

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

«RIBEIRAS DO MORRAZO»

PREGO DE CONDICIÓN

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
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
«RIBEIRAS DO MORRAZO»

1. Nome que se debe protexer

«Ribeiras do Morrazo»

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.

No momento da súa posta ao consumo os viños terán as seguintes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):
 - Viños brancos: 11 %.
 - Viños tintos: 10 %.
- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):
 - Viños brancos: 11 %.
 - Viños tintos: 10 %
- Contido máximo de azucres totais: Cumpríranse os requisitos que se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, para que os viños teñan a consideración de «secos».
- Acidez total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 1,08 g/l de ácido acético para os viños brancos (18 meq/l) e 1,20 g/l (20 meq/l) para os viños tintos.
- Contido máximo de dióxido de xofre total: 200 mg/l para os viños brancos e 150 mg/l para os viños tintos.



2.b) Principais características organolépticas

Os viños obtidos son frescos e suaves en boca, limpos, brillantes con aromas francos nos que se aprecian os aromas primarios, unha graduación alcohólica, en xeral, moderada, acidez equilibrada e postgusto afroitado.

3. Prácticas enolóxicas específicas

A recollida da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados pola autoridade competente.

O rendemento máximo na elaboración do viño será de 70 litros por cada 100 kg de uva no caso das variedades brancas e de 72 litros por cada 100 kg de uva para as variedades tintas.

4. Demarcación da zona xeográfica

Os viños amparados coa indicación xeográfica protexida Ribeiras do Morrazo deberán proceder exclusivamente de viñedos da zona de produción e elaboración, constituída polos terreos aptos para a produción de uva dos termos municipais de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa. Estes viñedos deben estar inscritos no rexistro vitícola. No apéndice I deste prego de condicións recóllese graficamente o territorio desta indicación xeográfica e a súa localización en Europa.

5. Rendemento máximo

As producións máximas por hectárea serán de 12.000 quilogramos de uva e 8.400 litros de viño para as variedades brancas; e de 10.000 quilogramos de uva e 7.200 litros de viño para as variedades tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

Os viños elaboraranse exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

Variedades brancas: Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura, Branco lexítimo e Torrontés.

Variedades tintas: Brancellao, Caíño Tinto, Pedral, Espadeiro, Loureiro Tinto,



Mencía e Sousón.

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 zona amparada presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar como oceánico-húmido.

Dentro da zona, case a totalidade da superficie dedicada ao cultivo do viñedo atópase por baixo dos 150 m s.n.m., localizada en zona costeira (Península do Morrazo e fondos das Rías de Pontevedra e Vigo), en terreos de ladeira, con suaves pendentes e orientacións protexidas polos relevos da dorsal do Morrazo, a Serra de Castrove ao norte, as elevacións cara a Serra do Suído no leste e a Serra do Galiñeiro no sur, que exercen un importante efecto barreira sobre a penetración de ventos oceánicos, o que representa as condicións idóneas para unha área de gran produtividade agrícola.

A comarca agrícola na que se producen os viños da indicación xeográfica protexida Ribeiras do Morrazo goza dunhas 2.100 horas de sol ao ano e de temperaturas suaves con amplitude térmica reducida no período vexetativo, entre 7,3 °C e 25,7 °C, con temperaturas elevadas no período invernal (por encima dos 9 °C de temperatura media no mes de xaneiro), e a práctica ausencia de xeadas. Polo que se refire ás precipitacións, estas sitúanse entre os 1.300 e 1.800 mm, o que unido á orientación das serras citadas anteriormente, produce unha debilitación estival das precipitacións, que ao combinarse con temperaturas relativamente altas na mesma época dá lugar a valores elevados de evapotranspiración (entre os 600 e os 800 mm no ano) e, en consecuencia, unha acusada influencia mediterránea neste período, con temperaturas medias arredor dos 18 °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 con escaso contido en materia orgánica no seu estrato máis superficial. Son, en xeral, solos antigos, con profundidade suficiente e ben quentados pola insolación, o que os fai adecuados para o cultivo. Debemos sinalar os solos en areais e dunas na parroquia do Hío, en Cangas do Morrazo, que os fan especialmente singulares entre a enorme diversidade das viticulturas galegas e, por extensión, das europeas.

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 nos solos é moderada, o que produce alta permeabilidade e facilidade de labra, presentan unha textura lixeira, sendo a máis habitual franca ou franco-areosa, con boa drenaxe e axeitada aireación.

Estes solos son ademais soltos e moderadamente ácidos, especialmente en ladeiras de escasa pendente, polo que resultan adecuados para a consecución de excelentes calidades.

O prestixioso xeógrafo francés Huetz de Lempz na súa obra *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne* (1967) sinala as primeiras referencias documentais da vide que datan do século XIII, e no século XV aparecen as primeiras regulamentacións sobre restricións á elaboración e comercialización do viño. Pode mencionarse a participación decisiva das ordes relixiosas, como o Priorado de Marín, que era dependente do mosteiro beneditino de Oseira, así como o mosteiro de Melón e outros. Tamén é destacable o papel das vilas como Redondela e as normativas que editan para protexer os viños locais no século XVI; e o papel dos portos con vocación comercial como o de Cangas, gremios como os Mareantes de Pontevedra, xunto con outros estamentos propios daquelas épocas. Co tempo consolidáronse diversas normativas de carácter local co fin de protexer os mercados dos viños elaborados no territorio, que deron lugar aos antecedentes das pequenas tabernas e «furanchos», conformando a identidade típica das zonas vinícolas do Morrazo e os fondos das rías de Pontevedra e Vigo, e que é aínda recoñecible a día de



hoxe.

A evolución do cultivo da vide no Morrazo tivo unha expansión crecente desde a Idade Media, chegando posiblemente a un máximo histórico arredor de 1660. Logo, a maior presión demográfica e a situación económica farían que as vides fosen dando paso aos cereais, sobre todo o millo. Ao parecer, nesta evolución tamén influían as oscilacións dos prezos. Parece que na segunda parte do século XVIII hai unha recuperación do cultivo ata conseguir o 10% da superficie produtiva agraria para posteriormente diminuír algo. Non todo o mundo tiña vides, nalgúns sitios non pasaba do 20%, noutros como O Hío alcanzaban o 50%. A apertura de tabernas na zona estaba suxeita a poxa e sometida a impostos especiais, tamén era obrigado vender antes o viño local que o de fóra. Sábese que había una certa valoración maior dos viños de zonas expostas ao sur, cara á Ría de Vigo fronte aos que o estaban cara á Ría de Pontevedra.

Seguían tendo moita fama os viños do Hío (brancos) e Cella (tintos); Vilaboa beneficiábase de ser unha zona moi abrigada dos ventos do oeste e orientada ao sur, polo que os seus viños alcanzaban boa graduación. Nunha avaliación feita nos anos 70 por Xosé Posada no seu libro sobre os viños galegos (*Os viños de Galicia*, Ed. Galaxia, 1978), predicía un futuro favorable para os viños desta zona.

Sendo semellante o contexto social da vitivinicultura atlántica deste territorio, é innegable a diversidade de viños elaborados, diversidade que se apoia no amplo abanico de variedades autóctonas, e na fama de certas zonas como O Hío, Cella, Ardán, Redondela, Combarro, Moaña, Salceda, etc; e tamén nas diferentes localizacións debidas ás orientacións das ladeiras e os solos. Todo isto fai que se caractericen viños diferentes que se recoñecen na atlanticidade das paisaxes das rías e con igual importancia para os viños brancos e tintos.

No ano 1979 publícase no *Boletín Oficial do Estado* unha Orde pola que «se regula o uso de indicacións *relativas á calidade, idade e crianza dos viños*». Nesta orde sinalábase a posibilidade de acollerse á indicación «Viño de Calidade» tanto a viños procedentes de «rexións vitivinícolas que define o



Decreto 835/1972, relacionadas no anexo 1» así como a «os viños procedentes de comarcas vitícolas determinadas situadas nas rexións ás que se refire o apartado b, que se enumeran e delimitan no anexo número 2 deste Regulamento». Defínense tamén unhas variedades recomendadas e complementarias para as devanditas comarcas.

Na devandita orde aparece no anexo 2 a comarca «Fondo da Ría de Vigo e Morrazo» cos concellos de Bueu, Cangas e Soutomaior. Naquela época admitíanse como variedades recomendadas Albariño e Treixadura, e como complementarias Brancellao, Caíño, Espadeiro, Loureiro, Palomino e Torrontés; os viños tiñan que alcanzar unha graduación mínima de 9 graos en tintos e 9,5 en brancos.

No ano 1986 a Xunta de Galicia elabora o «Programa de Calidade dos Viños Galegos», onde se cita á comarca de viños de calidade de Fondo da Ría de Vigo (que tamén incluía concellos do Morrazo), tal como establecía a orde ministerial de 1979. Aínda que hai antecedentes de tentativas de solicitar unha indicación de calidade para os viños desta zona, non será ata abril de 2012, cando se celebrou o I Foro dos Viños do Morrazo e posteriormente a I Mostra dos Viños de Vilaboa, cando se desencadee o proceso que deu lugar á demanda que xustifica a elaboración deste prego de condicións.

b) Detalles do produto

Son viños que deben manter frescura, suavidade, tanto na cor como aroma e sabor, ademais dunha graduación alcohólica equilibrada.

Os viños brancos presentan tons amarelos dourados 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 vermellos de 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 conseguiu, basicamente no mercado galego.

Os viños elaborados conforme ás prescricións deste prego son fiel reflexo dos efectos das condicións termoplumiométricas e agronómicas para unha vitivinicultura de calidade de litoral atlántica, ao que debe sumarse o efecto do factor humano que se concreta no adecuado axuste das variedades autóctonas, a implantación de viñas en zonas de boa exposición con solos quentes e permeables, ou en condicións singulares como os solos de areais e dunas ou os de ladeiras de roca granítica, característicos desta área xeográfica. Os sistemas de condución e poda tradicionais tenderon a viñedos de formas baixas con altas densidades para así expoñerse mellor ás influencias marítimas. Todas estas condicións tenden a conferir aos viños producidos nesta comarca equilibrio e harmonía, excelentes expresións aromáticas e boas características de conservación.

8. Requisitos aplicables

Establécense os seguintes requisitos para os operadores:

Requisitos para a elaboración e embotellado:

- Nas adegas de elaboración e/ou embotellado unicamente se elaborarán e/ou embotellarán viños producidos a partir de uvas da zona delimitada.
- Na elaboración de viños con mención a unha única variedade, polo menos o 85% da uva utilizada será desa variedade.
- Os viños serán elaborados e embotellados 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 polos produtores e produtoras locais, fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

- O embotellado destes viños realizarase en botellas de vidro coas capacidades admitidas pola lexislación vixente.

Requisitos de etiquetaxe

- Os viños que se comercialicen como monovariaetales deben estar elaborados cun mínimo do 85% da variedade de uva en cuestión.

- Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada fornecida pola autoridade de control, que deberá ser colocada na propia adega. Esta contraetiqueta incluírá o logotipo da indicación xeográfica que figura no apéndice II deste prego de condicións.

- Na etiquetaxe dos viños da indicación xeográfica protexida Ribeiras do Morrazo a mención «indicación xeográfica protexida» poderá ser substituída polo termo tradicional «viño da terra».

9. Controis.

a) Autoridade competente para a execución dos controis.

Nome: Axencia Galega da Calidade Alimentaria (AGACAL)

Dirección: Avda. do 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 Ribeiras do Morrazo 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 ser comercializadas 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: orixe da uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de elaboración de viño sobre a cantidade de uva 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 dos sistemas 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 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 de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.

Ademais, a AGACAL realiza os aforos necesarios das adegas para garantir a adecuada rastrexabilidade e control da produción.

- Controis aleatorios

A AGACAL 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 DA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

RIBEIRAS DO MORRAZO

