cada 100 kg de uva.



máximo de 40 litros por cada 100 Kilos de uvas pasas. El Valdeorras “Tostado” es un vino naturalmente dulce, sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación.

- El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en barrica no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.

#### **4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos que el Órgano de Control y Certificación del consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el punto 6 de este pliego de condiciones, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

En el Anexo I de este Pliego de Condiciones se recoge de forma gráfica el territorio de la Denominación de Origen Protegida Valdeorras y su situación en Europa.

#### **5) RENDIMIENTO MÁXIMO**

La producción máxima será de 12.000 kg de uva por hectárea. Para las variedades consideradas preferentes, este rendimiento se reduce a 10.000 kg por hectárea.

Teniendo en cuenta el rendimiento máximo admitido en la extracción de mosto de 72 litros por cada 100 kg de vendimia, de acuerdo con lo que se recoge en el punto 3 de este pliego de condiciones, tenemos que el rendimiento máximo de producción de vino es de 86,40 hectolitros por hectárea.



## 6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. Valdeorras se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

Blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Lado y Palomino.

Tintas: Mencía, Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro, Ferrón, Gran Negro, Garnacha Tintorera y Mouratón.

Tienen la consideración de preferentes, entra las variedades blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés y Lado; y entre las tintas: Mencía, Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro y Ferrón.

## 7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### 7.1. Datos del área geográfica

#### a) Factores naturales

Valdeorras es una comarca situada en la parte Sur-Occidental de la provincia de Ourense, en la puerta natural de entrada a Galicia, que integra a los municipios de O Bolo, Larouco, Petín, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, Rubiá, O Barco de Valdeorras, Carballeda y A Veiga. Todos ellos, con excepción del último, conforman el territorio de la D.O.P. Valdeorras.

Está moldeada por un profundo valle fértil y luminoso por el que discurre el río Sil, dominando un paisaje de granito y pizarra. Se trata de tierras rojas y negras en las que crecen el castaño, la vid y el olivo.

#### **Orografía**





Desde el punto de vista orográfico, el río Sil atraviesa la comarca de Este a Oeste, originando un valle con marcado carácter asimétrico: laderas con mucha pendiente en el margen izquierdo, y más suaves, generando un paisaje ondulado, en el derecho. Otros ríos, como el Xares, Bibeí, Cigüeño, Galir, Farelos, Seco y el Casoio proporcionan laderas donde se cultiva el viñedo, siendo en forma de bancales en frecuentes ocasiones.

Los suelos en pendientes y laderas de exposición sur siempre fueron considerados con vocación vitícola, al proporcionar menos fertilidad y un buen drenaje, garantía de un rendimiento más moderado y una adecuada maduración de las uvas.

## **Suelos**

Los suelos del territorio delimitado son de cinco tipos: pizarrosos, calizos, graníticos, arcillo-ferrosos y aluviales.

- Suelos pizarrosos: El sustrato geológico del suelo de la comarca está representado por piedras y pizarras ordovícicas y silúricas con frecuentes bandas de arenisca. Estos tipos de suelos son poco profundos (30-50 cm), con abundantes piedras, sobre todo en superficie, y con texturas en general limosas. Los viñedos enclavados en este tipo de suelos, proporcionan vinos con componentes aromáticos muy sutiles con marcado carácter mineral. Son suelos calientes que potencian el grado alcohólico y a la complejidad de las uvas.

- Afloramientos calizos: Los afloramientos de formaciones carbonatadas aparecen en la mitad norte de la comarca, en los municipios de O Barco y Rubiá. Los suelos arcillo-calcáreos, se esponjan en el invierno para recibir el agua y se cierran en verano para retenerla. Permiten obtener vinos de excelente calidad, con potencial para el envejecimiento, manifestando intensamente los caracteres propios de la variedad cultivada.

- Suelos graníticos: En los ayuntamientos de A Rúa, Petín y Larouco, destacan unos suelos sueltos, con textura franco-arenosa, que permiten maduraciones suaves pues irradian calor durante el día enfriándose por la noche; esta diferencia de temperatura entre el día y la noche permite incrementar los valores de azúcar y evitar importantes



pérdidas de acidez por las noches. Estas características permiten obtener unos vinos más florales, con gran carácter varietal y alcanzando más rápidamente una fase óptima para la recolección.

- Suelos arcillo-ferrosos: Permiten una gran retención de agua, lo que da lugar a la formación de charcos y suelos fríos. Los vinos de más calidad, en este tipo de suelos, proceden de arcillas mezcladas con sílice o limo. Cuando los suelos tienen un alto nivel de arcilla suelen ser ricos en nutrientes, permitiendo obtener producciones buenas y equilibradas.

- Suelos aluviales: En algunas ocasiones aparecen como terrazas colgadas de 4 a 10 metros sobre el río Sil, que están formadas por gravas redondas, arena, arcillas y limos pardos y grises. Dan lugar a suelos con buen drenaje, calientes y que proporcionan vinos de menor acidez al mantener la temperatura alta por las noches. En otras ocasiones los suelos aluviales se presentan como llanuras donde se conjuga el arrastre milenario de sedimentos, limos y arcillas, transportados desde las pendientes por las aguas de escorrentía. En este caso, mayoritariamente son de textura franca, con tendencia limosa y muy ricos en arcilla en profundidad. Son suelos ricos en nutrientes, que provocan producciones importantes, disminuyendo la calidad del vino y manifestando en menor porcentaje que otros suelos los caracteres propios de la variedad cultivada.

## **Climatología**

El clima de la comarca es mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica), con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños y primaveras suaves, con temperaturas mínimas de 8 °C y máximas de 33 °C. La temperatura media es de 11 °C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000 mm anuales. La Integral Térmica eficaz (Winkler- Amerine) en la comarca oscila entre 1.300 y 1.500.

Se trata en definitiva de un clima ideal para vinos secos de primera calidad, con un óptimo por encima de los 450 m. de altitud, siendo Valdeorras una comarca privilegiada al situarse toda ella entre los 300m y los 700m de altitud, por lo que se encuadra el conjunto del territorio delimitado en la Zona I de Winkler.



## **b) Factores humanos**

La historia de Valdeorras está muy ligada a la presencia de los romanos, que debido al paso de la Vía XVIII o Vía Nova, que comunicaba Braga con Astorga, y a la presencia de oro en la zona, dejaron una fuerte influencia así como numerosas pruebas de su paso. Esta presencia, aparte de manifestarse a través de un gran legado arquitectónico, también se refleja en la introducción de la vid, hecho que está avalado por diversas pruebas como las encontradas en la lápida situada en una casa particular frente a la Iglesia de San Esteban en A Rúa Vella, en la que hay escrito, refiriéndose a Lucio Pompeyo Reburro: *“el viejo pretoriano convertido en labrador, cultiva su trigo, cría su ganado, planta las primeras cepas en las riberas del Sil -Valdeorras- y oye zumbear alrededor de su cabeza a las abejas y sus colmenas. El viejo pretoriano es en Calubriga un hombre importante”*.

Después del periodo romano no se vuelven a tener noticias ni pruebas del cultivo de vid en la zona hasta el siglo X, siglo en el que aparece una nota escrita donde se constata la existencia de viñas en Valdeorras. A partir de este siglo existe constancia mediante diferentes referencias bibliográficas del cultivo de la vid en este territorio.

En el siglo XIX, coincidiendo con la aparición de la filoxera, la vitivinicultura de la comarca sufrió un gran deterioro, perdiéndose la mayor parte del viñedo. Debido a esto se empezaron a usar vides americanas como patrón. Estos injertos de vides americanas daban vinos que nada tenían que ver con los vinos de Valdeorras, eran vides muy productivas pero el vino había perdido el carácter afrutado y su personalidad.

Este problema persistió hasta que en el año 1974 surge la idea de hacer una reestructuración del viñedo en Valdeorras bajo el programa REVIVAL (iniciativa puesta en marcha desde la Agencia de Extensión Agraria de O Barco y en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras). Esta idea se empieza a llevar a cabo en 1976 siendo el objetivo la recuperación, potenciación y mejor aprovechamiento de las variedades propias de la zona para producir vinos de calidad, competitivos y rentables.



Por otra parte, y como manifestación de la importante reputación de estos vinos en España, hay que señalar que el Ministerio de Agricultura los declaró protegidos como denominación de origen en 1957. De esta manera la D.O. Valdeorras se convirtió en una de las denominaciones de origen más antiguas de España.

El cultivo de la vid, y la elaboración de vinos han constituido uno de los elementos vertebradores de la Comarca a lo largo de la historia. Las favorables condiciones climáticas y de suelo provocaron el desarrollo de una viticultura diferente y reconocida mundialmente, por la recuperación de la variedades autóctonas.

Después de años de esfuerzo investigador, de recuperación de las variedades autóctonas, de progresiva implantación de las nuevas técnicas en el cuidado de los viñedos que conviven con las prácticas tradicionales y de modernización del proceso de producción, se ha conseguido posicionar estos vinos en el mercado nacional y, cada vez más, en los mercados exteriores.

En Valdeorras, hombres y mujeres consiguieron unir esfuerzos, tradición secular y modernidad para mantener el origen y garantizar la calidad de unos vinos que son la máxima expresión del sentir de una tierra. Precisamente con esta unión de tradición, esfuerzo y tecnología el sector llevó a cabo de forma continuada una cuidadosa recuperación de cepas autóctonas, garantizando el origen y la máxima calidad de unos vinos únicos, genuinos, fruto de las circunstancias históricas, combinadas con los factores medioambientales.

Con el paso de los años los viticultores de Valdeorras, han ido aprovechando las condiciones naturales de su suelo y su clima, optimizando sus efectos para la elaboración de sus vinos.

## **7.2. Datos del producto**

Las características de los vinos que se elaboran en la D.O.P Valdeorras están muy relacionadas con las de las variedades utilizadas. En los blancos destaca la variedad Godello, propia de la zona, que da lugar a vinos de colores amarillo-pálido con matices verdosos con aromas francos e intensos que pueden recordar a alguna variedad de manzana. En boca se muestran perfectamente estructurados y untosos,



con una acidez natural que los hace frescos y elegantes, resultando vinos plenos, con postgusto largo y satisfactorio.

En la elaboración de tintos se emplean varias variedades, mayoritariamente autóctonas, entre las que destaca la variedad Mencía, muy extendida en Galicia y en áreas limítrofes de la vecina Comunidad Autónoma de Castilla y León. Son vinos color rojo picota, morado, limpio, brillante, de buena capa, con reflejos del violeta al rubí, con intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media a alta y equilibrada expresión tánica.

Las bodegas de la D.O.P. Valdeorras logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación de variedades como la Mencía, que aportan a los vinos estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

### **7.3. Interacción causal entre la zona geográfica y el producto**

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones y temperaturas extremas, conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vitis vinífera presentes, en general variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los siglos por los viticultores locales. Estas variedades toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, dando lugar a una serie de vinos específicos desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial.

Como se apuntó, el factor humano tiene una gran relevancia en la selección varietal. Pero también es de gran importancia en las características de estos vinos su actuación a lo largo de la ya larga historia de la viticultura de la comarca en lo concerniente a la selección de los terrenos con las mejores condiciones de suelo y orientación, terrenos en los que en muchas ocasiones ha tenido que construir muros para cultivar la vid en escalones (bancales o socalcos) para evitar la pérdida de suelo y facilitar las prácticas de cultivo, dando lugar en muchos puntos de la comarca a hermosos paisajes vitícolas. También es de destacar el cuidado y maestría con los que los viticultores realizan dichas prácticas de cultivo, en particular



la poda y conducción de las plantas para un adecuado control del potencial vitivinícola. Si a ello sumamos una elaboración que, respetando la tradición, emplea los recursos que la moderna tecnología enológica pone a disposición de los elaboradores y unos rigurosos controles de calidad, el resultado son unos vinos con una gran personalidad y calidad, cada vez más reconocidos por los consumidores.

## **8. REQUISITOS APLICABLES**

### **a) Marco jurídico**

- Orden de 24 de noviembre de 2009 de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Valdeorras y de su Consejo Regulador.

### **b) Requisitos adicionales**

En particular, esta disposición establece los siguientes requisitos adicionales:

#### **b.1) Prácticas culturales**

- Los rendimientos productivos por hectárea son los que se recogen en el apartado 5 de este Pliego de condiciones. No obstante, los viticultores que así lo deseen podrán solicitar la calificación de uno o varios viñedos que cultiven con variedades tintas o con la variedad blanca Godello como “Viñedos de Producción Controlada”, con la condición de que la superficie mínima del viñedo será de 0,5 ha, que podrán estar en una parcela o en varias, si se trata de un coto redondo de 1,5 km. En los viñedos de producción controlada, la producción máxima admitida será de 6.000 kg por hectárea para las variedades tintas y de 8.000 kg por hectárea para la variedad Godello.
- Los límites de rendimiento por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por iniciativa propia o por petición de los viticultores, después de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del órgano de control y certificación. Esta modificación se podrá



realizar también exclusivamente para alguna variedad concreta. Estas modificaciones, en el caso de producirse, no podrán implicar un aumento superior al 25% de los límites establecidos.

- En el caso de viñedos de plantación reciente, la producción máxima admitida para la elaboración de vinos tendrá los siguientes límites:
  - 0 Kilos por hectárea durante los dos años siguientes a la plantación.
  - 33% de la producción total máxima, el tercer año después de la plantación.
  - 70% de la producción total máxima, el cuarto año después de la plantación.
  - 100% de la producción total máxima, a partir del quinto año después de la plantación.
- En todo caso, en la aplicación de los límites de producción por hectárea se establece, con carácter general, una tolerancia del 5 %.

## **b.2) Elaboración y embotellado**

- En las bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador solo se podrán elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos o vinos procedentes de superficies vitícolas inscritas en la denominación de origen.
- El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, por la exposición 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. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos, adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen Valdeorras, hacen



necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

- Los envases serán de vidrio, de las capacidades autorizadas por la legislación vigente.

### **b.3) Requisitos del etiquetado**

- Las etiquetas comerciales propias de cada firma comercial inscrita deben ser aprobadas previamente por el Consejo Regulador.

- En dichas etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: “Denominación de Origen Protegida” y el nombre de la denominación, “Valdeorras”. Para la Denominación de Origen Protegida Valdeorras el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es “Denominación de Origen”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de Origen Protegida”.

- • En el etiquetado de los vinos embotellados por encargo deberá aparecer siempre el nombre o razón social del embotellador.

- El uso en el etiquetado de las menciones “Godello”, “Mencia” y “Variedades nobles”/”Castes nobles” queda condicionado al cumplimiento de los requisitos de utilización de variedades en la elaboración que se recogen en el punto 3 de este pliego de condiciones.

- El uso en el etiquetado de la mención “Producción controlada” queda reservado a los vinos tintos y a los blancos elaborados con la variedad Godello, en los que las uvas procedan íntegramente de viñedos calificados como “viñedos de producción controlada”, de acuerdo con lo establecido en el punto 8 b.1) de este pliego de condiciones.





- En el etiquetado de los vinos elaborados con uva pasificada amparados por esta denominación de origen se incluirá además la mención “Tostado”.
- En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen protegida Valdeorras se podrán utilizar los términos tradicionales “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” cuando éstos hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en la base de datos electrónica E-Bacchus de la Unión Europea.
- En el etiquetado de los vinos de esta denominación de origen podrá utilizarse el término “Barrica”, si se ajustan a lo establecido en el anexo III del Real Decreto 1363/2011, 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.
- El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos. Dicho marchamo incluirá el logotipo de la denominación que figura en el anexo II de este pliego de condiciones.

### **b.3) Requisitos para el control**

- Los diferentes operadores deben inscribirse en los siguientes registros de control:
  - Registro de viñas: donde sólo se inscribirán las viñas situadas en la zona de producción de las que la uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.
  - Registro de las bodegas de elaboración: donde se pueden inscribir todas las bodegas que, situadas en la zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas en las que los vinos elaborados puedan optar al uso de la denominación de origen.



- Registro de bodegas de almacenaje: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, estando situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al almacenaje y/o envejecimiento de vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.
- Registro de bodegas embotelladoras: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización del vino debidamente etiquetado y amparado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.
- Además, los titulares de bodegas de elaboración deberán declarar, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren, consignando la procedencia de la uva y en el caso de venta durante la campaña de la vendimia, el destino de los productos que se expidan, indicando el destinatario y cantidad.

## **9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO**

### **a) Órgano de control**

La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la denominación de origen Valdeorras.

El Consejo Regulador de la denominación de origen Valdeorras tiene identificado en su estructura un órgano de control y certificación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público tutelada por la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia y sus inspectores están habilitados por ésta y tienen la condición de autoridad en el ejercicio de sus funciones de control. Los datos del Consejo Regulador son los siguientes:



Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras.

Dirección: Carretera nacional 120 P.K. 463. 32340 Vilamartín de Valdeorras  
(Ourense)

Teléfono: 0034 988 300 295

Fax: 0034 988 300 455

Correo electrónico: [consello@dovaldeorras.com](mailto:consello@dovaldeorras.com)

Web: [www.dovaldeorras.tv](http://www.dovaldeorras.tv)



## **b) Tareas**

### **b.1) Alcance de los controles**

#### **Análisis químicos y organolépticos**

El órgano de control verifica que los elaboradores realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 de este pliego de condiciones. Para la realización de los análisis organolépticos los operadores utilizan el panel de cata con que cuenta el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la denominación de origen protegida Valdeorras que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la denominación de origen protegida.

#### **Operadores**

El órgano de control comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular, comprueba que los productores y elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las especificaciones en cuanto a: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto, y análisis de los parámetros químicos y organolépticos.

#### **Productos**

El órgano de control, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la denominación de origen cumple las especificaciones establecidas en el punto 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.



## **b.2) Metodología del Control**

### **Controles sistemáticos.**

El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

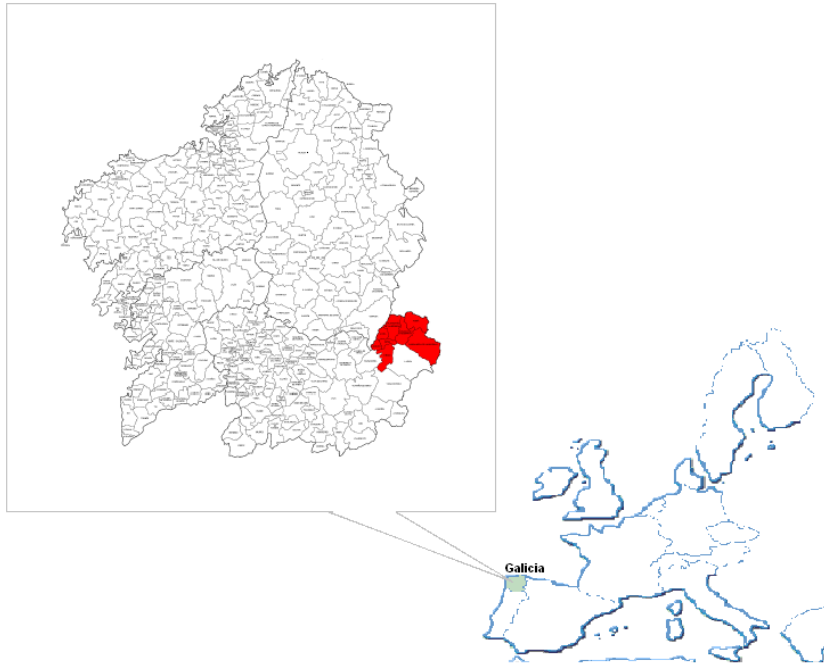
### **Controles aleatorios.**

- El órgano de control hace controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos



## ANEXO I

### SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.



## ANEXO II

### LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

#### VALDEORRAS

