

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

RESOLUCIÓN do 24 de xullo de 2012, da Secretaría Xeral de Medio Rural e Montes, pola que se dá publicidade ao prego de condicións da denominación de orixe Valdeorras.

De acordo co establecido na actual regulación comunitaria do sector vitivinícola, as denominacións de orixe e indicacións xeográficas con protección conforme as normas da anterior organización común do mercado vitivinícola do ano 1999 quedaron protexidas ao entrar en vigor a nova regulación do ano 2008, pero os Estados membros tiñan a obriga de presentar antes do 31 de decembro de 2011, para cada denominación de orixe ou indicación xeográfica, o denominado «expediente técnico», conxunto de documentos que inclúe o prego de condicións do produto protexido, texto onde se recollen tanto os aspectos fundamentais da súa regulación como a xustificación de que se cumpren os requisitos para o rexistro.

Para dar cumprimento a esta obriga, o pleno do Consello Regulador da denominación de orixe Valdeorras aprobou nos últimos meses de 2011 o prego de condicións correspondente á dita denominación, que fora previamente elaborado mediante a colaboración dos servizos técnicos do Consello Regulador cos da Administración. O dito prego de condicións, xunto co resto da documentación necesaria, foi remitido en prazo á Comisión Europea a través do entón Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño. Este prego de condicións contiña algunha pequena modificación en relación co regulamento vixente da denominación de orixe, motivo polo cal posteriormente se publicou a Orde do 1 de febreiro de 2012 pola que se modifica o regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador, que adecua o texto do dito regulamento ao contido do prego de condicións elaborado.

De acordo co establecido na alínea 4 do artigo 118 vices do R(CE) nº 1234/2007, na súa redacción dada polo R(CE) nº 491/2009, a Comisión poderá decidir, ata o 31 de decembro de 2014, cancelar a protección das denominacións de viños protexidas existentes no caso de que, unha vez revisado o expediente técnico, se considere que non se cumpren as condicións establecidas no artigo 118 ter.

A necesidade de coñecemento do prego de condicións da denominación de orixe tanto polos operadores actuais como potenciais, así como pola cidadanía en xeral na súa con-

dición de posibles consumidores e unha maior seguridade xurídica, aconsellan dar publicidade ao dito documento como elemento fundamental da regulación desta denominación.

Por todo o anterior,

RESOLVO:

Dar publicidade ao prego de condicións da denominación de orixe Valdeorras, que foi remitido aos servizos da Comisión Europea en decembro de 2011 desde o Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño formando parte do denominado «expediente técnico» con que se tramitou o seu rexistro como denominación de orixe protexida a nivel europeo, conforme o establecido no artigo 118 vices do R(CE) nº 1234/2007, na súa redacción dada polo R(CE) nº 491/2009. O dito prego de condicións figura como anexo desta resolución.

Santiago de Compostela, 24 de xullo de 2012

Tomás Fernández-Couto Juanas
Secretario xeral de Medio Rural e Montes

ANEXO

Prego de condicións 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 e tintos que se axustan á categoría 1 do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, regulamento único para as OCM. Ademais, ao abeiro 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 co punto 6 deste prego de condicións, teñen a consideración de «preferentes», comercialízanse como Valdeorras «variedades nobres»/«castes nobres».

Por outra parte, os distintos tipos de viños tintos e o branco Valdeorras «godello» que se elaboren con uvas procedentes de parcelas con limitacións de produción, de acordo co que se recolle no punto 8 b.1) deste prego de condicións, pódense comercializar coa mención «producción controlada».

Por último, os viños brancos e tintos poden ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de carballo, e poden ser comercializados coas 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. (**)	160 mg/l
Tinto	0,80 g/l (*)	4,5 g/l	10,5% vol. (**)	10,5% vol. (**)	150 mg/l
Mencia	0,80 g/l (*)	4,5 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. (**)	160 mg/l
Castes nobres branco	0,80 g/l (*)	5,0 g/l	11,5% vol. (**)	11,5% vol. (**)	160 mg/l
Castes nobres tinto	0,80 g/l (*)	4,5 g/l	11,5% vol. (**)	11,5% vol. (**)	150 mg/l
Tostado	2,4 g/l	-	13% vol.	13% vol.	160 mg/l
Espumoso	1,08 g/l	-	11% vol.	11% vol.	160 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 alcohol que exceda os 11 % vol.

(**) Os viños que leven as indicacións «producción controlada», «crianza», «reserva» ou «gran reserva» terán unha graduación 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», cun 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 parte, os espumosos de Valdeorras serán do tipo brut nature, extra brut, brut, extra seco e seco, segundo o disposto no Regulamento (CE) nº 607/2009, en relación ao seu contido en azucres.

2.2. Características organolépticas.

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

Viño branco:

- Fase visual: cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas.
- Fase olfactiva: aromas primarios limpos e frescos, afroitado de intensidade media.
- Fase gustativa: móstrase suave, lixeiro e afroitado, equilibrado na súa estrutura.

Viño tinto:

- Fase visual: cor vermello picota morada, limpo, brillante de boa capa, con reflexos do violeta ao rubí.
- Fase olfactiva: intensos aromas a froitos vermellos maduros, propios das variedades de que proceden.
- Fase gustativa: carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta e agradable posgusto.

Viño de crianza:

– Fase visual (brancos ou tintos): cores amarelas ou vermellas rubí (dependendo do seu tipo), con matices que denotan aínda certa xuventude e con lixeiros tons verdosos ou violáceos.

– Fase olfactiva: aroma limpo, franco, intenso, a froita madura e aromas propios do seu paso por barrica.

– Fase gustativa: sabor intenso, agradable paso de boca con lembranza a froita madura, boa expresión tánica e posgusto de media duración.

Viño de reserva:

– Fase visual (brancos ou tintos): cores amarelas e vermellas menos vivas (dependendo do seu tipo), con matices que denotan máis a súa madurez e tons ocreos ou dourados que marcan o seu paso pola barrica.

– Fase olfactiva: cheiro intenso a froitas maduras, especias e propios da evolución en botella.

– Fase gustativa: equilibrado en paso de boca, redondo, aveludado, con sabores a vainilla e de posgusto longo.

Viño de gran reserva:

– Fase visual (brancos ou tintos): cores amarelas, rosáceas ou vermellas rubí con tonalidades mates e atelladas, capa media-alta, dependendo de se son brancos ou tintos.

– Fase olfactiva: intensos, complexos, especiados, de moi marcada evolución en botella.

– Fase gustativa: carnoso, aveludado, redondo e harmonioso, posgusto longo.

Viño tostado:

– Fase visual (brancos ou tintos): cores amarelas e vermellas intensas, con matices dourados e violetas.

– Fase olfactiva: aromas limpos, francos, intensos, con lembranzas da variedade de que proceden, moi florais e fondo meloso.

– Fase gustativa: sabor intenso, agradable paso de boca con dozura e ampla persistencia.

Viño espumoso:

- Fase visual: cores amarelas con tons pálidos ou dourados e brillantes. Carbónico lixeiro con adecuada burbulla fina e persistente.
- Fase olfactiva: aromas intensos, limpos e con suaves tons do seu paso por botella.
- Fase gustativa: fresco, con lixeira acidez e agradable carbónico, equilibrado.

3. Prácticas enolóxicas 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» «nobres»/«castes nobres» empregárase como mínimo un 85 % das variedades consideradas preferentes conforme o indicado no punto 6 deste prego de condicións. Os espumosos 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 axeitadas 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.

Non se poderán utilizar técnicas de prequentamento da uva ou quentamento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos, tendentes a forzar a extracción da materia colorante.

Na elaboración do Valdeorras «tostado» as uvas someteranse a un secado por pasificación natural baixo cuberta cun mínimo de 90 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 graduación e co alcohol procedente na súa totalidade da fermentación.

O inicio do cómputo do período de envellecemento dos viños en barrica non se poderá contabilizar, en ningún caso, antes do día 1 do mes de decembro do ano da colleita.

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 das características específicas dos amparados pola denominación, e sempre que se encontren 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 anexo 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 12.000 kg de uva por hectárea. Para as variedades consideradas preferentes, este rendemento redúcese a 10.000 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 86,40 hectolitros por hectárea.

6. Variedade ou variedades de uva de que procede o viño.

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

a) Brancas: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, tarrantés, lado e palomino.

b) Tintas: mencia, tempranillo, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro, ferrón, gran negro, garnacha tintureira e mouratón.

Teñen a consideración de preferentes, entra as variedades brancas, godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, tarrantés e lado; e entre as tintas, mencia, tempranillo, brancellao, 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 moldeada por un profundo val fértil e luminoso polo que discorre o río Sil, onde domina unha paisaxe de granito e lousa. Trátase de terras vermellas e negras en 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, 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, Bibej, Cigüño, Galir, Farelos, Seco e Casoio proporcionan abas 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 na superficie, e con texturas en xeral limosas. Os viñedos situados 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 recibiren 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.

– Solos 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 e 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 ás 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, e permiten obter producións boas e equilibradas.

– Solos aluviais: nalgúns ocasións aparecen como terrazas penduradas de 4 a 10 metros sobre o río Sil, que están formados por gravas redondas, area, arxilas e limos pardos e grises. Dan lugar a solos con boa drenaxe, quentes, e proporcionan viños de menor acidez ao manteren a temperatura alta ás noites. Noutras ocasións os solos aluviais preséntanse como chairas onde se conxuga o arrastre milenar de sedimentos, limos e arxilas, transportados desde as pendentes polas augas de escurramento. 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 diminúen a calidade do viño e manifestan en menor porcentaxe que outros solos os caracteres propios da variedade cultivada.

Climatoloxía.

O clima da bisbarra 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 chuvias 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 enriba dos 450 m de altitude. Valdeorras é unha bisbarra privilexiada ao situarse toda ela entre os 300 m e os 700 m 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 encontradas na lápida situada nunha casa particular fronte á igrexa de Santo Estevo na Rúa Vella, na cal 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 zumbar arredor 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 ter noticias nin probas do cultivo da vide na zona ata o século X, século en 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 e perdeuse a maior parte da viña. Debido a isto empezáronse a usar vides americanas como portaenxertos. 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 viñedo 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 parte, e como manifestación da importante reputación destes viños en España, hai que sinalar que o Ministerio de Agricultura os declarou protexidos como denominación de orixe en 1957. Deste xeito 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 do 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, conseguiuase posicionar 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 amarelas-pálidas con matices verdosos con aromas francos e intensos que poden lembrar a algunha variedade de mazá. En boca móstranse perfectamente estruturados e untosos, cunha acidez natural que os fai frescos e elegantes, e resultan uns viños plenos, con posgusto longo e satisfactorio.

Na elaboración dos tintos empréganse varias variedades, maioritariamente autóctonas, entre as cales destaca a variedade mencia, moi estendida en Galicia e nas áreas limítrofes da veciña Comunidade Autónoma de Castela e León. Son viños cor vermello picota, morada, limpo, brillante, de boa capa, con reflexos do violeta ao rubí, con intensos aromas a froitos vermellos maduros, con acidez media a alta e equilibrada expresión tánica.

As adegas da DOP Valdeorras logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases 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 aromáticamente 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 cal 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, e dan 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 grande importancia nas características destes viños a súa actuación ao longo da xa longa historia da viticultura da bisbarra no concernte á selección dos terreos coas mellores condicións do solo e orientación, terreos en que en moitas ocasións se tiveron 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 bisbarra a fermosas paisaxes vitícolas. Tamén é de destacar o coidado e mestría con 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 número 5 deste prego de condicións. Non obstante, os viticultores que así o desexen poderán solicitar a cualificación dun ou varios viñedos que cultiven con variedades tintas ou coa variedade branca godello como «viñedos de produción controlada», coa condición de que a superficie mínima do viñado será de 0,5 ha, que poderán estar nunha parcela ou en varias, se se trata dun couto redondo de 1,5 km. Nos viñedos 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.

Os límites de rendemento por hectárea poderán ser modificados en determinadas campañas polo Consello Regulador, por iniciativa propia ou por petición dos viticultores, despois dos asesoramentos e comprobacións que se precisen e o informe favorable do órgano de control e certificación. Esta modificación poderase realizar tamén exclusivamente para algunha variedade concreta. Estas modificacións, no caso de se produciren, non poderán implicar un aumento superior ao 25 % dos límites establecidos.

No caso dos viñedos 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 embotellamento.

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

O embotellamento realizarase na área delimitada, nas adegas inscritas 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, para preservar 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 inscrita 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 a que se refire o artigo 118 duovicies.1a) do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Consello, do 22 de outubro de 2007, regulamento único para as OCM, é «denominación de orixe». Segundo se establece no artigo 118 sexvicies.3.a) do citado regulamento, tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños a expresión «denominación de orixe protexida».

As marcas comerciais que se utilicen nos produtos amparados pola denominación de orixe protexida Valdeorras non poderán ser utilizadas noutros viños que non estean acollidos á súa protección.

Na etiquetaxe dos viños embotellados por encarga deberá aparecer sempre o nome ou razón social do embotellador.

O uso na etiquetaxe das mencións «godello», «mencia» e «variedades nobres»/«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 cuxas uvas procedan integramente de viñedos cualificados como «viñedos de produción controlada», de acordo co 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 sexan sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos electrónica E-Bacchus da Unión Europea.

Na etiquetaxe dos viños desta denominación de orixe poderá utilizarse o termo «barri-ca», 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.

O produto destinado ao consumo irá provisto de selos de garantía, numeradas e expedidas polo Consello Regulador, que serán colocadas na adega inscrita, de modo que non sexa posible unha nova utilización delas. O devandito selo incluírá o logotipo da denominación que figura no anexo II deste prego de condicións.

b.3) 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 cuxa uva poida ser destinada á elaboración dos viños protexidos.

– Rexistro de adegas de elaboración: onde se poden inscribir todas as adegas que, situadas na zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas en que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.

– Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, estando situadas na zona de elaboración, 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, se dediquen exclusivamente ao embotellamento e comercialización do viño debidamente etiquetado e amparado pola denominación de orixe Valdeorras.

Ademais, os titulares das adegas de elaboración deberán declarar, antes do 30 de novembro de cada ano, a cantidade de mosto e viño obtido, especificar os diversos tipos que elaboren e consignar 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 artigo 15.1 ° letra b) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; 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 devanditas normas, o Consello Regulador é unha corporación de dereito público tutelada pola Consellería de Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia e os seus inspectores están habilitados por esta e teñen a condición de autoridade no exercicio das súas funcións de control. Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

- Nome: Consello Regulador da denominación de orixe Valdeorras.
- Enderezo: Estrada nacional 120 p.k. 463. 32340 Vilamartín de Valdeorras (Ourense).
- Teléfono: 0034 988 300 295.
- Fax: 0034 988 300 455.
- Correo electrónico: consello@dovaldeorras.com
- Web: www.dovaldeorras.tv

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 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 a toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a 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.

b.2) Metodoloxía do control.

Controis sistemáticos.

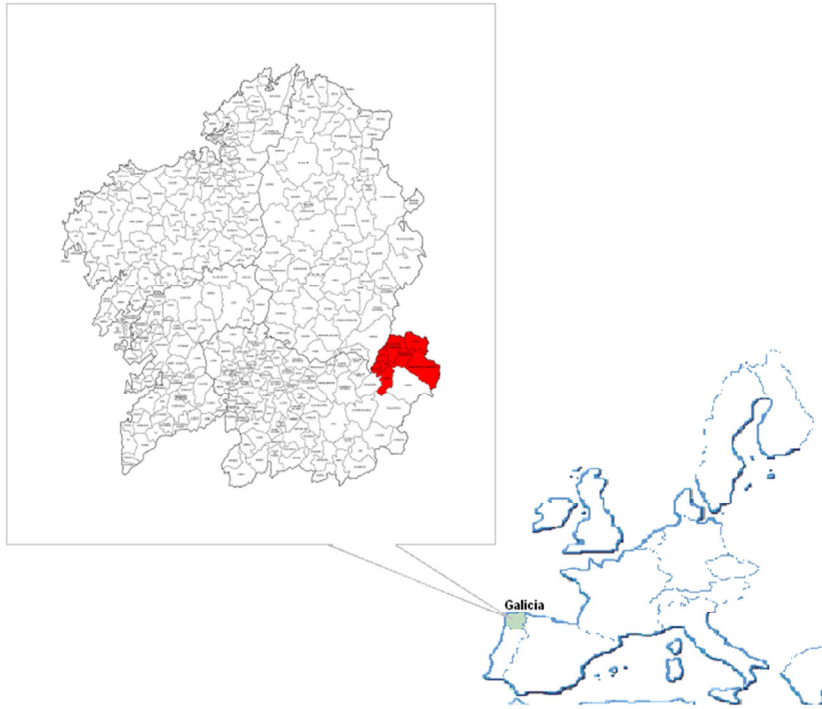
O órgano de control realiza controis sistemáticos do sistema de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da denominación de orixe protexida cos obxectivos seguintes:

- 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 rendimento de 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 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 identificativo da denominación de orixe protexida Valdeorras