



## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**“VALLE DEL MIÑO – OURENSE” / “VAL DO MIÑO - OURENSE”**

### **PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) nº 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011, y el artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**  
**“VALLE DEL MIÑO – OURENSE” / “VAL DO MIÑO - OURENSE”**

**1. Nombre que se debe proteger**

“Valle del Miño – Ourense” / “Val do Miño – Ourense”.

**2. Descripción de los vinos**

Los vinos del Valle del Miño-Ourense son vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007. En el momento de su puesta al consumo, los vinos tendrán las siguientes características:

**2.a) Características analíticas**

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5% vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5% vol.
- Contenido máximo en azúcares totales: Se cumplirán los requisitos que se recogen en el anexo XIV, parte B, del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, para que los vinos tengan la consideración de “secos”.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l de ácido tartárico.
- Acidez total máxima: 8,0 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 0,8 g/l. de ácido acético, salvo si los vinos se someten a un proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a



1 g/l de ácido acético cuando la graduación alcohólica es igual o inferior a 10°; este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 10°, sin superarse los límites establecidos por la legislación aplicable.

- Contenido máximo de dióxido de azufre total: 150 mg/l.

## **2.b) Principales características organolépticas**

Son vinos ligeros, secos, frescos y ligeramente ácidos con graduaciones alcohólicas moderadas, intensidad media y persistencia prolongada.

Los elaborados a partir de uvas blancas presentan además color pajizo pálido y/o dorado, en boca resultan afrutados y florales acompañados en nariz de toques vegetales de hierba fresca y flor blanca.

Por lo que respecta a los tintos presentan un tonos brillantes y vivos con reflejos violáceos y ribete purpúreo, en nariz destacan aromas de frutas rojas y ligeros toques minerales y en boca son complejos, carnosos y vivos, largos en persistencia y con un destacado toque final tánico.

## **3.- Prácticas enológicas específicas**

Las prácticas de elaboración se llevarán a cabo de forma controlada, con el objetivo de que el vino resultante mantenga los atributos físicoquímicos y organolépticos de la indicación geográfica protegida Valle del Miño-Ourense/Val do Miño-Ourense.

Estos vinos se elaborarán con un mínimo del 60% de las variedades que figuran como principales de acuerdo con lo establecido en el punto 6 de este pliego de condiciones.

El rendimiento en la extracción del mosto y su separación de los orujos no será



superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

#### **4.- Delimitación de la zona geográfica**

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida Valle del Miño-Ourense/ Val do Miño–Ourense deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva pertenecientes a los términos municipales y parroquias siguientes:

- Amoeiro: las parroquias de Parada de Amoeiro y Trasalba.
- Barbadás: las parroquias de Barbadás, Bentraces, Loiro, Piñor, Sobrado do Bispo y A Valenzá.
- Cartelle: las parroquias de Cartelle, San Tomé y Sande.
- Coles: las parroquias de A Barra, Coles, Gual, Gustei, Melias, Ribela y Santo Eusebio da Peroxa.
- Gomesende: las parroquias de A Guía, O Pao, Poulo, San Lourenzo de Fustáns y O Val.
- Nogueira de Ramuín: las parroquias de Moura y San Miguel do Campo.
- Ourense: las parroquias de Beiro, Cabeza de Vaca, Canedo, O Castro de Beiro, Ceboliño, Cudeiro, Montealegre, Ourense, Palmés, Rairo, Reza, Santa Mariña do Monte, Santiago das Caldas, Seixalbo, Tras do Hospital, Trasalba, Velle, Vilar de Astrés y Vista Ferosa.
- Padrenda: las parroquias de O Condado, Crespos, Desteriz y Padrenda.
- O Pereiro de Aguiar: las parroquias de Calvelle, A Lamela, Melias, Sabadelle, San Xoán de Moreiras, Tibiás y Vilariño.



- A Peroxa: las parroquias de Gual, A Peroxa y Vilarrubín.
- Pontedeza: las parroquias de Pontedeza y Trado.
- Quintela de Leirado: la parroquia de Quintela de Leirado.
- San Cibrao das Viñas: las parroquias de Noalla, Pazos de San Clodio, Rante, San Cibrao das Viñas, Santa Cruz da Rabeda y Soutopenedo.
- Toén: las parroquias de Moreiras, Mugares, Toén, Trelle y Xestosa.

Todos los términos municipales mencionados se encuentran en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia. En el anexo I de este pliego de condiciones se muestra de forma gráfica el territorio de esta indicación geográfica y su ubicación en Europa.

## **5.- Rendimiento máximo**

La producción máxima de uva permitida por hectárea, tanto para variedades blancas como tintas, será de 10.000 kg.

La producción máxima de vino admitida por hectárea será de 70,00 hectolitros.

## **6.- Variedades de uva de vinificación**

Son aptas para la producción de vino acogido a la indicación geográfica protegida Valle del Miño-Ourense/Val do Miño-Ourense las uvas de las variedades siguientes:

- Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño, Loureira y Palomino.
- Tintas: Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Caíño Bravo, Caíño Longo, Caíño



Tinto y Garnacha tintorera.

Los vinos deberán ser elaborados con un mínimo del 60 % de uva de las siguientes variedades consideradas como principales:

- Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño y Loureira.
- Tintas: Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Caíño Bravo, Caíño Longo y Caíño Tinto.

## **7.- Vínculo con la zona geográfica**

### **7.1 Datos de la zona geográfica**

#### **a) Factores naturales**

Esta comarca ubicada en la Galicia meridional responde climáticamente a una zona de transición y dominio oceánico-mediterráneo, extendida a lo largo del valle del río Miño, entre los que se incluye la depresión de Ourense capital y sus zonas limítrofes.

Es una de las zonas menos húmedas de Galicia, con un promedio de 2.000 horas de sol al año y precipitaciones no superiores a 950 mm. Las temperaturas medias anuales son templadas, alrededor de 14 °C (continentalización), con veranos calurosos en los que es fácil superar los 30-32 °C (submediterráneo), aunque los inviernos, por el aislamiento de los valles, son fríos, con frecuentes nieblas y riesgo moderado de heladas.

La geomorfología de la zona, con abundantes granitos alcalino y calco-alcalinos, proviene de una deformación de Hercínico que dio lugar a pliegues y fracturas de dirección NO-SE y NE-SO, creando tres unidades morfológicas: las superficies de aplanamiento o “montaña”, “las veigas” o superficies inferiores de depresión, hoy desaparecidas con la construcción de los embalses y las zonas de vertiente o



“ribeiros”.

Los “ribeiros” se refiere a las zonas de vegas y terrazas aluviales que ocupan las zonas próximas al río, taludes o laderas con pendiente media y que representan el elemento más característico del relieve en este sector central del valle del río Miño, coincidiendo con ubicaciones no superiores a 400m s.n.m., de orientación sur y protegidos de los vientos predominantes, presentando condiciones climáticas idóneas para el cultivo de la vid.

Desde el punto de vista edáfico predominan las tierras pardas húmedas de los subtipos oligotrófico o mesotrófico, según el material de partida sea granito o esquistos. En general son suelos ácidos y permeables, de una profundidad media entre 70 y 100 cm, dominando la textura arenosa, con presencia de arcillas y limos que no perjudican el buen drenaje, aptos para una viticultura de calidad, a pesar de lo cual es necesario realizar algunas labores para mejorar y equilibrar su composición.

## **b) factores humanos**

Desde finales del siglo XII adquiere en esta comarca fundamental importancia el cultivo de la vid para la producción de vino, yendo en aumento constante en los dos siglos siguientes. El vino se exporta masivamente, por ello se realizan numerosos contratos de foro en los que por lo general, el cabildo catedralicio cede a numerosos campesinos, para su mejor explotación, casi todo el viñedo de las inmediaciones de la ciudad de Ourense y los municipios limítrofes.

Como referencias destacadas tenemos que, en 1556, la condesa de Lemos, Beatriz de Castro, mediante el pago de 200 ducados anuales, consigue el alquiler de todas las rentas de la Abadía de la Trinidad, recibiendo diversas bodegas y viñas en A Valenzá y As Lamas (Barbadás), así como casas y propiedades.

Más adelante, en 1583, Felipe II retira a los obispos el dominio temporal de la ciudad de Ourense y sus cotos jurisdiccionales (de los que se cobraban abundantes impuestos), dejándolos bajo la autoridad del Corregidor Real y pasando la propiedad



de la tierra a los campesinos a través de los hidalgos, quienes se enriquecen rápidamente, lo que se refleja en la construcción de numerosos pazos y casas solariegas. Así, en Sobrado do Bispo, parroquia de Barbadás, el prelado Francisco Blanco construye una casa con dos bodegas, cinco lagares y una huerta con nueve ferrados para residencia estival de los obispos.

Según el inventario de bienes del Hospital Civil y Militar de San Roque de Ourense, encargado en 1843 por su administrador Felipe Fernández Cienfuegos, resultan entre otras propiedades, viñas y rentas de vino, bastantes de ellas ubicadas en Santa Uxía, Piñor, Vilaescusa, A Valenzá y Barbadás.

El catastro de Ensenada (1749-1756) establecía para el Coto de Cudeiro, hoy parroquia del ayuntamiento de Ourense, una extensión de 57,89 ha. de viñedo y parral con una producción en el año 1752 de 880,50 hl de vino. En ese momento las fincas dedicadas al cultivo del vino merecían un lugar destacado en la racionalidad agraria local por su especialización vitivinícola. En este mismo año de 1752, la renta foral declarada es de 276,76 “mollos” de vino (equivalentes a 385,43 hl), los rentistas territoriales se han especializado en la recepción de vino, relegando a segundo plano otros productos agropecuarios, como cereales o gallinas, priorizando un producto de alto consumo en los comedores de los grupos sociales privilegiados, producto que además ofrece buenas posibilidades de comercialización (Presedo, A. 2006).

El Boletín Oficial de la provincia de Ourense de 5 de agosto de 1857, publica la organización de las grandes ferias agrícolas de la ciudad de Ourense con el objetivo de fomentar el comercio con la capital y desarrollar el sector agropecuario provincial, con la pretensión de atraer personas de las comarcas vecinas, destacándose que el principal producto agrario de la ciudad de Ourense y alrededores, tanto por extensión como por valor comercial, era el vino.

En 1861, el gobernador civil de Ourense, Francisco Javier Caamaño, a la vista de la gran importancia de este cultivo en los alrededores de la capital y en toda la provincia, organizó una comisión central con el objetivo de extender el “azuframiento





del viñedo” como mejor remedio contra el oídio. En este momento, los viñedos de dimensiones más reducidas constituían el principal sustento económico de numerosas familias de clase media que fueron quienes sufrieron con mayor intensidad la crisis que, desde mediados de siglo, afectó a la vid, al desposeerlos bruscamente de su único modo de vida.

Vicente Risco, en 1925, habla de Barbadás y comenta que *“en la parte montañosa, Sobrado y Leiro hay castaños y robles que dan castañas y leña, dándose también maíz, centeno, algún trigo y patatas. En la ribera se da buen vino (...).”*

A principios del s. XX gran parte de las parcelas situadas a orillas de los ríos Miño, Barbaña y Loña estaban ocupadas por parrales de viña, forma tradicional en esta comarca ourensana. Según Otero Pedrayo (1968) las viñas cubiertas en parras altas daban la impresión de una noble y artificiosa arquitectura, hasta que por causa de la crisis de la filoxera debieron ser reemplazadas por cepas de a pié. El vino suponía en estos años la principal fuente de ingresos monetarios de buena parte de la población (Rodríguez Galdo y Dopico, 1981).

## **7.2. Datos del producto**

Son vinos cuyas características fundamentales son su suavidad, frescura, viveza, ligera acidez e intensidad media con graduaciones alcohólicas moderadas.

En los vinos blancos dominan los aromas y sabores afrutados con ligeros toques vegetales, mientras que en los tintos destacan los colores brillantes, las frutas rojas y los toques minerales suaves en boca, con ligero final tánico.

## **7.3. Interacción causal.**

Los vinos elaborados conforme a las prescripciones de este pliego son fiel reflejo de los efectos en esta comarca de las condiciones edáficas, climáticas y agronómicas, a lo que se añade el adecuado ajuste varietal, la implantación de las viñas en los suelos de las terrazas aluviales, que resultan ser ácidos y permeables con textura



arenosa, y las correctas prácticas culturales del viñedo, todo ello orientado a una vitivinicultura de calidad.

Todas estas condiciones tienden a conferir a los vinos producidos en esta comarca equilibrio y armonía, buenas expresiones aromáticas y óptimas condiciones de conservación.

El registro de esta indicación geográfica protegida se basa tanto en las características específicas del producto, claramente vinculadas al medio natural de producción, como a la reputación alcanzada, tanto en el mercado gallego como en todo el norte de España.

Además, el vínculo con el territorio también queda patente a través de la influencia del factor humano. En relación con esto podemos indicar que las variedades presentes son principalmente variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los años por los viticultores de la zona, lo que hace que sean variedades muy adaptadas a las condiciones edafoclimáticas existentes. También a lo largo de los siglos los viticultores de esta región fueron buscando las mejores zonas para el cultivo, en terrenos bien orientados y con los suelos más adecuados, a los que han ido sometiendo a las correcciones necesarias para mejorar su fertilidad y sobre los que, en muchas ocasiones, tuvieron que construir muros para contener el terreno, frecuentemente en laderas, configurándose así un paisaje singular modelado por el hombre. Además, en la calidad y características específicas del producto también es importante el cuidado con el que trabajan los productores tanto en la conducción y en la poda de las cepas, para un adecuado control del potencial vitivinícola, en la selección de la uva y en la elaboración del vino.

La especificidad de los vinos de esta comarca y su reputación sirvieron como base para su reconocimiento como “Vino de la Tierra” mediante una Orden de la Consellería de Agricultura de la Xunta de Galicia de 15 de julio de 1987.



## 8.- Requisitos aplicables

### Legislación nacional

#### **a) Marco Jurídico**

- Resolución de 14 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden del 10 de febrero de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se modifica y refunde la normativa reguladora de la Indicación Geográfica “vino de la tierra Valle del Miño-Ourense.

#### **b) Requisitos adicionales**

En particular esta norma establece, entre otras obligaciones, las siguientes:

#### Requisitos para la elaboración y el embotellado:

- Las bodegas de elaboración deberán comunicar a la autoridad de control con una antelación mínima de siete días la fecha de recepción de la vendimia y notificar también la finalización de ésta en un plazo de 48 horas. Presentarán también a la autoridad de control, antes del 10 de diciembre de cada año, las declaraciones de entrada de uva y de producción de vino de la campaña.

- Los vinos serán embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la indicación geográfica protegida Valle del Miño-Ourense/Val do Miño-Ourense, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.



- Las bodegas comercializadoras son responsables de que los vinos que comercialicen cumplan las exigencias de la norma y someterán a todas las partidas de vino -entendiendo por partida aquel volumen de vino delimitado por la bodega que presenta características homogéneas- a los necesarios análisis, que podrán ser realizados con los medios propios de la bodega siempre que queden reflejados en un documento que incluya la identificación de la partida. Este documento estará a disposición de la autoridad de control.
- El embotellado de estos vinos se realizará en botellas de vidrio con las capacidades admitidas por la legislación vigente.

#### Requisitos del etiquetado:

- El vino se comercializará con las correspondientes contraetiquetas suministradas por la autoridad de control previa solicitud por parte de las bodegas; en estas solicitudes las bodegas identificarán la/s partida/s a embotellar y aportarán los correspondientes datos analíticos favorables para considerar estos vinos como aptos.
- Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada, que incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el anexo II de este pliego de condiciones.
- Para la indicación geográfica protegida Valle del Miño-Ourense/Val do Miño-Ourense el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies apartado 1 letra a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “vino de la tierra”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

## **9. Controles**



## **a) Autoridad competente y de Control**

### **Autoridad Competente**

Nombre: Dirección General de Innovación e Industrias Agrarias y Forestales

Consellería de Medio Rural

Xunta de Galicia

Dirección: Avda. Camiño Francés, 10. 15703 Santiago de Compostela

Teléfono: 0034 981 540 020

Fax: 0034 981 540 018

Correo electrónico: [dxiaf@xunta.es](mailto:dxiaf@xunta.es)

### **Autoridad de control**

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Dirección: Pazo de Quián, s/n. Sergude. 15881 Boqueixón (A Coruña)

Teléfono: 0034 881 997 276

Fax: 0034 981 546 676

Correo electrónico: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

El INGACAL es un ente de derecho público, dependiente de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia, encargado de la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

## **b) Tareas de control**



## **b.1) Alcance de los controles**

### **Análisis químicos**

El INGACAL verifica que los elaboradores realizan análisis químicos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 de este pliego de condiciones.

El INGACAL entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la Indicación Geográfica Protegida Valle del Miño-Ourense/Val do Miño-Ourense que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la indicación geográfica protegida.

### **Operadores**

El INGACAL comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular comprueba que los elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las especificaciones en cuanto a: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto, y análisis de los parámetros químicos.

### **Productos**

El INGACAL, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la indicación geográfica cumple las especificaciones establecidas en el punto 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.

## **b.2) Metodología en los controles**

### **Controles sistemáticos.**



El INGACAL realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la indicación geográfica protegida con los objetivos siguientes:

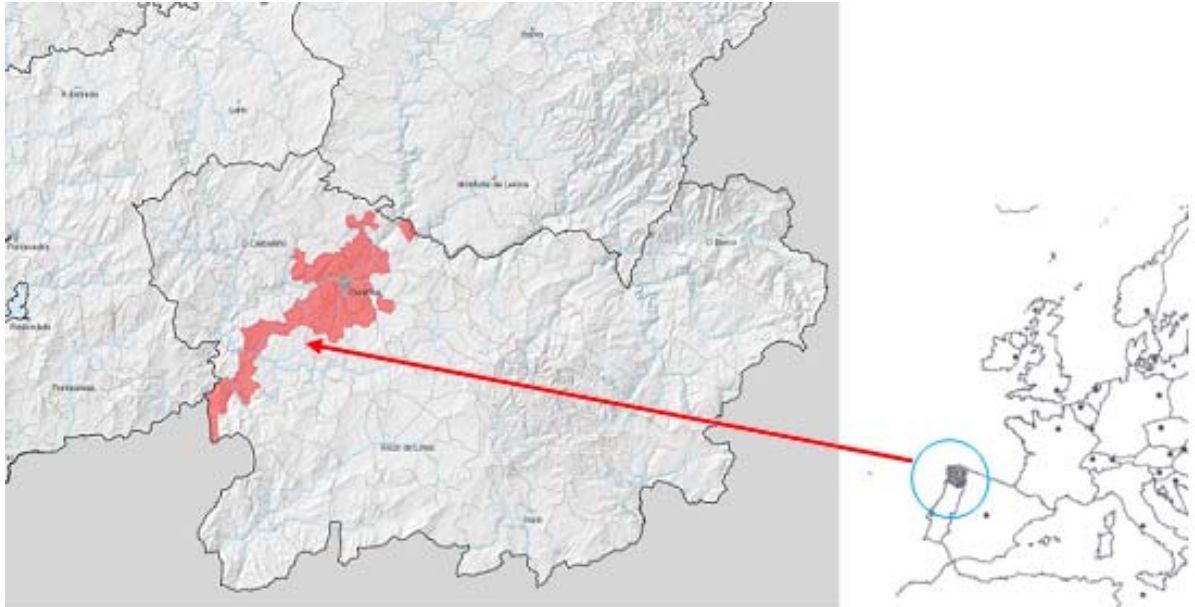
- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

### **Controles aleatorios**

El INGACAL hace controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos.



## ANEXO I SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA



## ANEXO II

### LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VALLE DEL MIÑO-ORENSE

