



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

"VALDEORRAS"

PREGO DE CONDICIÓNS

De acordo co establecido no Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello do 17 de decembro de 2013 polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os Regulamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007

PREGO DE CONDICIÓN DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA VALDEORRAS

1. NOME QUE SE DEBE PROTEXER

«Valdeorras».

2. DESCRICIÓN DO VIÑO

Baixo a denominación de orixe protexida Valdeorras elabóranse principalmente viños brancos, tintos e rosados que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 e (CE) núm. 1234/2007. Ademais, ao amparo desta denominación de orixe tamén se poden elaborar viños espumosos de calidade (Valdeorras espumoso) e viños de uvas pasificadas (Valdeorras Tostado) correspondentes ás categorías 5 e 15 respectivamente do devandito anexo.

Dentro dos viños brancos, aqueles que se elaboran exclusivamente coa variedade godello comercialízanse como Valdeorras “godello” e, nos viños tintos, os que se elaboran polo menos cun 85 % da variedade mencia, comercialízanse como Valdeorras “mencia”. Ademais, tanto para os viños brancos como para os tintos, cando se elaboran utilizando polo menos un 85 % das variedades que, de acordo con o punto 6 deste prego de condicións, teñen a consideración de “preferentes”, comercialízanse como Valdeorras “variedades nobles”/ “castes nobres”.

Por outra banda, os distintos tipos de viños tintos, os rosados e o branco Valdeorras “godello” que se elaboren con uvas procedentes de parcelas con



limitacións de produción, de acordo con o que se recolle no punto 8 b.1) deste prego de condicións, pódense comercializar coa mención "Produción controlada".

Por último, os viños brancos e tintos poden ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de carballo e poden ser comercializados con mencións "barrica", "crianza", "reserva" ou "gran reserva", segundo corresponda.

De acordo co anterior, as características analíticas e organolépticas dos diferentes tipos de viño son as seguintes:

2.1. Características analíticas dos viños:

TIPO DE VIÑO	VALORES PERMITIDOS EN PARÁMETROS ANALÍTICOS				
	Acidez volátil máxima (g/l ác. acético)	Acidez total mínima (g/l ác. tartárico)	Grao alcohólico adquirido mínimo	Grao alcohólico total	Sulfuroso total máximo
Branco	0,80 g/l ^(*)	5,0 g/l	10,5% vol. ^(**)	10,5% vol. ^(**)	200 mg/l
Tinto	0,80 g/l ^(*)	4,0 g/l	10,5% vol. ^(**)	10,5% vol. ^(**)	150 mg/l
Rosado	0,80 g/l ^(*)	4,0 g/l	10,5% vol. ^(**)	10,5% vol. ^(**)	190 mg/l
Mencía	0,80 g/l ^(*)	4,0 g/l	11,5% vol. ^(**)	11,5% vol. ^(**)	150 mg/l
Godello	0,80 g/l ^(*)	5,0 g/l	11,5% vol. ^(**)	11,5% vol. ^(**)	200 mg/l
Castes nobres branco	0,80 g/l ^(*)	5,0 g/l	11,5% vol. ^(**)	11,5% vol. ^(**)	200 mg/l
Castes nobres tinto	0,80 g/l ^(*)	4,0 g/l	11,5% vol. ^(**)	11,5% vol. ^(**)	150 mg/l
Tostado	2,4 g/l	-	11,0 % vol.	11,0 % vol.	200 mg/l
Espumoso	1,08 g/l	-	11,0 % vol.	11,0 % vol.	200 mg/l

^(*) Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira de carballo por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, e cando a súa idade sexa superior a un ano con envellecemento mínimo en madeira de carballo de 3 meses, non superarán 0,90 g/l ata os 11% vol., e 0,06 g/l por cada grao de alcol que exceda os 11% vol.



(**) Os viños que leven as indicacións "producción controlada", "crianza", "reserva" ou "gran reserva" terán unha gradación alcohólica adquirida e total mínima de 12,5% vol.

Para os viños brancos e tintos, o contido de azucres residuais totais será o que corresponda ao termo "seco", sendo o seu contido en azucre de 4 gramos por litro como máximo ou de 9 gramos por litro como máximo cando o contido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro non sexa inferior en máis de 2 gramos por litro ao contido en azucre residual.

Para os viños espumosos de calidade, o contido en dióxido de carbono procede exclusivamente da fermentación. Conservado a unha temperatura de 20 °C en envases pechados, alcanza unha sobrepresión debido ao dióxido de carbono disolto igual ou superior a 3,5 bares.

Por outra banda, en relación ao seu contido en azucres, os espumosos de Valdeorras serán do tipo *brut nature*, *extra brut*, *brut*, *extra seco* e *seco*, segundo o disposto no anexo III parte A do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comisión do 17 de outubro.

2.2. Características Organolépticas:

As características organolépticas dos viños de Valdeorras descríbense a continuación segundo o tipo de viño:

- Viño branco:
 - Fase visual: Cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpo e brillante.
 - Fase olfactiva: Aromas primarios froiteiros con intensidade.
 - Fase gustativa: Afroitado, persistente e equilibrado na súa estrutura.



- Viño tinto:

- Fase visual: Cor desde vermello picota morado a rubí, limpo, brillante con capa.

- Fase olfactiva: Aromas a froitos vermellos con intensidade.

- Fase gustativa: Aromas a froitos vermellos, equilibrado na súa estrutura (sen arestas) e persistente.

- Viño rosado

- Fase visual: Cores de rosáceos a vermello cereixa, limpo e brillante.

- Fase olfactiva: Aromas a froitos vermellos propios das variedades de que proceden, con intensidade.

- Fase gustativa: Aromas a froitos vermellos, persistentes e equilibrados na súa estrutura.

- Viño de crianza:

- Fase visual (brancos e tintos): Cores amarelas nos brancos ou vermellos rubí nos tintos, con matices que denotan aínda certa xuventude e con lixeiros tons verdosos nos brancos ou violáceos nos tintos. Limpos, brillantes e, no caso dos tintos, con capa.

- Fase olfactiva: Aromas froiteiros e aromas propios do seu paso por barrica con intensidade.

- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con recordo a froita e persistencia.

- Viño de reserva:

- Fase visual (brancos e tintos): Cores amarelas con matices que denotan máis a súa madurez e tons ocres ou dourados que marcan o seu paso pola barrica



nos brancos. Cores vermellas menos vivas nos tintos. Limpos, brillantes e, no caso dos tintos, con capa.

- Fase olfactiva: Aromas froiteiros e aromas propios do seu paso por barrica. Con intensidade.

- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con aromas propios do seu paso por barrica e persistente.

- Viño de gran reserva:

- Fase visual (brancos e tintos): Cores amarelas nos brancos e rosáceas ou vermellos rubí con tonalidades mate e atelladas nos tintos. Limpos e brillantes e, no caso dos tintos, con capa.

- Fase olfactiva: Aromas especiados e aromas propios do seu paso por barrica.

- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con aromas propios do seu paso por barrica e persistente.

- Viño Tostado:

- Fase visual (brancos e tintos): Cores amarelas con matices dourados nos brancos e vermellos intensos con matices violetas nos tintos.

- Fase olfactiva: Aromas froiteiros con recordos da variedade da que proceden e con recordo a mel, caramelo ou uva pasificada, con intensidade.

- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con dozura e persistencia.

- Viño espumoso (branco, tinto e rosado):

- Fase visual: cores amarelas con tons pálidos ou dourados nos brancos; vermello picota morado nos tintos e rosa a vermello cereixa nos rosados. Limpos, brillantes e carbónico ben integrado.



- Fase olfactiva: Aromas primarios froiteiros, propios das variedades das que proceden, con intensidade.
- Fase gustativa: Afroitado, persistente, equilibrado na súa estrutura e con carbónico ben integrado.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

- Na elaboración destes viños utilizaranse uvas das variedades que se recollen no punto 6. No caso dos viños brancos Valdeorras "godello" empregárase exclusivamente esta variedade, nos tintos Valdeorras "mencía" empregárase polo menos un 85 % da devandita variedade e nos brancos e tintos Valdeorras "variedades nobles"/ "castes nobres" empregárase como mínimo un 85% das variedades consideradas preferentes conforme ao indicado no punto 6 deste prego de condicións. Os espumosos brancos elaboráranse polo menos cun 85% de uva da variedade branca godello, e o Valdeorras "Tostado" elaborárase con uvas tintas das variedades recollidas no punto 6 ou coa variedade branca godello.
- Aplicáranse as presións adecuadas para a extracción do mosto ou do viño e a súa separación dos bagazos, de forma que o rendemento non sexa superior a 72 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva.
- Na elaboración do Valdeorras "Tostado" as uvas someteranse a un secado por pasificación natural baixo cuberta cun mínimo de 30 días, cun rendemento máximo de 40 litros por cada 100 quilos de uvas pasas. O Valdeorras "Tostado" é un viño naturalmente doce, sen aumento artificial da súa gradación e co alcohol procedente na súa totalidade da fermentación.

4. DELIMITACIÓN DA ZONA XEOGRÁFICA

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Valdeorras está constituída polos terreos que o órgano de control e certificación do consello Regulador considere aptos para a produción de uva



das variedades que se indican no punto 6 deste prego de condicións, coa calidade necesaria para obter viños coas características específicas dos amparados pola denominación, e sempre que se atopen situados nos Concellos do Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, e Rubiá, todos eles na provincia de Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.

No Apéndice I deste prego de condicións recóllese de forma gráfica o territorio da denominación de orixe protexida Valdeorras e a súa situación en Europa.

5 RENDEMENTO MÁXIMO

A produción máxima será de 15.000 kg de uva por hectárea. Para as variedades consideradas preferentes, este rendemento redúcese a 12.500 kg por hectárea.

Tendo en conta o rendemento máximo admitido na extracción de mosto de 72 litros por cada 100 kg de vendima, de acordo co que se recolle no punto 3 deste prego de condicións, temos que o rendemento máximo de produción de viño é de 108 hectolitros por hectárea, cantidade que se reduce a 90 hectolitros por hectárea no caso das variedades preferentes.

6. VARIEDADE OU VARIEDADES DE UVA DAS QUE PROCEDE O VIÑO

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

Branca: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrонтés, lado e palomino.

Tintas: mencia, tempranillo (araúxa), brancellao (albarello), merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro, ferrón, gran negro, garnacha tintorera e mouratón.

Teñen a consideración de preferentes, entra as variedades brancas: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrонтés e lado; e entre as tintas:



mencia, tempranillo (araúxa), brancellao (albarello), merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro e ferrón.

7. VÍNCULO COA ZONA XEOGRÁFICA

7.1. Datos da área xeográfica

a) Factores naturais

Valdeorras é unha bisbarra situada na parte Sur-Occidental da provincia de Ourense, na porta natural de entrada a Galicia, que integra aos municipios do Bolo, Larouco, Petín, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, Rubiá, O Barco de Valdeorras, Carballeda e A Veiga. Todos eles, con excepción do último, conforman o territorio da DOP Valdeorras.

Está moldada por un profundo val fértil e luminoso polo que discorre o río Sil, dominando unha paisaxe de granito e lousa. Trátase de terras vermellas e negras nas que medran o castiñeiro, a vide e a oliveira.

Orografía

Desde o punto de vista orográfico, o río Sil atravesa a comarca de leste a oeste e orixina un val con marcado carácter asimétrico: abas con moita pendente na marxe esquerda, e máis suaves e cunha paisaxe ondulada, no dereito. Outros ríos, como o Xares, Bibeí, Cigüeño, Galir, Farelos, Seco e Casoio proporcionan ladeiras onde se cultiva a viña, en frecuentes ocasións en forma de socalcos.

Os solos en pendentes e ladeiras de exposición sur sempre foron considerados con vocación vitícola, ao proporcionaren menos fertilidade e unha boa drenaxe, garantía dun rendemento máis moderado e unha axeitada maduración das uvas.

Solos

Os solos do territorio delimitado son de cinco tipos: de lousa, calcarios, graníticos, arxilosos-ferrosos e aluviais.



- Solos de lousa: O substrato xeolóxico do solo da comarca está representado por pedras e lousas ordovícicas e silúricas con frecuentes bandas de arenito. Estes tipos de solos son pouco profundos (30-50 cm), con abundantes pedras, sobre todo en superficie, e con texturas en xeral limosas. As viñas situadas neste tipo de solos, proporcionan viños con compoñentes aromáticos moi sutís con marcado carácter mineral. Son solos quentes que potencian o grao alcohólico e a complexidade das uvas.

- Afloramentos calcarios: Os afloramentos de formacións carbonatadas aparecen na metade norte da bisbarra, nos municipios do Barco e Rubiá. Os solos arxilosos-calcarios, espónxanse no inverno para recibir a auga e péchanse no verán para retela. Permiten obter viños de excelente calidade, con potencial para o envellecemento, e manifestan intensamente os caracteres propios da variedade cultivada.

- Chans graníticos: Nos concellos da Rúa, Petín e Larouco destacan uns solos soltos, con textura franco-areenta, que permiten maduracións suaves pois irradian calor durante o día arrefecen pola noite; esta diferenza de temperatura entre o día e a noite permite incrementar os valores de azucre e evitar importantes perdas de acidez polas noites. Estas características permiten obter uns viños máis florais, con gran carácter varietal e alcanzan máis rapidamente unha fase óptima para a recolección.

- Solos arxilosos-ferrosos: Permiten unha gran retención de auga, o que dá lugar á formación de pozas e solos fríos. Os viños de máis calidade, neste tipo de solos, proceden de arxilas mesturadas con sílice ou limo. Cando os solos teñen un alto nivel de arxila adoitan ser ricos en nutrientes, permitindo obter producións boas e equilibradas.

- Solos aluviais: Nalgunhas ocasións aparecen como terrazas colgadas de 4 a 10 metros sobre o río Sil, que están formadas por gravas redondas, area, arxilas e limos pardos e grises. Dan lugar a solos con boa drenaxe, quentes e



que proporcionan viños de menor acidez ao manter a temperatura alta polas noites. Noutras ocasións os solos aluviais preséntanse como chairas onde se conxuga o arrastre milenario de sedimentos, limos e arxilas, transportados desde as pendentes polas augas de escorremento. Neste caso, maioritariamente son de textura franca, con tendencia limosa e moi ricos en arxila en profundidade. Son solos ricos en nutrientes, que provocan producións importantes, polo que diminuen a calidade do viño e manifestan en menor porcentaxe que outros solos os caracteres propios da variedade cultivada.

Climatoloxía

O clima da comarca é mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica), con invernos fríos, veráns cálidos e outonos e primaveras suaves, con temperaturas mínimas de 8 °C e máximas de 33 °C. A temperatura media é de 11 °C e o índice de choivas oscila entre os 850 e os 1.000 mm anuais. A integral térmica eficaz (Winkler- Amerine) na comarca oscila entre 1.300 e 1.500.

Trátase en definitiva dun clima ideal para viños secos de primeira calidade, cun óptimo por encima do 450 m. de altitude, sendo Valdeorras unha comarca privilexiada ao situarse toda ela entre os 300m e os 700m de altitude, polo que se encadra o conxunto do territorio delimitado na Zona I de Winkler.

b) Factores humanos

A historia de Valdeorras está moi ligada á presenza dos romanos, que debido ao paso da Vía XVIII ou Vía Nova, que comunicaba Braga con Astorga, e á presenza de ouro na zona, deixaron unha forte influencia así como numerosas probas do seu paso. Esta presenza, á parte de manifestarse a través dun gran legado arquitectónico, tamén se reflicte na introdución da vide, feito que está avalado por diversas probas como as atopadas na lápida situada nunha casa particular fronte á Igrexa de Santo Estevo na Rúa Vella, na que hai escrito, referíndose a Lucio Pompeio Reburro: *“o vello pretoriano convertido en labrador, cultiva o seu trigo, cría o seu gando, planta as primeiras cepas nas*



ribeiras do Sil -Valdeorras- e oe zoar ao redor da súa cabeza as abellas e as súas colmeas. O vello pretoriano é en Calubriga un home importante”.

Despois do período romano non se volven a ter noticias nin probas do cultivo de vide na zona ata o século X, século no que aparece unha nota escrita onde se constata a existencia de viñas en Valdeorras. A partir deste século existe constancia mediante diferentes referencias bibliográficas do cultivo da vide neste territorio.

No século XIX, coincidindo coa aparición da filoxera, a vitivinicultura da bisbarra sufriu unha gran deterioración, perdéndose a maior parte do viñado. Debido a isto empezáronse a usar vides americanas como patrón. Estes enxertos de vides americanas daban viños que nada tiñan que ver cos viños de Valdeorras, eran vides moi produtivas pero o viño perdera o carácter afroitado e a súa personalidade.

Este problema persistiu ata que no ano 1974 xorde a idea de facer unha reestruturación do viñado en Valdeorras baixo o programa REVIVAL (iniciativa posta en marcha desde a Axencia de Extensión Agraria do Barco e en colaboración co Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras). Esta idea empézase a levar a cabo en 1976 e o seu obxectivo é a recuperación, potenciación e mellor aproveitamento das variedades propias da zona para producir viños de calidade, competitivos e rendibles.

Por outra banda, e como manifestación da importante reputación destes viños en España, hai que sinalar que o Ministerio de Agricultura declarounos protexidos como denominación de orixe en 1957. Desta maneira a DO Valdeorras converteuse nunha das denominacións de orixe máis antigas de España.

O cultivo da vide, e a elaboración de viños constituíron un dos elementos vertebradores da bisbarra ao longo da historia. As favorables condicións climáticas e de solo provocaron o desenvolvemento dunha viticultura



diferente e recoñecida mundialmente pola recuperación das variedades autóctonas.

Despois de anos de esforzo investigador, de recuperación das variedades autóctonas, de progresiva implantación das novas técnicas no coidado dos viñedos que conviven coas prácticas tradicionais e de modernización do proceso de produción, conseguíuse situar estes viños no mercado nacional e, cada vez máis, nos mercados exteriores.

En Valdeorras, homes e mulleres conseguiron unir esforzos, tradición secular e modernidade para manter a orixe e garantir a calidade duns viños que son a máxima expresión do sentir dunha terra. Precisamente con esta unión de tradición, esforzo e tecnoloxía o sector levou a cabo de forma continuada unha coidadosa recuperación de cepas autóctonas, garantindo a orixe e a máxima calidade duns viños únicos, xenuínos, froito das circunstancias históricas, combinadas cos factores ambientais.

Co paso dos anos os viticultores de Valdeorras, foron aproveitando as condicións naturais do seu solo e o seu clima, optimizando os seus efectos para a elaboración dos seus viños.

7.2. Datos do produto

As características dos viños que se elaboran na DOP Valdeorras están moi relacionadas coas das variedades utilizadas. Nos brancos destaca a variedade godello, propia da zona, que dá lugar a viños de cores amarelo-pálido con matices verdosos con aromas primarios limpos, afroitados de intensidade media. Na boca móstranse perfectamente estruturados, cunha acidez natural que os fai frescos e elegantes e resultan uns viños plenos, con postgusto longo e satisfactorio.

Na elaboración de tintos empréganse varias variedades, maioritariamente autóctonas, entre as que destaca a variedade mencía, moi estendida en Galicia



e en áreas limítrofes da veciña Comunidade Autónoma de Castela e León. Son viños cor vermella picota, morada, limpo, brillante, de boa capa, con reflexos do violeta ao rubí, con intensos aromas a froitos vermellos, con acidez media, equilibrados na súa estrutura e persistentes.

As adegas da DOP Valdeorras logran óptimos resultados con crianzas moderadas en perfias de carballo de calidade e coa participación de variedades como a mencia, que achegan aos viños estabilidade de cor, acidez e capacidade de envellecemento, ademais de harmonizar aromaticamente á perfección.

7.3. Interacción causal entre a zona xeográfica e o produto

As características dos diferentes solos da zona xeográfica, sumadas ás condicións climáticas, con baixas precipitacións e temperaturas extremas, conforman un ecosistema selectivo ao que se foron adaptando as variedades de *Vitis vinífera* presentes, en xeral variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos séculos polos viticultores locais. Estas variedades toleran as condicións edafoclimáticas existentes, dando lugar a unha serie de viños específicos desde o punto de vista fisicoquímico e sensorial.

Como se apuntou, o factor humano ten unha gran relevancia na selección varietal. Pero tamén é de gran importancia nas características destes viños a súa actuación ao longo da xa longa historia da viticultura da bisbarra no concernente á selección dos terreos coas mellores condicións de solo e orientación, terreos nos que en moitas ocasións tivo que construír muros para cultivar a vide en chanzos (muras ou socalcos) para evitar a perda de solo e facilitar as prácticas de cultivo, que dan lugar en moitos puntos da comarca a fermosas paisaxes vitícolas. Tamén é de destacar o coidado e mestría cos que os viticultores realizan as devanditas prácticas de cultivo, en particular a poda e condución das plantas para un axeitado control do potencial vitivinícola. Se a iso sumamos unha elaboración que, respectando a tradición, emprega os recursos que a moderna tecnoloxía enolóxica pon ao dispor dos elaboradores



e uns rigorosos controis de calidade, o resultado son uns viños cunha gran personalidade e calidade, cada vez máis recoñecidos polos consumidores.

8. REQUISITOS APLICABLES

a) Marco xurídico

- Orde do 24 de novembro de 2009 da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador.

b) Requisitos adicionais

En particular, esta disposición establece os seguintes requisitos adicionais:

b.1) Prácticas culturais

- Os rendementos produtivos por hectárea son os que se recollen no apartado 5 deste prego de condicións. Non obstante, os viticultores que así o desexen poderán solicitar a cualificación dunha ou varias viñas que cultiven con variedades tintas ou coa variedade branca godello como "viñedos de produción controlada", coa condición de que a superficie mínima da viña sexa de 0,5 ha, que poderán estar nunha parcela ou en varias, se se trata dun coto redondo de 1,5 km. Nas viñas de produción controlada, a produción máxima admitida será de 6.000 kg por hectárea para as variedades tintas e de 8.000 kg por hectárea para a variedade godello.
- No caso das viñas de plantación recente, a produción máxima admitida para a elaboración de viños terá os seguintes límites:
 - 0 quilos por hectárea durante os dous anos seguintes á plantación.
 - 33% da produción total máxima, o terceiro ano despois da plantación.
 - 70% da produción total máxima, o cuarto ano despois da plantación.



- 100% da produción total máxima, a partir do quinto ano despois da plantación.

- En todo caso, na aplicación dos límites de produción por hectárea establécese, con carácter xeral, unha tolerancia do 5 %.

b.2) Elaboración e embotellado

- Nas adegas rexistradas nos rexistros do Consello Regulador só se poderán elaborar, almacenar ou manipular uvas, mostos ou viños procedentes de superficies vitícolas rexistradas na denominación de orixe.

- O embotellamento realizarase na área delimitada, nas adegas rexistradas na denominación de orixe. O transporte e embotellamento fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, pola exposición a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellamento en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños, adquiridos durante anos polas adegas da denominación de orixe Valdeorras, fan necesario o envasamento en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

- Os envases serán de vidro, das capacidades autorizadas pola lexislación vixente.

b.3) Requisitos da etiquetaxe

- As etiquetas comerciais propias de cada firma comercial rexistrada deben ser aprobadas previamente polo Consello Regulador.

- Nas devanditas etiquetas comerciais figurará obrigatoriamente a mención: "denominación de orixe protexida" e o nome da denominación, "Valdeorras". Para a denominación de orixe protexida Valdeorras o termo tradicional ao que



se refire o artigo 112.a) do Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, é "denominación de orixe". Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños á expresión "denominación de orixe protexida".

- O uso na etiquetaxe das mencións "godello", "mencia" e "variedades nobles"/"castes nobres" queda condicionado ao cumprimento dos requisitos de utilización de variedades na elaboración que se recollen no punto 3 deste prego de condicións.
- O uso na etiquetaxe da mención "producción controlada" queda reservado aos viños tintos e aos brancos elaborados coa variedade godello, nos que as uvas procedan integramente de viñas cualificadas como "viñedos de produción controlada", de acordo con o establecido no punto 8 b.1) deste prego de condicións.
- Na etiquetaxe dos viños elaborados con uva pasificada amparados por esta denominación de orixe incluírase ademais a mención "tostado".
- Na etiquetaxe dos viños da denominación de orixe protexida Valdeorras poderanse utilizar os termos tradicionais "crianza", "reserva" e "gran reserva" cando estes fosen sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos electrónica E-Ambrosia da Unión Europea.
- Na etiquetaxe dos viños desta denominación de orixe poderá utilizarse o termo "Barrica", se se axustan ao establecido no anexo III do Real Decreto 1363/2011, 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.
- O produto destinado ao consumo irá provisto de selos de garantía, numerados e expedidos polo Consello Regulador, que serán colocados na



adega rexistrada de modo que non sexa posible unha nova utilización deles. O devandito selo incluirá o logotipo da denominación que figura no Apéndice II deste prego de condicións.

b.4) Requisitos para o control

- Os diferentes operadores deben inscribirse nos seguintes rexistros de control:
 - Rexistro de viñas: onde só se inscribirán as viñas situadas na zona de produción das que a uva poida ser destinada á elaboración dos viños protexidos.
 - Rexistro das adegas de elaboración: onde se poden inscribir todas as adegas que, situadas na zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas rexistradas nas que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.
 - Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que estean situadas na zona de elaboración e se dediquen exclusivamente á almacenaxe e/ou envellecemento de viños amparados pola denominación de orixe Valdeorras.
 - Rexistro de adegas embotelladoras: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, situadas na zona de elaboración, dedíquense exclusivamente ao embotellamento e comercialización do viño debidamente etiquetado e amparado pola denominación de orixe Valdeorras.
- Ademais, os titulares de adegas de elaboración deberán declarar, antes do 30 de novembro de cada ano, a cantidade de mosto e viño obtido, especificando os diversos tipos que elaboren, consignando a procedencia da uva e no caso de venda durante a campaña da vendima, o destino dos produtos que se expidan, indicando o destinatario e cantidade.



9. COMPROBACIÓN DO CUMPRIMENTO DO PREGO

a) Órgano de control

A verificación do cumprimento deste prego de condicións corresponde ao Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras.

O Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación, de acordo co disposto no capítulo II do título IV e no capítulo III do título VI da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia; e no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo coas ditas normas, o Consello Regulador é unha corporación de dereito público tutelada pola Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia que ten delegadas tarefas de control oficial do prego de condicións e o seu persoal de control está habilitado pola devandita consellería. Os feitos constatados polo persoal acreditado do consello regulador relativos ao incumprimento deste prego de condicións por parte dalgunha persoa operadora terán presunción de certeza e constituirán proba documental pública para os efectos da súa valoración nun eventual procedemento sancionador. Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

Nome: Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras.

Dirección: Estrada nacional 120 p.q. 463. 32340 Vilamartín de Valdeorras
(Ourense)

Teléfono: 0034 988 300 295

Correo electrónico: consello@dovaldeorras.com

Web: www.dovaldeorras.gal



b) Tarefas

b.1) Alcance dos controis

Análises químicas e organolépticas

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

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

Operadores

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

Produtos

O órgano de control, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a denominación de orixe cumpre as especificacións



establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía do Control

Controis sistemáticos.

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

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixinarios da zona de produción.
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendemento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasado.
- Comprobar que se realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.

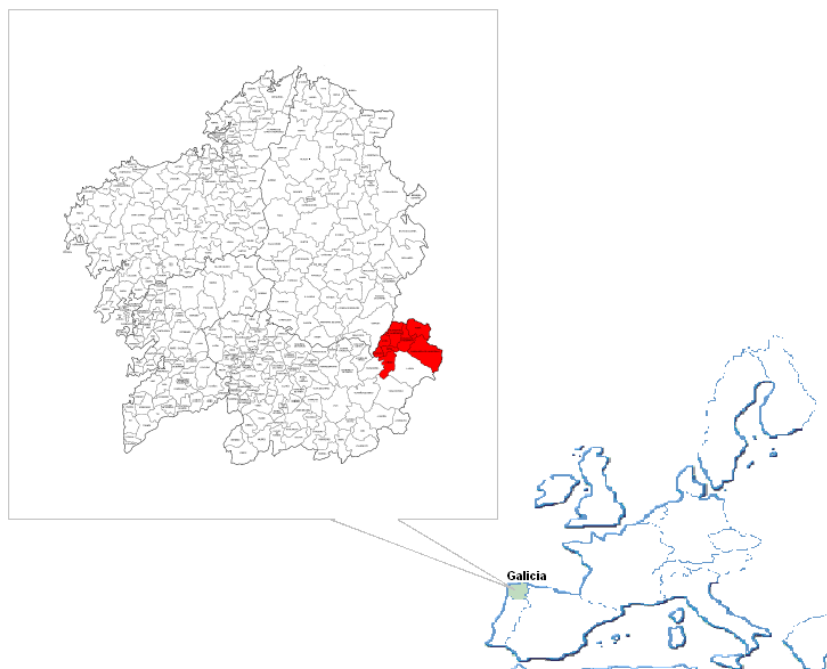
Controis aleatorios.

- O órgano de control fai controis aleatorios para comprobar a rastrexabilidade das partidas e o cumprimento dos parámetros analíticos



APÉNDICE I

SITUACIÓN E DELIMITACIÓN DA ZONA XEOGRÁFICA.



APÉNDICE II

LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA VALDEORRAS

Denominación de Orixe



VALDEORRAS
CONSELLO REGULADOR