DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"RÍAS BAIXAS"

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento nº (CE) 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011, y en el artículo 118 vicies 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 DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA RÍAS BAIXAS

1. Denominación que debe protegerse.

Rías Baixas.

2. Descripción del vino o vinos.

Los vinos que se elaboran bajo la denominación de origen protegida Rías Baixas son vinos tranquilos blancos y, en mucha menor medida tintos, que se ajustan a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento único para las OCM. También se pueden elaborar vinos espumosos de calidad, conforme a la categoría 5 de dicho anexo.

La variedad de uva blanca Albariño es muy mayoritaria en este territorio y gran parte de los vinos son elaborados exclusivamente con ella, comercializándose entonces como Rías Baixas Albariño.

Por otra parte, cuando los vinos blancos son sometidos a un proceso de envejecimiento en barrica de madera, estos se comercializan como Rías Baixas Barrica.

De acuerdo con lo anterior, las características analíticas y organolépticas de los distintos tipos de vinos son las siguientes:

2.1 Características analíticas:

Vino blanco Rías Baixas Albariño

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	≥ 11,30
Grado alcohólico total	% Vol.	≥ 11,36
Azúcares	g/l	(1)*
Acidez total	g/l ac. tartárico	≥ 3.50
Acidez volátil	meq/l	≤ 18
	g/l ac. acético	≤ 1,08
Dióxido de azufre total	mg/l	≤ 200

Resto de vinos blancos Rías Baixas

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	≥ 11,00
Grado alcohólico total	% Vol.	≥ 11.06
Azúcares	g/l	(1)*
Acidez total	g/l ac. tartárico	≥ 3,50
Acidez volátil	meq/l	≤ 18
	g/l ac. acético	≤ 1,08
Dióxido de azufre total	mg/l	≤ 200

Rías Baixas barrica

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	≥ 11,50
Grado alcohólico total	% Vol.	≥ 11,56
Azúcares	g/l	(1)*
Acidez total	g/l ac. tartárico	≥ 3,50
Acidez volátil	meq/l	≤ 18
	g/l ac. acético	≤ 1,08
Dióxido de azufre total	mg/l	≤ 200

Vino Rías Baixas tinto

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	≥ 10,00
Grado alcohólico total	% Vol.	≥ 10,06
Azúcares	g/l	(1)*
Acidez total	g/l ac. tartárico	≥ 3,50
Acidez volátil	meq/l	≤ 20
	g/l ac. acético	≤ 1,20
Dióxido de azufre total	mg/l	≤ 150

Vino Rías Baixas espumoso

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	≥ 10,00
Grado alcohólico total	% Vol.	(2)*
Azúcares	g/l	(2)*
Acidez total	g/l ac. tartárico	≥ 3,50
Acidez volátil	meq/l	≤ 18
	g/l ac. acético	≤ 1,08
Dióxido de azufre total	mg/l	≤ 185
Dióxido de carbono a 20ºC	bar	≥ 3,5

(1)* En cuanto al contenido en azúcares, se aceptarán exclusivamente aquellos vinos que tengan la consideración de secos y semisecos, de acuerdo con los requisitos que se recogen en anexo XIV parte B del reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio. Los vinos con contenidos en azúcares iguales o superiores a 5 g/l, tendrán niveles de dióxido de azufre total ≤ 250 mg/l para vinos blancos y ≤ 200 para los tintos.

(2)* Los vinos espumosos de calidad se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcares totales como: Brut Nature (0 a 3 g/l), esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello; Extra Brut (0 a 6 g/l); Brut (< 12 g/l); Extra seco (≥ 12 y < 17 g/l); Seco (≥ 17 y < 32 g/l); Semi seco (≥ 32 y < 50 g/l) y Dulce (≥ 50 g/l). Los grados alcohólicos totales se corresponderán con estas concentraciones de azúcares.

Las tolerancias máximas admisibles en las determinaciones analíticas serán las siguientes:

Parámetro	Unidad	Umbral
Grado alcohólico adquirido	% Vol.	± 0,2
Grado alcohólico total	% Vol.	± 0,2
Acidez total	g/l ac. tartárico	± 0,4
Acidez volátil	g/l ac. acético	± 0,1
Dióxido de azufre total	mg/l	± 15
Azúcares	g/l	± 0,5

2.2 Características organolépticas:

Vino blanco Rías Baixas Albariño

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante
Fase olfativa	Intensidad media-alta. Vino de gran complejidad aromática, dominando los aromas primarios de las series cítrica, floral y frutal, donde destaca el aroma a manzana.
Fase gustativa	Equilibrio en boca, con ligera acidez. Buena estructura, con untuosidad media y persistencia. Postgusto floral y frutal.

Resto de vinos blancos Rías Baixas

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante.
Fase olfativa	De intensidad media y con clara percepción de aromas primarios (florales y/o frutales).
Fase gustativa	Ligera acidez, fresca y equilibrada. Postgusto afrutado.

Vino blanco Rías Baixas Barrica

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo dorado. Limpio y brillante.
Fase olfativa	Intensidad media. Aroma primarios y terciarios bien integrados. Como primarios se mantienen las series floral y frutal junto con aromas terciarios aportados por la madera destacando los aromas tostado, ahumado, vainilla y frutos secos.
Fase gustativa	Buena estructura, glicérico y con postgusto afrutado con recuerdos a vainilla.

Vino Rías Baixas tinto

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. Limpio y brillante.
Fase olfativa	Vinos con intensidad media. Dominio de aromas primarios a frutos rojos (fresa, mora, etc) y aromas vegetales.
Fase gustativa	Ligera estructura en boca, moderadamente tánica. Persistencia media con recuerdos afrutados.

Vino Rías Baixas espumoso blanco

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo pálido con reflejos dorados. Limpio y Brillante. Burbuja fina y persistente.
Fase olfativa	Dominio de aromas primarios (florales y frutales) y secundarios (panadería y tostados)
Fase gustativa	Equilibrio en boca. Fresco y ligeramente ácido, con gas carbónico (burbuja) bien integrado y postgusto afrutado.

Vino Rías Baixas espumoso tinto

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo con tinos violáceos. Limpio y Brillante. Burbuja fina y persistente.
Fase olfativa	Dominio de aromas primarios (florales y frutales) y secundarios (panadería y tostados)
Fase gustativa	Equilibrio en boca. Fresco y ligeramente ácido, con gas carbónico (burbuja) bien integrado y postgusto afrutado.

3. Prácticas enológicas específicas.

3.1 Prácticas culturales.

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por el Consejo Regulador.

3.2 Grado probable mínimo del mosto[1]

La graduación alcohólica probable mínima de los mostos antes del inicio de la fermentación alcohólica para cada una de las elaboraciones será de 11º para los procedentes de la variedad Albariño, 10º para el del resto de variedades blancas; 9,5º para los de las variedades tintas y 10º para los mostos destinados a los vinos espumosos de calidad.

3.3 Métodos de elaboración

La elaboración y el almacenamiento se realizarán exclusivamente en bodegas ubicadas en la zona geográfica delimitada e inscritas en los registros correspondientes del Consejo Regulador.

Los procesos de elaboración son los siguientes:

Vinos blancos Rías Baixas

El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva blanca, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada hasta el agotamiento de los azúcares reductores.

[1] Se ha solicitado, como modificación de menor importancia de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R (CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, variar este requisito, de manera que la graduación alcohólica probable mínima queda referida al mosto en vez de a las partidas de uvas.

Los vinos blancos tendrán una denominación determinada, de acuerdo con las restricciones referidas a variedad utilizada y a la zona de producción de la uva y de elaboración del vino (tabla I).

Tabla I

Denominación específica	Variedades utilizadas	Zona de producción y elaboración
Rías Baixas	Sin restricción de variedad	Toda la zona geográfica de la DOP
Rías Baixas Albariño	100% Albariño	Toda la zona geográfica de la DOP
Rías Baixas Condado do Tea	≥ 70% Albariño y Treixadura	Subzona "Condado do Tea"
Rías Baixas Rosal	≥ 70% Albariño y Loureira	Subzona "O Rosal"
Rías Baixas Salnés	≥ 70% Albariño, Loureira, Treixadura y Caiño blanco.	Subzona "Val do Salnés"
Rías Baixas Ribeira do Ulla		Subzona "Ribeira do Ulla"

Vino blanco Rías Baixas barrica

Se trata de vinos elaborados en la zona geográfica a partir de cualquier variedad blanca autorizada. Se sigue un proceso de elaboración similar al de los vinos blancos, con la diferencia de que ocurre una estancia en envases de madera de un tamaño no superior a 600 litros, indicándose en todo caso en el etiquetado el tiempo, en meses o años, que ha permanecido en dichos envases.

Vinos tintos

Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación – maceración con los orujos, a una temperatura controlada y hasta conseguir un contenido adecuado de polifenoles en el mosto - vino. Posteriormente, se realiza el descube, el prensado y, si es necesario, la continuación de la fermentación alcohólica hasta el agotamiento de los azúcares reductores. El vino se considera estable biológicamente cuando se completa la fermentación maloláctica.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos, blancos o tintos, procederán respectivamente y en exclusiva de cada uno de los tipos de variedades citadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, y se producirán exclusivamente por segunda fermentación en botella. Los vinos base se elaborarán siguiendo los criterios antes expuestos para los vinos blancos y tintos y tendrán unas características físico-químicas y sensoriales que se corresponderán con sus requisitos respectivos. En cualquier caso, en la producción de vinos espumosos se estará a lo dispuesto en la letra C del anexo II del Reglamento (CE) 606/2009.

Para cualquier tipo de elaboración, el rendimiento no superará los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia en el caso de los vinos blancos; y de 72 litros de vino por cada 100 kg para los vinos tintos.

4. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción y elaboración está constituida por los términos municipales y parroquias que se citan a continuación, agrupados en las cinco subzonas en que se divide la denominación de origen:

Subzona	Términos municipales	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, Pontearеas.	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, Donas, Sucira
	Touro	Bendaña
	A Estrada	Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, S. Miguel de Castro, S. Xurxo de Vea, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Vea, Baloira, Santa Mariña de Barcala
	Silleda	Cira
	Vila de Cruces	Camanzo, Gres, Añobre

Los viñedos destinados a la producción de vino con esta DOP, deben estar situados en estos municipios, estar incluidos en el registro vitícola de la comunidad autónoma y en el de viñedos del Consejo Regulador.

En el anexo I de este pliego de condiciones se muestra de forma gráfica el territorio de la denominación de origen protegida Rías Baixas y su ubicación en Europa.

5. Rendimiento máximo.

La producción máxima admitida por hectárea será de: 12.000 kg de uva para la variedad Albariño, 10.000 kg para la variedad Caiño Tinto[2] y 12.500 kg para el resto de las variedades.

Considerando un rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 Kg de uvas de variedades blancas y de 72 litros por cada 100 Kg para las variedades tintas, los rendimientos máximos en litros por hectárea serían:

- 84,00 hl/ha para la variedad Albariño.
- 87,50 hl/ha para el resto de variedades blancas.
- 72,00 hl/ha para la variedad Caíño tinto.
- 90,00 hl/ha para el resto de variedades tintas.

6. Variedad o variedades de vid.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

Blancas: Albariño, Treixadura, Loureira (Loureiro blanco o Marqués), Caiño blanco, Torrontés y Godello.
Tintas: Caiño tinto, Espadeiro, Loureiro tinto, Sousón, Mencía, Brancellao, Pedral y Castañal[3].

[2] Como modificación de menor importancia, de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R(CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, se ha solicitado variar el rendimiento máximo de las variedades tintas distintas de la variedad Caíño, haciéndolo igual al de las variedades blancas diferentes de la variedad Albariño, recuperando la redacción que figuraba en la normativa de esta denominación de origen del año 1996, y que por error de transcripción se modificó en la normativa aprobada en 2009.

[3] También, como modificación de menor importancia, se ha solicitado la inclusión de la variedad Castañal. Se trata de una variedad tinta tradicional de la zona, aunque escasamente cultivada, que acaba de ser reconocida como variedad comercial a través de Orden del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de 18 de marzo pasado (BOE 24/03/2011).

7. Vínculo con la zona geográfica.

7.1 Datos de la zona geográfica.

a) Factores naturales:

La denominación de origen Rías Baixas está localizada a 42º de latitud Norte y a 8º de longitud Oeste, y comprende territorios incluidos en las provincias de Pontevedra y A Coruña. Se extiende por un terreno con una altitud que raramente supera los 300 metros, próximo al mar y asociado a los tramos inferiores de los ríos Ulla, Umia, Oitavén, Xabrina y Miño con sus afluentes Tea y Louro

Se trata de una zona vitivinícola con una vocación climática marcadamente atlántica, de temperaturas suaves (entre 10 ºC y 25 ºC), con cuatro estaciones perfectamente diferenciadas, cortas oscilaciones térmicas y una amplia pluviometría durante todo el año (1.300 mm), que desciende significativamente en verano. Las variables mesoclimáticas: topografía, exposición, orientación y la proximidad al mar o a los ríos, pueden matizar los caracteres generales del clima, y aportan diferencias entre las cinco subzonas reconocidas en dicha DOP: Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla, Soutomaior y Val do Salnés. Las condiciones de temperatura y humedad de la primavera, así como del verano, determinan una gran expresión vegetativa de la vid.

La DOP comprende un territorio asociado a la orogenia Hercínica, donde destacan los suelos sobre materiales graníticos, pero en los que hay sitio para los suelos sobre materiales metamórficos (esquistos) y los generados sobre materiales sedimentarios (aluviones continentales de origen cuaternario). En su mayoría se trata de suelos pobres en minerales alterables, con textura de arenosa a franco arenosa, con un intenso lavado de Mg, Ca y K, ácidos, pobres en nutrientes y de relativo bajo espesor. Las características de textura provocan una baja retención del agua, una elevada tendencia a la desecación del suelo en verano, y unos desarrollos radiculares de la vid únicamente limitados por la profundidad. Los factores edafológicos reseñados han obligado, tradicionalmente, a una intervención humana orientada tanto a limitar la erosión y la degradación de los suelos, como a equilibrar sus condiciones de aprovechamiento mediante el uso de una fertilización racional, a la que estos suelos responden de una forma muy eficaz.

La época de maduración presenta una insolación no muy elevada, unas temperaturas de graduaciones medias, un descenso de las precipitaciones y un ligero estrés hídrico. Estas circunstancias provocan un balance de componentes de las uvas que da lugar a vinos más reconocidos por la concentración y variedad de su fracción ácida, así como por su aroma, que por su contenido alcohólico.

b) Factor humano:

En la existencia y características específicas del vino Rías Baixas tal y como hoy lo conocemos ha sido decisiva la actuación de los viticultores de la región, que han ido

seleccionando a lo largo de los siglos las variedades que mejor se adaptaban a las condiciones climáticas y de suelo del territorio y sobre las que fueron desarrollando las prácticas culturales que mejores resultados daban en dichas condiciones. Entre estas variedades, la Albariño es la gran protagonista, con una presencia abrumadoramente mayoritaria.

Aunque existe controversia en cuanto al origen de esta variedad, lo que se puede afirmar con certeza es que lleva más de mil años cultivándose en el territorio de las Rías Baixas y, dadas sus características, está perfectamente adaptada a las condiciones de clima e insolación que le ofrece este territorio. Por otra parte, también parece que hay unanimidad en la creencia de que los monjes cistercienses llegados a Galicia a través del camino de Santiago, o bien acompañando a la dinastía de Borgoña, venida a Galicia en el siglo XII con motivo de la boda de Raimundo de Borgoña con la reina Urraca, fueron los encargados de enseñar a los viticultores locales a cuidar las variedades aquí asentadas y a extraer de ellas su máxima expresión.

Así, la viticultura de esta zona presenta, después de siglos de evolución, características que la singularizan, entre las que cabe destacar la estructura productiva minifundista y altamente atomizada. Baste decir, en relación con esto, que las más de 3.900 Has con que actualmente cuenta la denominación de origen están divididas en 22.400 parcelas, que son explotadas por unos 6.600 viticultores. Por lo tanto, un viticultor medio cultivaría poco más de media hectárea dividida en 3 ó 4 parcelas.

Con estos datos, es obvio que la mayor parte de los viticultores practican esta actividad a tiempo parcial, siendo la vid un cultivo más entre los característicos del territorio, con los que está muy integrado en el paisaje, siendo frecuente que se encuentre haciendo de borde de parcelas en las que se cultiva maíz, patata, u otros productos de huerta. Muchas veces incluso se cultiva debajo de la propia vid, aprovechando que el sistema de conducción tradicional, el emparrado, permite el laboreo debajo de la viña, lo que es una manifestación del elevado aprovechamiento que los agricultores de la zona hacían de las escasas dimensiones de sus tierras. Para mantener la fertilidad de unos suelos, tan intensamente aprovechados y no muy ricos en nutrientes debido al intenso lavado de la lluvia, los agricultores de las comarcas de las Rías Baixas se han esmerado en la fertilización de los mismos.

Como se ha adelantado, otra característica de la viticultura de la zona es la utilización del sistema de conducción en emparrado. El cultivo en emparrado, además de permitir -como se ha indicado- el aprovechamiento del suelo para otros cultivos, tiene su principal justificación en la necesidad de limitar los ataques de enfermedades fúngicas -muy importantes en la zona debido a la elevada humedad ambiental- alejando la vegetación del suelo. Además este sistema de conducción permite un mayor aprovechamiento de la radiación solar y un manejo eficaz del vigor de la vid, el cual viene muy favorecido por las condiciones de temperatura y humedad de la zona durante la primavera y el verano.

En las últimas décadas, en la medida en que se fueron haciendo nuevas plantaciones, los viticultores han ido introduciendo otros sistemas de conducción, siempre elevados, que dan respuesta a las condiciones particulares del clima de la zona y a las exigencias del Albariño y restantes variedades de la zona, y que facilitan las prácticas culturales necesarias.

7.2 Datos del producto.

Aunque en la DOP Rías Baixas han convivido tradicionalmente las variedades blancas y tintas, han sido las primeras, y entre ellas fundamentalmente la Albariño, las que aportan un carácter específico a esta zona vitivinícola. Algunos varietales blancos acompañan al Albariño en porcentajes no superiores al 30%, y aportan particularidades de las diferentes subzonas, se trata de Loureira, Treixadura y Caíño Blanco. Entre las variedades tintas, muy minoritarias, destacan el Sousón, la Mencía y el Caíño Tinto. Sin embargo, el patrimonio varietal de esta zona vitivinícola es muy rico, existiendo un gran número de variedades de limitada presencia que contribuyen a enriquecer los matices sensoriales de los vinos producidos.

Como decíamos, la variedad Albariño es la auténtica protagonista de esta denominación de origen, hasta el punto de que, según los datos de la vendimia 2011, supuso casi el 96% del total de uva cosechada. Las siguientes variedades en importancia, Loureira y Treixadura apenas superan el 2,3% cada una, quedando para el resto de variedades blancas algo menos del 1,8%. Por lo que respecta a las variedades tintas, estas no llegaron al 1% del total.

Por lo tanto, esta denominación de origen, aunque está basada en una docena de variedades autóctonas propias de Galicia, está fuertemente asociada a esta variedad, hasta el punto de que es frecuente el uso del término “Albariño” para designar en el mercado a los vinos de las comarcas de “Rías Baixas”.

El éxito de los vinos “Rías Baixas” ha hecho que esta variedad se haya difundido por otros territorios, a veces muy lejanos. Sin embargo, la variedad Albariño alcanza su máxima expresión cualitativa en este clima y en este suelo. Ligado a su código genético, esta variedad posee una gran capacidad de producción de azúcares, que los buenos años pueden superar los 13% volumen de alcohol. Además, y simultáneamente, lo que es excepcional, mantiene una riqueza en ácidos que muy pocas variedades consiguen en todo el mundo, unida a una riqueza en componentes aromáticos y sápidos que hace sus vinos muy identificables.

7.3 Interacción

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica unidas a las condiciones climáticas existentes conforman una zona con características favorables para el cultivo del viñedo, obteniéndose un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio.

Las variedades presentes son variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años por los viticultores de la zona, que huyeron del fácil recurso de acudir a la importación de variedades foráneas, más populares para el consumidor. Por eso, las variedades utilizadas,

entre las que destaca por su dominio absoluto la variedad Albariño, están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, lo que origina vinos específicos desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial. La variedad Albariño, que como se ha dicho da lo mejor de sí en este territorio, es la gran protagonista de los vinos que aquí se producen. Los vinos que se elaboran con esta variedad son vinos complejos a nivel aromático debido al gran número de descriptores que los caracterizan, entre los que destacan la manzana, cítricos, florales (rosa), fruta madura y herbáceos.

También, a lo largo de los siglos, los viticultores de esta región fueron buscando las mejores zonas y los suelos adecuados para el cultivo de la planta. Además, en la calidad y características específicas del producto, es de gran importancia el esmero con que trabajan los productores locales -que conocen sus viñas gracias a la sabiduría que da una larga experiencia en su cuidado- tanto en la conducción, como en la poda y el atado de las cepas, para un adecuado control del potencial vitivinícola, o en la selección de la uva. A ello debemos sumar el rigor en los controles de calidad que se aplican, que hicieron posible el prestigio que los vinos de la D.O.P. Rías Baixas tienen tanto en España como en los mercados internacionales.

8. Disposiciones aplicables.

8.1 Marco jurídico.

Legislación nacional

- Resolución de 14 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, por la que se publica la Orden de 21 de julio de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Junta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Rías Baixas y de su Consejo Regulador. Que se aplicará en todo aquello que no contradiga el contenido de este Pliego de Condiciones.

8.2 Requisitos aplicables.

En particular, esta disposición los siguientes requisitos adicionales:

Prácticas culturales

- Los citados límites de producción de uva por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador hasta un incremento máximo del 25%. El acuerdo se tomará con anterioridad a la vendimia y por la mayoría absoluta de los vocales después de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del Órgano de Control del Consejo regulador.

Requisitos para la elaboración y el embotellado

- La elaboración, el almacenaje, el envejecimiento y el embotellado, de los vinos de la DOP Rías Baixas se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en la zona de producción, e inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador. El transporte y embotellado

fuera de la zona de elaboración 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 Denominación de Origen de la Rías Baixas, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

- En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen Rías Baixas no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de esta denominación de origen.

- El consejo regulador podrá determinar los tipos y medidas de los envases para la comercialización del vino, de manera que no perjudiquen su calidad y prestigio, haciendo obligatoria su utilización para ser protegido. Estos envases serán de las capacidades nominales establecidas de acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, con exclusión expresa de las botellas de un litro.

Requisitos de etiquetado

- El etiquetado de los vinos envasados cumplirá la legislación en vigor en cuanto a indicaciones obligatorias y facultativas. Además, deberá aparecer en la etiqueta principal el nombre de la denominación de origen, Rías Baixas.

- Así mismo, en los vinos protegidos por la denominación de origen Rías Baixas, excepto en los espumosos[4], será obligatoria la indicación del año de su cosecha.

- Antes de la puesta en circulación de etiquetas o de cualquier otro elemento identificador de la botella, éstas deberán ser autorizadas por el consejo regulador, que comprobará los aspectos relativos a las normas de la denominación de origen.

- Las marcas comerciales que se empleen en la comercialización de vinos de la denominación de origen Rías Baixas no se podrán emplear en la comercialización de otros vinos

- Para la denominación de origen protegida Rías Baixas el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22

[4] Se ha solicitado, como modificación de menor importancia de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R (CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, variar este requisito, de manera que la obligatoriedad de indicar el año de cosecha no afecte a los vinos espumosos.

de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "Denominación de Origen". 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 "Denominación de Origen Protegida".

- En el etiquetado de los vinos de esta denominación de origen podrá utilizarse el término "Barrica", si se ajustan a lo establecido en el anexo III del Real Decreto 1363/2011, 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

- Para que en las etiquetas pueda figurar el nombre de cualquiera de las subzonas reseñadas en la zona de producción junto con el de la denominación de origen ("Rías Baixas – Val do Salnés", "Rías Baixas - Rosal", "Rías Baixas - Condado do Tea", Rías Baixas – Soutomaior", "Rías Baxias - Ribeira do Ulla"), será imprescindible que la materia prima proceda íntegramente de las mismas, así como que la elaboración se lleve a cabo en su interior. Además, y simultáneamente, deberán cumplirse los requisitos en cuanto a variedades establecidos por este pliego de condiciones.

- Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que se incluye como anexo II de este pliego de condiciones.

9. Controles.

9.1 Órgano de control.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen protegida Rías Baixas tiene identificado en su estructura un órgano de control y de certificación de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, del 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público tutelada por la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia y sus auditores – inspectores están habilitados por ésta y tienen la condición de autoridad en el ejercicio de sus funciones de control.

Nombre: Órgano de control y certificación del Consejo regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas.
Dirección: Palacio de Mugartegui. Praza da Pedreira, 10 - 36002 Pontevedra.
Teléfono: 0034 986.854.850 Fax: 0034 986.864.546
Correo electrónico: consejo@doriasbaixas.com

9.2 Tareas.

9.2.1 Alcance de los controles.

- Análisis químicos y organolépticos:

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

  El Consejo Regulador entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la denominación de origen protegida Rías Baixas que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la denominación de origen protegida.

- Operadores:

  El órgano de control comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular comprueba que los productores y 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 y organolépticos.

- Productos:

  El órgano de control, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo el amparo de la denominación de origen 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.

9.2.2 Metodología en los controles en la verificación anual.

- Controles sistemáticos.

  El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la Denominación de Origen 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.

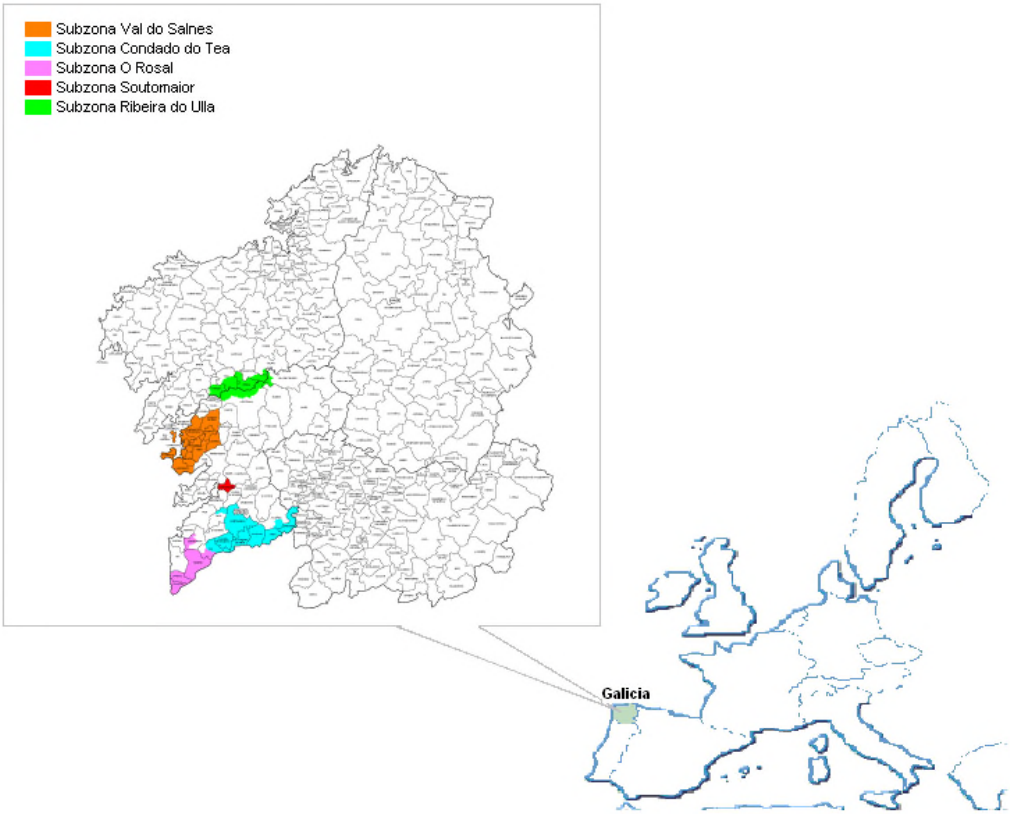
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

- Controles aleatorios.

  El órgano de control realiza 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 IDENTIFICADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RÍAS BAIXAS

DENOMINACION DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR