



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

«BARBANZA E IRIA»

PREGO DE CONDICIÓNS

De acordo co establecido no 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

PREGO DE CONDICIÓN

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

“BARBANZA E IRIA”

1. Nome que se debe protexer

«Barbanza e Iria»

2. Descrición dos viños

Son viños brancos e tintos que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 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.

No momento da súa posta ao consumo o viño terá as seguintes características:

2.a) Características analíticas

– Gradación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

- Viños monovarietais: 11% vol.
- Resto dos viños: 10% vol.

– Graduación alcohólica total mínima (%):

- Viños monovarietais: 11% Vol.
- Resto dos viños: 10% Vol.

– Contido máximo en azucres totais: Cumpriranse os requisitos que se recollen en anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro para que os viños teñan a consideración de “secos”.

– Acidez total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.



- Acidez volátil máxima: 0,9 g/l de ácido acético (15 meq/l) tanto para os viños brancos como para os tintos. No caso dos viños que se comercialicen con polo menos un ano de envellecemento, este límite elevarase a 1 g/l de ácido acético (16,66 meq/l).
- Contido máximo de dióxido de xofre total:
 - 175 mg/l para os viños brancos
 - 150 mg/l para os viños tintos

2.b) Principais características organolépticas

Os viños obtidos serán viños lixeiros, limpos, brillantes e ben cubertos de cor en fase visual; con aromas francos nos que se aprecien as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas; en boca serán suaves, frescos, saborosos e equilibrados e, finalmente, con pequenos toques de acidez.

3. Prácticas enolóxicas específicas

As prácticas de elaboración levaranse a cabo de forma controlada, co obxectivo de que o viño resultante manteña os atributos fisicoquímicos e organolépticos da indicación xeográfica protexida Barbanza e Iria.

O rendemento na extracción do mosto e a súa separación dos bagazos non será superior a 67 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

4. Delimitación da zona xeográfica

Os viños designados coa indicación xeográfica protexida «Barbanza e Iria» deberán proceder exclusivamente de viñedos da zona de produción e elaboración, constituída polos terreos aptos para a produción de uva dos termos municipais de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira e Valga, así como as parroquias de Camboño, Fruíme e Tállara do termo municipal de Lousame; as parroquias de Iria Flavia e Padrón, do termo municipal de Padrón; as parroquias de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro e Xuño, do termo municipal de Porto do Son e a parroquia de Seira, do termo municipal de Rois.



A maior parte desta zona xeográfica atópase na provincia da Coruña coa excepción dos termos municipais de Catoira, Valga e Pontecesures, que pertencen á provincia de Pontevedra. No anexo I deste prego de condicións recóllese graficamente o territorio desta indicación xeográfica e a súa localización en Galicia, España e Europa.

5. Rendemento máximo

As producións máximas de uva admitida por hectárea serán de 12.000 kg para as variedades brancas e de 8.000 kg/ha para as variedades tintas.

Dado que na elaboración destes viños non se permiten rendementos superiores a 67 litros de mosto por cada 100 kg de uva, as producións máximas de viño admitidas por hectárea serán 80,40 hl para os viños obtidos a partir de uvas brancas e 53,60 hl para os viños obtidos a partir de uvas tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

Os viños elaboraranse exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

Variedades brancas: Albariño, Caíño branco, Godello, Loureira (Loureiro blanco ou Marqués), Treixadura, Albarín blanco (Branco lexítimo), Chenin blanc (Agudelo), Torrontés e Ratiño gallega.

Variedades tintas: Brancellao, Caíño tinto, Espadeiro, Loureiro tinto, Mencía, Sousón e Merenzao.

7. Vínculo coa zona xeográfica

a) Factores naturais e humanos

Dentro da enorme heteroxeneidade climática que presenta Galicia como consecuencia da directa influencia mariña e o relevo do territorio, a comarca do Barbanza presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar como oceánico – húmido, con temperaturas medias anuais de 15 °C e precipitacións desde os 1.800 aos 2.200 mm.



Dentro desta comarca, case a totalidade da superficie dedicada ao cultivo do viñedo áchase por baixo dos 150 m s.n.m., situada en zona costeira (zona baixa do litoral marítimo norte da Ría de Arousa así como na canle inferior e desembocadura do río Ulla cara á mencionada ría), en terreos de val fluvial e zonas de penechaira, con suaves pendentes, con clara orientación sur, protexida pola serra do Barbanza que exerce un importante efecto barreira sobre a penetración dos ventos oceánicos, o que representa as condicións idóneas para unha área de gran produtividade agrícola.

A comarca agrícola na que se producen os viños de Barbanza e Iria goza dunhas 1.400 horas de sol ao ano e de temperaturas suaves con amplitude térmica reducida, entre 8 e 15 °C, con temperaturas elevadas no período invernal (por encima dos 10 °C de temperatura media no mes de xaneiro), con práctica ausencia de xeadas e cunhas precipitacións que se sitúan entre os 1.200 e 1.400 mm, ao que debe unirse unha peculiar orientación da serra do Barbanza que produce unha debilitación estival das precipitacións que, ao combinarse con temperaturas relativamente altas na mesma época, induce a valores elevados de evapotranspiración (superior a 800 mm) e, consecuentemente, unha acusada influencia mediterránea neste período, con temperaturas medias entre 15 e 24 °C, o que claramente beneficia o cultivo do viñedo.

A maioría dos solos son moderadamente ácidos, permeables, con baixa capacidade de retención de auga e ricos en materia orgánica no seu estrato superficial polo abundante depósito de sedimentos e materiais recentes nas ladeiras e pequenos vales desta comarca. Son, na súa maioría, solos antigos, profundos e de cor escura polo seu contido en materia orgánica, o que os fai cálidos para o cultivo.

O substrato litolóxico está constituído na súa maior parte por afloramentos graníticos do período Herciniano e rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas.



A proporción de elementos grosos é moderada, o que achega alta permeabilidade e facilidade de labra, e presentan unha textura lixeira, sendo a máis habitual a textura franca ou franco-areosa, con boa drenaxe e adecuada aireación.

Estes solos son ademais soltos e moderadamente ácidos, especialmente en zonas de ladeira de escasa pendente e resultan favorables para a consecución de excelentes calidades.

O vínculo destes viños coa súa zona xeográfica baséase tamén na reputación obtida no mercado. Está reputación, recoñecida mesmo con anterioridade á obtención formal da protección, reflíctese en datos tales como:

- Hai xa máis de 400 anos, a principios do século XVII, cando estas terras pertencían ao arciprestado de Iria, os documentos eclesiásticos dinnos que *“todo alcanza moi boa terra de pan trigo, paínzo, centeo e viñas en que se recolle razoable viño”*.
- Nesta época, nas rendas da Reitoría de San Pedro de Dimo (Catoira) facíase a seguinte repartición *“os froitos fanse vinte e catro partes: as once lévaas o cura e as dez o cabido de Santiago, e as tres o colexio maior da dita cidade. Vale a parte do cura corenta cargas de todo pan e dúas pipas de viño”*.
- Pascual Madoz no seu *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar* (1845), comenta que estas terras teñen «boa ventilación, con clima temperado e saudable. O terreo participa de monte e chan, é de boa calidade. Produce cereais, legumes, hortalizas, froitas e bastante viño».

b) Detalles do produto

Son viños que deben manter, como atributo fundamental, a súa xuventude, lixeireza e suavidade, tanto en cor como aroma e sabor, ademais dunha graduación alcohólica moderada.



Os viños brancos presentan tons amarelos dourado brillantes, con destacados aromas florais e de froitas, boca lixeira e fresca, de bo potencial aromático e con toques cítricos ao final.

Os viños tintos presentan unha capa media con tons vermello picota e reberetes violáceos, de estrutura media e paso suave con aromas de froitas vermellas e silvestres cun toque final lixeiramente tánico.

c) Interacción causal

O rexistro desta indicación xeográfica protexida baséase tanto nas características específicas do produto, claramente vinculadas ao medio natural de produción, como á reputación que alcanzou, basicamente no mercado galego.

Os viños elaborados conforme ás prescricións deste prego son fiel reflexo dos efectos das condicións termopluiométricas e agronómicas para unha vitivinicultura de calidade, ao que debe sumarse o efecto do factor humano, que se concreta no adecuado axuste varietal (o viño é elaborado maioritariamente con variedades autóctonas da zona, adaptadas ao medio natural), a implantación das viñas nos solos francos, profundos e permeables, característicos desta área xeográfica (que foron secularmente escollidos polos viticultores, coa sabedoría que dan os anos de experiencia) e as correctas prácticas culturais, entre as que destaca a poda e condución das viñas, que se realiza manualmente e con mestría para facer un adecuado control do potencial vitivinícola.

Todas estas condicións tenden a conferir aos viños producidos nesta comarca equilibrio e harmonía, excelentes expresións aromáticas e boas características de conservación.



A especificidade dos viños desta comarca e a súa reputación serviron como base para que a administración española recoñecéaseos como «Viño da Terra» no ano 2006.

8. Requisitos aplicables

a) Marco xurídico

Lexislación nacional:

– Orde APA/1406/2007, do 25 de abril, do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, pola que se publica a Orde do 11 de decembro de 2006, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, pola que se recoñece a Indicación Xeográfica Protexida Viño da Terra de Barbanza e Iria e se establecen as normas da súa utilización nos viños de mesa producidos na área xeográfica delimitada, e as súas modificacións posteriores:

– Orde ARM/3246/2008, do 24 de outubro, do Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño, pola que se publica a Orde do 28 de abril de 2008, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, que modifica a Orde do 11 de decembro de 2006.

b) Requisitos adicionais

En particular, esta norma establece, entre outras obrigas, as seguintes:

– Requisitos para a elaboración e o embotellado:

- Nas adegas de elaboración e/ou embotellado unicamente se elaborarán e embotellarán viños producidos a partir de uvas da zona delimitada.
- As adegas de elaboración deberán comunicar á autoridade de control, cunha antelación mínima de sete días, a data de recepción da vendima, e deberán notificar tamén a finalización desta nun prazo de 48 horas. Presentarán tamén á autoridade de control, antes do 10 de decembro



de cada ano, as declaracións de entrada de uva e de produción de viño da campaña.

- Na elaboración de viños monovarietais, polo menos o 85 % da uva utilizada será desa variedade.
- Os viños elaboraranse e embotellaranse na zona xeográfica de produción delimitada. O transporte e embotellado fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellado 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 indicación xeográfica protexida Barbanza e Iria, fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.
- As adegas comercializadoras son responsables de que os viños que comercialicen cumpran as esixencias da norma e someterán a todas as partidas de viño, entendendo por partida aquel volume de viño delimitado pola adega que presenta características homoxéneas, ás necesarias análises, que poderán ser realizadas cos medios propios da adega sempre que queden reflectidos nun documento que inclúa a identificación da partida. Este documento estará ao dispor da autoridade de control.
- O embotellado destes viños realizarase en botellas de vidro coas capacidades admitidas pola lexislación vixente



– Requisitos de etiquetaxe

- O viño comercializarase coas correspondentes contraetiquetas fornecidas pola autoridade de control logo da solicitude por parte das adegas; nestas solicitudes, as adegas identificarán a/s partida/s a embotellar e achegarán os correspondentes datos analíticos favorables para considerar estes viños como aptos.
- Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada fornecida pola autoridade de control, que incluírá o logotipo da indicación xeográfica que figura no anexo II deste prego de condicións (dúas versións, unha en galego e outra en castelán).
- Para a indicación xeográfica protexida “Barbanza e Iria” o termo tradicional ao que se refire o artigo 112 a) do Regulamento (UE) 1308/2013, do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013 é: «vino de la tierra». Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños á expresión «indicación geográfica protegida».

9. Controis

a) Autoridade competente

Nome: Axencia Galega da Calidade Alimentaria (AGACAL)

Dirección: Avda. Camiño Francés , 10. 15781- Santiago de Compostela

Teléfono: 0034 981 540 055

Correo electrónico: agacal.certificacion@xunta.gal

A AGACAL é unha axencia, dependente da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, encargada da comprobación do cumprimento do prego de condicións.



b) Tarefas de control

b.1) Alcance dos controis.

Análises químicas:

A AGACAL verifica que os elaboradores realizan análises químicas de todas as partidas de viño para comprobar que cumpren os requisitos establecidos no punto 2 deste prego de condicións.

A AGACAL entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa indicación xeográfica protexida Barbanza e Iria que se axuste aos parámetros establecidos. As partidas que non reúnan as características analíticas do punto 2 deste prego de condicións non obterán as contraetiquetas e non poderán comercializarse baixo o nome da indicación xeográfica protexida.

Operadores:

A AGACAL comproba que os operadores teñen capacidade para cumprir os requisitos do prego de condicións. En particular comproba que os 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.

Produtos:

A AGACAL, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a indicación xeográfica cumpre as especificacións establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren os demais requisitos que se recollen neste prego de condicións.



b.2) Metodoloxía nos controis na verificación anual.

Controis sistemáticos.

A AGACAL realiza controis sistemáticos do sistema de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da indicación xeográfica protexida cos obxectivos seguintes:

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixenarios 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 de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.

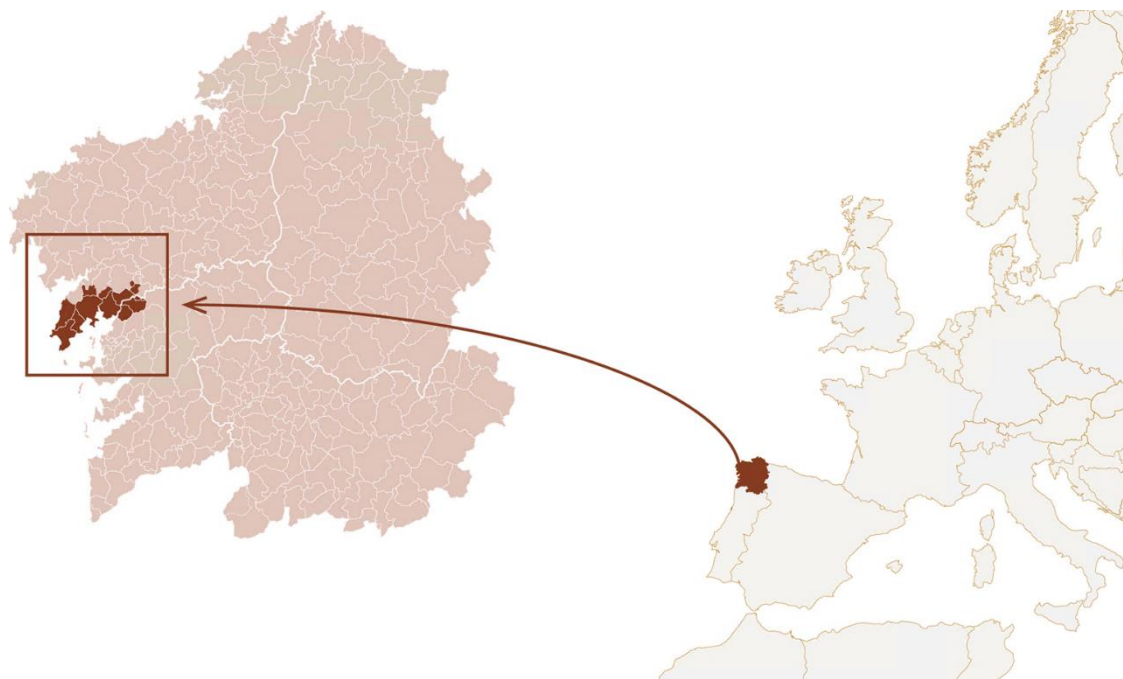
Controis aleatorios.

A AGACAL fai controis aleatorios para comprobar a rastrexabilidade das partidas e o cumprimento dos parámetros analíticos.



ANEXO I

SITUACIÓN E DELIMITACIÓN DA ZONA XEOGRÁFICA



ANEXO II

LOGOTIPO DA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA BARBANZA E IRIA

