

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RÍAS BAIXAS

PREGO DE CONDICIÓNS

De acordo co establecido no artigo 94 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.

PREGO DE CONDICIÓN DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA RÍAS BAIXAS

1. Denominación que debe protexerse.

Rías Baixas.

2. Descrición do viño ou viños.

Os viños que se elaboran baixo a denominación de orixe protexida Rías Baixas son viños tranquilos brancos e, en moita menor medida, tintos, 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. Tamén se poden elaborar viños espumosos de calidade, conforme a categoría 5 do devandito anexo.

A variedade de uva branca Albariño é, con moita diferenza, a maioritaria neste territorio, e gran parte dos viños son elaborados exclusivamente con ela, comercializándose entón como Rías Baixas Albariño.

Por outra banda, cando os viños brancos son sometidos a un proceso de envellecemento en barrica de madeira, estes comercialízanse como Rías Baixas barrica.

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

2.1 Características analíticas:

Rías Baixas Albariño

| Parámetro | Unidade | Valor |
|---------------------------|-------------------|---------|
| Grao alcohólico adquirido | % Vol. | ≥ 11,30 |
| Grao alcohólico total | % Vol. | ≥ 11,36 |
| Azucres | g/l | (1)* |
| Acidez total | g/l ac. tartárico | ≥ 3.50 |
| Acidez volátil | meq/l | ≤ 18 |
| | g/l ac. acético | ≤ 1,08 |
| Dióxido de xofre total | mg/l | ≤ 200 |



Resto de viños brancos Rías Baixas

| Parámetro | Unidade | Valor |
|---------------------------|-------------------|---------|
| Grao alcohólico adquirido | % Vol. | ≥ 11,00 |
| Grao alcohólico total | % Vol. | ≥ 11,06 |
| Azucres | g/l | (1)* |
| Acidez total | g/l ac. tartárico | ≥ 3,50 |
| Acidez volátil | meq/l | ≤ 18 |
| | g/l ac. acético | ≤ 1,08 |
| Dióxido de xofre total | mg/l | ≤ 200 |

Rías Baixas barrica

| Parámetro | Unidade | Valor |
|---------------------------|-------------------|---------|
| Grao alcohólico adquirido | % Vol. | ≥ 11,50 |
| Grao alcohólico total | % Vol. | ≥ 11,56 |
| Azucres | g/l | (1)* |
| Acidez total | g/l ac. tartárico | ≥ 3,50 |
| Acidez volátil | meq/l | ≤ 18 |
| | g/l ac. acético | ≤ 1,08 |
| Dióxido de xofre total | mg/l | ≤ 200 |

Rías Baixas tinto

| Parámetro | Unidade | Valor |
|---------------------------|-------------------|---------|
| Grao alcohólico adquirido | % Vol. | ≥ 10,00 |
| Grao alcohólico total | % Vol. | ≥ 10,06 |
| Azucres | g/l | (1)* |
| Acidez total | g/l ac. tartárico | ≥ 3,50 |
| Acidez volátil | meq/l | ≤ 20 |
| | g/l ac. acético | ≤ 1,20 |
| Dióxido de xofre total | mg/l | ≤ 150 |

Rías Baixas espumoso

| Parámetro | Unidade | Valor |
|---------------------------|-------------------|---------|
| Grao alcohólico adquirido | % Vol. | ≥ 10,00 |
| Grao alcohólico total | % Vol. | (2)* |
| Azucres | g/l | (2)* |
| Acidez total | g/l ac. tartárico | ≥ 3,50 |
| Acidez volátil | meq/l | ≤ 18 |
| | g/l ac. acético | ≤ 1,08 |
| Dióxido de xofre total | mg/l | ≤ 185 |
| Dióxido de carbono a 20°C | bar | ≥ 3,5 |

(1)* En canto ao contido en azucres, aceptaranse exclusivamente aqueles viños que teñan a consideración de secos e semisecos, de acordo cos requisitos que se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro. Os viños con contidos en azucres iguais ou superiores a 5 g/l terán niveis de dióxido de xofre total ≤ 250 mg/l para viños brancos e ≤ 200 para os tintos.

(2)* Os viños espumosos de calidade denominaranse atendendo á súa riqueza en azucres totais como: Brut Nature (0 a 3 g/l), esta mención unicamente poderá utilizarse para o viño



espumoso ao que non se engada azucre despois do degolamento; Extra Brut (0 a 6 g/l); Brut (< 12 g/l); Extra seco (≥ 12 e < 17 g/l); Seco (≥ 17 e < 32 g/l); Semiseco (≥ 32 e < 50 g/l) e Doce (≥ 50 g/l). Os graos alcohólicos totais corresponderanse con estas concentracións de azucres.

No control do cumprimento dos valores dos diferentes parámetros analíticos terase en conta a incerteza que, para cada determinación, estableza o laboratorio.

2.2 Características organolépticas:

Rías Baixas Albariño

| Fase | Descrición |
|----------------|--|
| Fase visual | Cor amarela pallosa con tons dourados ou verdosos. Limpo e brillante |
| Fase olfactiva | Intensidade media-alta. Viño de gran complexidade aromática, no que dominan os aromas primarios das series cítrica, floral e froiteira, onde destaca o aroma a mazá. |
| Fase gustativa | Equilibrio en boca, con lixeira acidez. Boa estrutura, con untuosidade media e persistencia. Posgusto floral e froiteiro. |

Resto de viños brancos Rías Baixas

| Fase | Descrición |
|----------------|--|
| Fase visual | Cor amarela pallosa con tons dourados ou verdosos. Limpo e brillante. |
| Fase olfactiva | De intensidade media e con clara percepción de aromas primarios (florais e/ou froiteiros). |
| Fase gustativa | Lixeira acidez, fresca e equilibrada. Posgusto afroitado. |

Rías Baixas barrica

| Fase | Descrición |
|----------------|---|
| Fase visual | Cor amarela dourada. Limpo e brillante. |
| Fase olfactiva | Intensidade media. Aromas primarios e terciarios ben integrados. Como primarios mantéñense as series floral e froiteira xunto con aromas terciarios achegados pola madeira e destacan os aromas tostado, afumado, vainilla e froitos secos. |
| Fase gustativa | Boa estrutura, glicérico e con posgusto afroitado con lembranzas de vainilla. |

Rías Baixas tinto

| Fase | Descrición |
|----------------|---|
| Fase visual | Cor vermella picota con tons violáceos. Capa media. Limpo e brillante. |
| Fase olfactiva | Viños con intensidade media. Dominio de aromas primarios a froitos vermellos (amorodo, amora etc.) e aromas vexetais. |
| Fase gustativa | Lixeira estrutura en boca, moderadamente tánica. Persistencia media con lembranzas de afroitados. |



Rías Baixas espumoso branco

| Fase | Descrición |
|----------------|---|
| Fase visual | Cor amarela pálida con reflexos dourados. Limpo e brillante. Burbulla fina e persistente. |
| Fase olfactiva | Dominio de aromas primarios (florais e froiteiros) e secundarios (panadería e tostados) |
| Fase gustativa | Equilibrio en boca. Fresco e lixeiramente ácido, con gas carbónico (burbulla) ben integrado e posgusto afroitado. |

Rías Baixas espumoso tinto

| Fase | Descrición |
|----------------|---|
| Fase visual | Cor vermella con tonos violáceos. Limpo e brillante. Burbulla fina e persistente. |
| Fase olfactiva | Dominio de aromas primarios (florais e froiteiros) e secundarios (panadería e tostados) |
| Fase gustativa | Equilibrio en boca. Fresco e lixeiramente ácido, con gas carbónico (burbulla) ben integrado e posgusto afroitado. |

3. Prácticas enolóxicas específicas.

3.1 Prácticas culturais.

A recollida da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados polo Consello Regulador.

3.2 Grao probable mínimo do mosto

A graduación alcohólica probable mínima dos mostos antes do inicio da fermentación alcohólica para cada unha das elaboracións será de 11° para os procedentes da variedade Albariño, 10° para o do resto de variedades brancas; 9,5° para os das variedades tintas e 10° para os mostos destinados aos viños espumosos de calidade.

3.3 Métodos de elaboración

A elaboración e o almacenamento realizaranse exclusivamente en adegas situadas na zona xeográfica delimitada e inscritas nos rexistros correspondentes do Consello Regulador.

Os procesos de elaboración son os seguintes:



– Viños brancos Rías Baixas

O mosto obtido por estrullamento e prensaxe da uva branca, con ou sen cangallo, decántase e procédese á súa fermentación controlada ata o esgotamento dos azucres redutores.

Os viños brancos terán unha denominación determinada, de acordo coas restricións referidas á variedade utilizada e á zona de produción da uva e de elaboración do viño, segundo o que se indica na seguinte táboa:

| Denominación específica | Variedades utilizadas | Zona de produción e elaboración |
|-----------------------------|--|---|
| Rías Baixas | Sen restrición de variedade | Toda a zona xeográfica da denominación de orixe protexida |
| Rías Baixas Albariño | 100% Albariño | Toda a zona xeográfica da denominación de orixe protexida |
| Rías Baixas Condado do Tea | ≥ 70% Albariño e Treixadura | Subzona Condado do Tea |
| Rías Baixas Rosal | ≥ 70% entre polo menos unha das seguintes variedades: Albariño, Loureira e Caíño branco | Subzona O Rosal |
| Rías Baixas Salnés | ≥ 70% entre polo menos unha das seguintes variedades: Albariño, Loureira, Treixadura e Caíño branco. | Subzona Val do Salnés |
| Rías Baixas Ribeira do Ulla | | Subzona Ribeira do Ulla |

– Viños brancos Rías Baixas barrica

Trátase de viños elaborados na zona xeográfica a partir de calquera variedade branca autorizada. Séguese un proceso de elaboración similar ao dos viños brancos, coa diferenza de que ocorre unha estadía en envases de madeira dun tamaño non superior a 600 litros, indicándose en todo caso na etiqueta o tempo, en meses ou anos, que permaneceu nos devanditos envases.

– Viños tintos Rías Baixas

Obtidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. A uva sen cangallo e estrullada sométese a unha fermentación–maceración cos bagazos, a unha temperatura controlada e ata conseguir un contido axeitado de polifenos no mosto-viño. Posteriormente, realízase a descuba, a prensaxe e, se é necesario, a continuación da fermentación alcohólica ata o esgotamento dos azu-



eres reductores. O viño considérase estable bioloxicamente cando se completa a fermentación maloláctica.

– Viños espumosos de calidade Rías Baixas

Os viños espumosos, brancos ou tintos, procederán respectivamente e en exclusiva de cada un dos tipos de variedades citadas no punto 6 deste prego de condicións, e produciranse exclusivamente por segunda fermentación en botella. Os viños base elaboraranse seguindo os criterios antes expostos para os viños brancos e tintos e terán unhas características fisicoquímicas e sensoriais que se corresponderán cos seus requisitos respectivos. En calquera caso, na produción de viños espumosos estarase ao disposto na letra C do anexo II do Regulamento delegado (UE) 2019/934 da Comisión, do 12 de marzo de 2019.

Para calquera tipo de elaboración, o rendemento non superará os 70 litros de viño por cada 100 kg de uva vendimada no caso dos viños brancos; e de 72 litros de viño por cada 100 kg para os viños tintos.

4. Delimitación da zona xeográfica.

A zona de produción e elaboración está constituída polos termos municipais e parroquias que se citan a continuación, agrupados nas cinco subzonas en que se divide a denominación de orixe:

| Subzona | Termos municipais | Parroquias |
|----------------|--|---|
| Val do Salnés | Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove e A Illa de Arousa. | Todas |
| Condado do Tea | Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas. | Todas |
| | A Cañiza | Valeixe |
| | Tui | Guillarei, Paramos, Baldráns, Caldelas de Tui |
| | Mos | Louredo |



| | | |
|-----------------|---------------------------|---|
| O Rosal | O Rosal, Tomiño, A Garda. | Todas |
| | Tui | Pexegueiro, Areas, Malvás, Ribadelouro, Rebordáns, Pazos de Reis, Randufe, Tui |
| | Gondomar | Mañufe, Vilaza |
| Soutomaior | Soutomaior | Todas |
| Ribeira do Ulla | Vedra | Todas |
| | Padrón | Carcacía, Iria Flavia, Herbón |
| | Teo | Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño, Reis |
| | Boqueixón | Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Doas, Sucira |
| | Touro | Bendaña |
| | A Estrada | Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, S. Miguel de Castro, S. Xurxo de Veá, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Veá, Balóira, Santa Mariña de Barcala |
| | Silleda | Cira |
| Vila de Cruces | Camanzo, Gres, Añobre | |

Os viñedos destinados á produción de viño con esta denominación de orixe protexida deben estar situados nestes municipios, estar incluídos no rexistro vitícola da comunidade autónoma e no de viñedos do Consello Regulador.

No anexo I deste prego de condicións móstrase de forma gráfica o territorio da denominación de orixe protexida Rías Baixas e a súa localización en Europa.

5. Rendemento máximo.

A produción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kg de uva para a variedade Albariño, 10.000 kg para a variedade Caíño tinto e 12.500 kg para o resto das variedades.

Considerando un rendemento máximo de 70 litros de viño por cada 100 kg de uvas de variedades brancas e de 72 litros por cada 100 kg para as variedades tintas, os rendementos máximos en litros por hectárea serían:

- 84,00 hl/ha para a variedade Albariño.
- 87,50 hl/ha para o resto de variedades brancas.



- 72,00 hl/ha para a variedade Caíño tinto.
- 90,00 hl/ha para o resto de variedades tintas.

6. Variedade ou variedades de vide.

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

Branca: Albariño, Treixadura, Loureira (Loureiro branco ou Marqués), Caíño branco, Torrontés, Godello e Ratiño galega.

Tintas: Caíño tinto, Espadeiro, Loureiro tinto, Sousón, Mencía, Brancellao, Pedral e Castañal.

7. Vínculo coa zona xeográfica.

7.1 Datos da zona xeográfica.

a) Factores naturais.

A denominación de orixe Rías Baixas está localizada a 42° de latitude norte e a 8° de lonxitude oeste, e comprende territorios incluídos nas provincias de Pontevedra e A Coruña. Esténdese por un terreo cunha altitude que raramente supera os 300 metros, próximo ao mar e asociado aos tramos inferiores dos ríos Ulla, Umia, Oitavén, Xabriña e Miño cos seus afluentes Tea e Louro

Trátase dunha zona vitivinícola cunha vocación climática marcadamente atlántica, de temperaturas suaves (entre 10 °C e 25 °C), con catro estacións perfectamente diferenciadas, curtas oscilacións térmicas e unha ampla pluviometría durante todo o ano (1.300 mm), que descende significativamente no verán. As variables mesoclimáticas de topografía, exposición, orientación e a proximidade ao mar ou aos ríos poden matizar os caracteres xerais do clima e achegan diferenzas entre as cinco subzonas recoñecidas na devandita denominación de orixe protexida: Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla, Soutomaior e Val do Salnés. As condicións de temperatura e humidade da



primavera, así como do verán, determinan unha grande expresión vexetativa da vide.

A denominación de orixe protexida comprende un territorio asociado á oroxénese hercínica, onde destacan os solos sobre materiais graníticos, pero nos que hai sitio para os solos sobre materiais metamórficos (xistos) e os xerados sobre materiais sedimentarios (aluvións continentais de orixe cuaternaria). Na súa maioría trátase de solos pobres en minerais alterables, con textura de areosa a franco areosa, cun intenso lavado de Mg, Ca e K, ácidos, pobres en nutrientes e de relativo baixo espesor. As características de textura provocan unha baixa retención da auga, unha elevada tendencia ao desecamento do solo no verán, e uns desenvolvementos radiculares da vide unicamente limitados pola profundidade. Os factores edafolóxicos apuntados obrigaron, tradicionalmente, a unha intervención humana orientada tanto a limitar a erosión e a degradación dos solos como a equilibrar as súas condicións de aproveitamento mediante o uso dunha fertilización racional, á cal estes solos responden dunha forma moi eficaz.

A época de maduración presenta unha insolación non moi elevada, unhas temperaturas de graduacións medias, un descenso das precipitacións e un lixeiro estrés hídrico. Estas circunstancias provocan un balance de compoñentes das uvas que dá lugar a viños máis recoñecidos pola concentración e variedade da súa fracción ácida, así como polo seu aroma, que polo seu contido alcohólico.

b) Factor humano.

Na existencia e características específicas do viño Rías Baixas, tal e como hoxe o coñecemos, foi decisiva a actuación dos viticultores da rexión, que foron seleccionando ao longo dos séculos as variedades que mellor se adaptaban ás condicións climáticas e de solo do territorio, e sobre as que foron desenvolvendo as prácticas culturais que mellores resultados daban nas devanditas condicións. Entre estas variedades, a Albariño é a gran protagonista, cunha presenza amplamente maioritaria.



Aínda que existe controversia en canto á orixe desta variedade, o que se pode afirmar con certeza é que leva máis de mil anos cultivándose no territorio das Rías Baixas e, dadas as súas características, está perfectamente adaptada ás condicións de clima e insolación que lle ofrece este territorio. Por outra banda, tamén parece que hai unanimidade na crenza de que os monxes cistercienses chegados a Galicia a través do Camiño de Santiago, ou ben acompañando a dinastía de Borgoña, viron a Galicia no século XII con motivo da voda de Raimundo de Borgoña coa raíña Urraca, foron os encargados de ensinar aos viticultores locais a coidar as variedades aquí asentadas e a extraer delas a súa máxima expresión.

Así, a viticultura desta zona presenta, despois de séculos de evolución, características que a singularizan, entre as que cabe destacar a estrutura produtiva minifundista e altamente atomizada. Abonda dicir, en relación con isto, que as máis de 4.300 ha con que conta a denominación de orixe están divididas en 22.800 parcelas, que son explotadas por máis de 5.000 viticultores. Polo tanto, un viticultor medio cultivaría menos de una hectárea dividida en 4 ou 5 parcelas (datos de 2022).

Con estes datos, é obvio que a maior parte dos viticultores practican esta actividade a tempo parcial, sendo a vide un cultivo máis entre os característicos do territorio, cos que está moi integrado na paisaxe. É frecuente que se atope facendo de valado das parcelas nas que se cultiva millo, pataca ou outros produtos de horta. Moitas veces mesmo se cultiva debaixo da propia vide, aproveitando que o sistema de condución tradicional, a parra, permite a labra debaixo da viña, o que é unha manifestación do elevado aproveitamento que os agricultores da zona facían das escasas dimensións das súas terras. Para manter a fertilidade duns solos tan intensamente aproveitados e non moi ricos en nutrientes debido ao intenso lavado da choiva, os agricultores das comarcas das Rías Baixas esmeráronse na súa fertilización.

Como se adiantou, outra característica da viticultura da zona é a utilización do sistema de condución en parra. O cultivo en parra, ademais de permitir - como se indicou - o aproveitamento do solo para outros cultivos, ten a súa



principal xustificación na necesidade de limitar os ataques de enfermidades fúnxicas -moi importantes na zona debido á elevada humidade ambiental- afastando a vexetación do chan. Ademais, este sistema de condución permite un maior aproveitamento da radiación solar e un manexo eficaz do vigor da vide, o cal vén moi favorecido polas condicións de temperatura e humidade da zona durante a primavera e o verán.

Nas últimas décadas, na medida en que se foron facendo novas plantacións, os viticultores foron introducindo outros sistemas de condución, sempre elevados, que dan resposta ás condicións particulares do clima da zona e ás esixencias do Albariño e restantes variedades da zona, e que facilitan as prácticas culturais necesarias.

7.2 Datos do produto.

Aínda que na denominación de orixe protexida Rías Baixas conviviron tradicionalmente as variedades brancas e tintas, foron as primeiras, e entre elas fundamentalmente a do Albariño, as que achegan un carácter específico a esta zona vitivinícola. Algúns varietais brancos acompañan o Albariño en porcentaxes non superiores ao 30 % e achegan particularidades das diferentes subzonas, trátase de Loureira, Treixadura e Caíño branco. Entre as variedades tintas, moi minoritarias, destacan o Sousón, a Mencía e o Caíño tinto. Non obstante, o patrimonio varietal desta zona vitivinícola é moi rico, e existe un gran número de variedades de limitada presenza que contribúen a enriquecer os matices sensoriais dos viños producidos.

Como dicíamos, a variedade Albariño é a auténtica protagonista desta denominación de orixe, ata o punto de que, segundo os datos das últimas vendimas, supuxo máis do 96 % do total de uva colleitada. As seguintes variedades en importancia, caíño branco, Loureira, Godello e Treixadura, supoñen en torno ao 2,6 %. Polo que respecta ás variedades tintas, estas non chegaron ao 1 % do total.

Polo tanto, esta denominación de orixe, aínda que está baseada nunha ducia de variedades autóctonas propias de Galicia, está fortemente asociada a esta



variedade, ata o punto de que é frecuente o uso do termo “Albariño” para designar no mercado os viños das comarcas das Rías Baixas.

O éxito dos viños Rías Baixas fixo que esta variedade se difundise por outros territorios, ás veces moi afastados. Non obstante, a variedade Albariño alcanza a súa máxima expresión cualitativa neste clima e neste solo. Ligado ao seu código xenético, esta variedade posúe unha gran capacidade de produción de azucres, que os bos anos poden superar o 13 % volume de alcohol. Ademais, e simultaneamente, o que é excepcional, mantén unha riqueza en ácidos que moi poucas variedades conseguen en todo o mundo, unida a unha riqueza en compoñentes aromáticos e sápidos que fai os seus viños moi identificables.

7.3 Interacción

As características dos diferentes solos da zona xeográfica unidas ás condicións climáticas existentes conforman unha área con características favorables para o cultivo do viñado, de xeito que se obtén un produto final específico e singularizado adaptado perfectamente ao medio.

As variedades presentes son variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos anos polos viticultores da zona, que fuxiron do fácil recurso de acudir á importación de variedades foráneas, máis populares para o consumidor. Por iso, as variedades utilizadas, entre as que destaca polo seu dominio absoluto a variedade Albariño, están adaptadas e toleran as condicións edafoclimáticas existentes, o que orixina viños específicos desde o punto de vista fisicoquímico e sensorial. A variedade Albariño, que como se dixo dá o mellor de si neste territorio, é a gran protagonista dos viños que aquí se producen. Os viños que se elaboran con esta variedade son viños complexos a nivel aromático debido ao gran número de descritores que os caracterizan, entre os que destacan a mazá, cítricos, florais (rosa), froita madura e herbáceos.

Tamén, ao longo dos séculos, os viticultores desta rexión foron buscando as mellores zonas e os solos axeitados para o cultivo da planta. Ademais, na calidade e características específicas do produto, é de grande importancia o



esmero con que traballan os produtores locais -que coñecen as súas viñas grazas á sabedoría que dá unha longa experiencia no seu coidado- tanto na condución como na poda e a ata das cepas, para un axeitado control do potencial vitivinícola ou na selección da uva. A iso debemos sumar o rigor nos controis de calidade que se aplican, que fixeron posible o prestixio que os viños da DOP Rías Baixas teñen tanto en España como nos mercados internacionais.

8. Disposicións aplicables.

8.1 Marco xurídico.

Lexislación nacional

- Resolución do 14 de setembro de 2009, da Dirección Xeral de Industria e Mercados Alimentarios do MARM, pola que se publica a Orde do 21 de xullo de 2009, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe Rías Baixas e do seu Consello Regulador, que se aplicará en todo aquilo que non contradiga o contido deste prego de condicións.

8.2 Requisitos aplicables.

En particular, esta disposición establece os seguintes requisitos adicionais:

- Prácticas culturais
- Os citados límites de produción de uva por hectárea poderán ser modificados en determinadas campañas polo Consello Regulador ata un incremento máximo do 25 %. O acordo tomarase con anterioridade á vendima e pola maioría absoluta dos vogais despois dos asesoramentos e comprobacións que se precisen e o informe favorable do órgano de control do Consello Regulador.
- Requisitos para a elaboración e o embotellamento
- A elaboración, a almacenaxe, o envellecemento e o embotellamento, dos viños da DOP Rías Baixas realizarase exclusivamente en adegas situadas na zona de produción e inscritas no rexistro correspondente do Consello Re-



gulador. O transporte e embotellamento 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 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 Rías Baixas, fan necesario o envasamento en orixe, para preservar así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

- Nas adegas inscritas nos rexistros da denominación de orixe Rías Baixas non poderá realizarse a elaboración, almacenaxe ou manipulación de uvas, mostos ou viños obtidos de uvas procedentes de superficies vitícolas situadas fóra da zona de produción desta denominación de orixe.

- O Consello Regulador poderá determinar os tipos e medidas dos envases para a comercialización do viño, de maneira que non prexudiquen a súa calidade e prestixio, facendo obrigatoria a súa utilización para ser protexido. Estes envases serán das capacidades nominais establecidas de acordo co Real decreto 1801/2008, do 3 de novembro, polo que se establecen as normas relativas ás cantidades nominais para produtos envasados e ao control do seu contido efectivo, con exclusión expresa das botellas de un litro.

- Requisitos de etiquetaxe

- A etiquetaxe dos viños envasados cumprirá a lexislación en vigor en canto a indicacións obrigatorias e facultativas. Ademais, deberá aparecer na etiqueta principal o nome da denominación de orixe Rías Baixas.

- Así mesmo, nos viños protexidos pola denominación de orixe Rías Baixas, excepto nos espumosos, será obrigatoria a indicación do ano da súa colleita.

- Antes da posta en circulación das etiquetas ou de calquera outro elemento identificador da botella, estas deberán ser autorizadas polo Consello



Regulador, que comprobará os aspectos relativos ás normas da denominación de orixe.

- Para a denominación de orixe protexida Rías Baixas, 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 "*denominación de origen*". Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños a expresión "*denominación de origen protegida*".

- 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, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.

- Para que nas etiquetas poida figurar o nome de calquera das subzonas apuntadas na zona de produción xunto co da denominación de orixe (Rías Baixas–Val do Salnés, Rías Baixas–O Rosal, Rías Baixas–Condado do Tea, Rías Baixas–Soutomaior, Rías Baixas–Ribeira do Ulla), será imprescindible que a materia prima proceda integramente destas, así como que a elaboración se leve a cabo no seu interior. Ademais, e simultaneamente, deberán cumprirse os requisitos en canto a variedades establecidos por este prego de condicións.

- Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha precinta ou contraetiqueta numerada que será subministrada polo Consello Regulador, que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluirá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como anexo II deste prego de condicións.

9. Controis.

9.1 Órgano de control.

O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Rías Baixas ten identificado na súa estrutura un órgano de control e de certificación de acor-



do 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 dos consellos reguladores 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.

Nome: Órgano de control e certificación do Consello Regulador da denominación de orixe Rías Baixas.

Dirección: Pazo de Mugartegui. Praza da Pedreira, 10 - 36002 Pontevedra.

Teléfono: 0034 986 854 850

Correo electrónico: consejo@doriasbaixas.eu

9.2 Tarefas.

9.2.1 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.

O Consello Regulador entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa denominación de orixe protexida Rías Baixas 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.



tas 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 á procedencia da uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de extracción do mosto e análise dos parámetros químicos e organolépticos.

– Produtos.

O órgano de control, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo o amparo da denominación de orixe cumpre as especificacións establecidas no punto 2, utiliza axeitadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

9.2.2 Metodoloxía nos controis na verificación anual.

– 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 da produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasamento.
- 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.

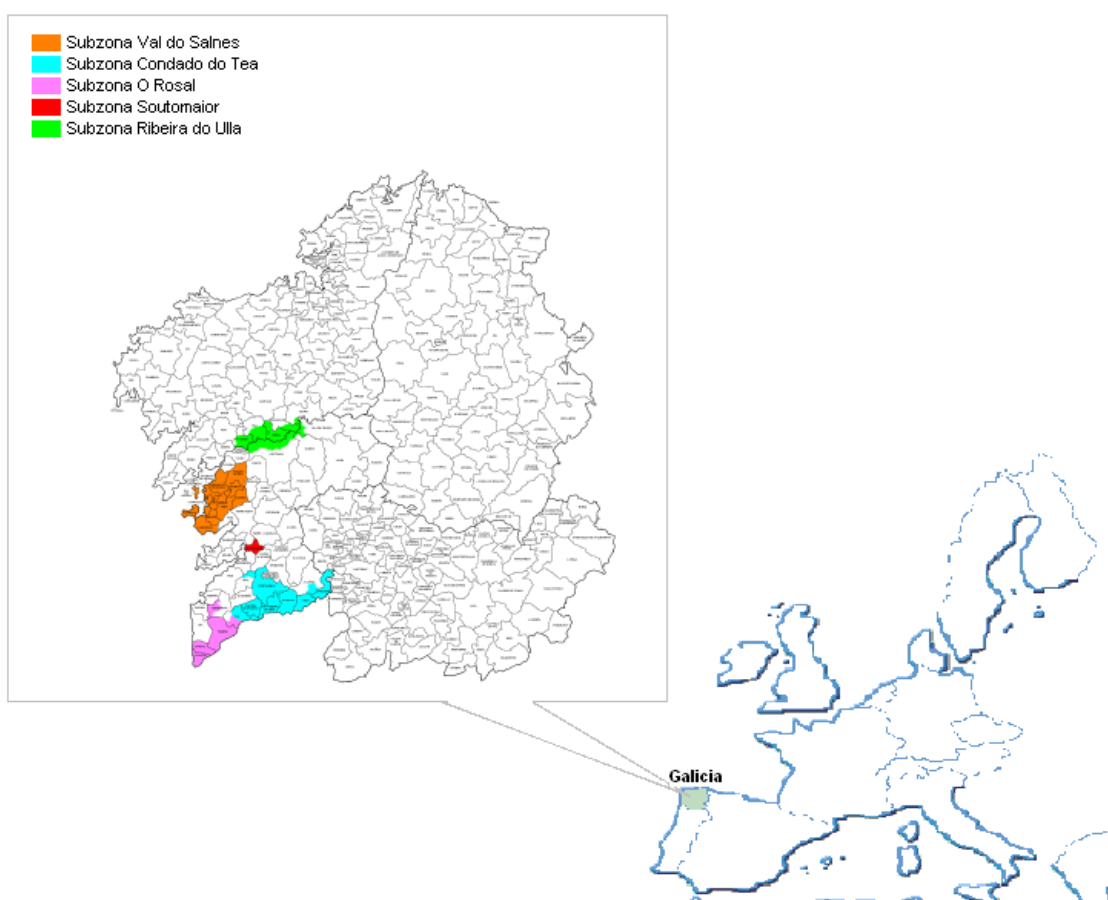


- Controis aleatorios.

O órgano de control realiza 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 IDENTIFICADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE

RÍAS BAIXAS

DENOMINACION DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR