

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«TERRAS DO NAVIA»

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 94 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

PLIEGO DE CONDICIONES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«TERRAS DO NAVIA»

1. Nombre que se debe proteger

Terras do Navia

2. Descripción de los vinos

Son vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013.

En el momento de su puesta al consumo los vinos tendrán las siguientes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

- Vinos blancos: 11,5%

- Vinos tintos: 10 %

- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):

- Vinos blancos: 11,5 %

- Vinos tintos: 10 %

- Contenido máximo de azúcares totales: Los vinos serán secos, por lo que cumplirán los requisitos que para tal término se recogen en el anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) núm. 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018.

- Acidez total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 17,9 meq/l de ácido acético.
- Contenido máximo de dióxido de azufre total: 200 mg/l para los vinos blancos y 150 mg/l para los vinos tintos.

2.b) Principales características organolépticas

Con carácter general, los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes y con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas y, finalmente, con acidez bien equilibrada.

Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos; en fase olfativa destaca la intensidad aromática a flores y a fruta fresca madura; y en boca son estructurados, amplios y frescos, con toques cítricos.

Los vinos tintos son de color rojo con ribetes violáceos y con capa media-alta; en fase olfativa destaca la fruta madura (moras, cerezas, madroños y arándanos); y en boca destacan los frutos rojos, con un ligero toque tánico final. Presentan un buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, lo que permite su eventual envejecimiento en barrica de madera.

3. Prácticas enológicas específicas

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 68 litros por cada 100 kg de uva.

4. Demarcación de la zona geográfica

Los vinos amparados con la indicación geográfica protegida *Terras do Navia* deberán

proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva, de las siguientes parroquias del municipio de A Fonsagrada: Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna y Vilar da Cuiña; y del municipio de Navia de Suarna las parroquias: A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro y A Ribeira; y la totalidad del municipio de Negueira de Muñiz. Los viñedos deben estar inscritos en el registro vitícola. En el Anexo I de este pliego de condiciones se recoge gráficamente el territorio de esta indicación geográfica y su localización en Europa.

Las parroquias son entidades locales territoriales reconocidas en el ordenamiento jurídico de la Comunidad Autónoma de Galicia y representan la unidad territorial básica en la que se dividen los municipios. Tienen una delimitación cartográfica perfectamente conocida y exacta.

5. Rendimiento máximo

Las producciones máximas por hectárea serán de 10.000 kilos de uva y 6800 litros de vino para las variedades blancas; y de 8000 kilos de uva y 5440 litros de vino para las variedades tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

Los vinos se elaborarán exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades blancas: Branco lexítimo, Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura y Torrontés.

Variedades tintas: Albarín Tinto, Mencía, Merenzao, Brancellao, Caíño Tinto y Loureiro Tinto.

7. Vínculo con la zona geográfica

a) Factores naturales y humanos

Dentro de la heterogeneidad climática que presenta Galicia a consecuencia de la

directa influencia marina y el relieve del territorio, la zona delimitada presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar cómo oceánico en transición hacia el clima mediterráneo, con temperaturas medias anuales bajas. Los meses más cálidos son julio y agosto con una temperatura media de 21 °C, una amplia oscilación térmica día-noche y una marcada aridez estival que crea un clima más mediterráneo que se manifiesta por la abundancia de especies como madroños y alcornoques. El mes más frío es enero, con una temperatura media de 7,5 °C. Las precipitaciones estimadas para una altitud de 450 m s.n.m. en función de las estaciones meteorológicas más próximas –Folgueiras de Aigas y O Xipro- son de 650 mm anuales.

Dentro de la zona, casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se encuentra entre los 200 y los 500 metros s.n.m., encajada entre montañas que superan los 1.000 metros s.n.m. en terrenos con orientaciones principales Sur y Suroeste y protegidos por los relieves de la dorsal de los Ancares, la sierra de Uría y la sierra del Acebo al norte, que ejercen un importante efecto barrera sobre la penetración de vientos oceánicos, lo que representa las condiciones idóneas para un área de gran productividad agrícola.

La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en su mayoría, suelos antiguos, con profundidad suficiente y con buena insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo.

Desde el punto de vista geológico, la cuenca del Navia está constituida por metasedimentos de la edad del Paleozoico Inferior, con predominio de las rocas arenosas y esquistosas. El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por pizarras, cuarcitas y afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas.

La proporción de elementos gruesos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, y presenta una textura ligera, siendo la más habitual la textura franca o franco-arenosa, con buen drenaje y adecuada aireación.

El prestigioso geógrafo francés Huetz de Lempz en su obra *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne* (1967) señala las primeras referencias documentales de la vid, que datan del siglo XIII, y en el siglo XV aparecen las primeras reglamentaciones sobre restricciones a la elaboración y comercialización del vino. Así cita documentación reguladora de los contratos denominados *fueros* en Negueira, en 1468, en el que establecen una superficie mínima de viñedo de 20 *cavaduras* a plantar en el plazo de cinco años.

Más tarde, en 1.752 el catastro de Ensenada atribuye una superficie de viñedo a la zona de producción de 38 ha. En la época de realización del trabajo de Huetz de Lempz (1.967) se contabilizaron 134 ha dedicadas a viñedo.

Tradicionalmente la zona de producción suministró vino a las localidades de la vecina Asturias, mercado que, aun hoy, puede considerarse como el destino principal de los vinos de la comarca, que disfrutaban del prestigio labrado por años de buen hacer.

Anualmente celebrara la Feria del Vino de Negueira que en el año 2.019 cumplió su novena edición con creciente éxito de asistencia y calidad de los vinos degustados. En los últimos tiempos la Asociación por el Desarrollo de Negueira trata de poner en valor el núcleo de Sanformar, formado por unas veinte bodegas centenarias que están en peligro de derribe.

b) Detalles del producto

Con carácter general, los vinos elaborados son limpios y brillantes, con aromas florales y de frutas, frescos y suaves, con graduaciones alcohólicas moderadas y equilibradas con la acidez.

Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos, con destacados aromas florales y de frutas frescas maduras, y en boca son estructurados, amplios y con toques cítricos al final.

Los vinos tintos presentan una capa media alta de color rojo y ribetes violáceos, con aromas de fruta madura y, en boca, con predominio de los frutos rojos y un toque final

ligeramente tánico.

c) Interacción causal

Aunque estos vinos tienen buena reputación en el mercado local de proximidad, en las comunidades autónomas de Galicia y Asturias, el registro de esta indicación geográfica protegida se basa fundamentalmente en las características específicas del producto, claramente vinculadas al medio natural de producción. Los vinos elaborados conforme a las prescripciones de este pliego son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termoplumiométricas y agronómicas para una vitivinicultura de calidad, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano.

La influencia del factor humano se concreta en:

- La implantación de las viñas en zonas de buena exposición, con suelos calientes, permeables y con bajo nivel de materia orgánica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos en forma de vaso, no muy alto, con tutor de madera y con densidades medias, para así adaptarse mejor al medio ambiente y transmitir a los vinos equilibrio, armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.
- La elección de variedades adaptadas al medio. Mención especial merece la Branco Lexítimo, que consigue aquí la máxima expresión, con un equilibrio de acidez y porcentaje de alcohol, que con la abundancia de terpenos posibilitan la alta intensidad y calidad aromática de los vinos blancos. Y, en las variedades tintas, sin ser mayoritaria en cuanto a superficie plantada, destaca la Merenzao, que encuentra aquí el lugar idóneo para expresar toda su potencialidad, dando vinos con capa alta sin perder la finura, con una acidez muy estable, con buen equilibrio entre ácido málico y tartárico, con una graduación alcohólica compensada y una alta cantidad de antocianos.
- La utilización de cajas de vendimia u otros contenedores autorizados por la

autoridad competente es fundamental para preservar la calidad de la uva desde la viña hasta la bodega ya que reducen el riesgo de maceración y fermentaciones fuera de control, que puede afectar a las cualidades organolépticas de los vinos.

Por lo que se refiere a la influencia del medio natural de producción, hay que destacar el clima oceánico en transición hacia el clima mediterráneo de esta zona, con marcada aridez estival y amplia oscilación térmica día-noche, que tiene un efecto directo en la acumulación de metabolitos secundarios relacionados con la calidad en la baya, como son los compuestos fenólicos y los compuestos volátiles, lo que contribuye al color, aroma y sabor de la uva y el vino y, por lo tanto, a su calidad.

Por otra parte, las temperaturas relativamente elevadas que se registran en la zona durante el periodo vegetativo, muy relacionadas con la buena insolación, tienen un efecto muy positivo sobre la actividad fotosintética, que tiene como consecuencia el aumento del contenido en azúcares. Respecto a la temperatura, también es importante en la zona la amplitud térmica, que facilita la acumulación de antocianos y terpenos en la baya.

La exposición y orientación de las laderas es un factor muy importante, ya que favorece la viticultura en condiciones climáticas extremas y mejora la calidad de las vendimias. En esta zona geográfica, la exposición Sur y Sur-Oeste es la más favorable para la calidad de la uva y el vino. También hay que destacar el efecto beneficioso de las barreras montañosas que protegen este territorio de los vientos oceánicos.

Además, es importante el efecto de la altitud en la que se desarrolla el cultivo, ya que altitudes elevadas están relacionadas con bajas temperaturas del aire, lo que influye en la madurez fenólica de la baya.

Con respecto a los suelos de viñedo, lo ideal es que sean profundos, bien drenados, con fertilidad moderada y capacidad de retención de agua moderada, siendo estas las condiciones en este territorio. Se trata, por otra parte, de suelos ácidos, a los que están bien adaptadas las variedades de vid que se cultivan en la zona.

En definitiva, el saber hacer secular de los viticultores locales, que fueron seleccionando aquellas variedades de vid mejor adaptadas a este medio natural, y su cultivo en este medio natural concreto y con las técnicas por ellos desarrolladas, están en la base de la especificidad de los vinos de este territorio. En estas condiciones, las variedades de vid amparadas por esta IGP -variedades de cultivo tradicional en esta zona y poco extendidas en otros territorios vitícolas- transmiten a los vinos con ellas elaborados características específicas de calidad, aportando tipicidad a los mismos. Así, diferentes estudios desarrollados sobre estas variedades de vid concluyen que se trata de variedades de alto potencial aromático, caracterizado por su carácter terpénico, sobre todo en el caso de las variedades blancas.

8. Requisitos aplicables

Se establecen los siguientes requisitos para los operadores:

Requisitos para la elaboración y embotellado:

- En las bodegas de elaboración y/o embotellado únicamente se elaborarán y embotellarán vinos producidos a partir de uvas de la zona delimitada.
- En la elaboración de vinos con mención a una única variedad, al menos el 85% de la uva utilizada será de esa variedad.
- Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. 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 los productores y productoras locales, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.
- El embotellado de estos vinos se realizará en botellas de vidrio con las capacidades

admitidas por la legislación vigente.

Requisitos de etiquetado

- Los vinos que se comercialicen como monovarietais deben estar elaborados con un mínimo del 85% de la variedad de uva en cuestión.
- Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el anexo II de este pliego de condiciones.
- En el etiquetado de los vinos de la indicación geográfica protegida *Terras do Navia* la mención "indicación geográfica protegida" podrá ser sustituida por el término tradicional "vino de la tierra".

9. Controles

a) Autoridad competente para la ejecución de los controles.

Nombre: Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (Agacal)

La Agacal es una agencia pública, dependiente de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia, encargada de la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

b) Tareas de control

b.1) Alcance de los controles.

Análisis químicos:

La Agacal 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.

La Agacal entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la indicación geográfica protegida *Terras do Navia* 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:

La Agacal 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: origen de la uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de elaboración de vino sobre la cantidad de uva y análisis de los parámetros químicos.

Productos:

La Agacal, 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 en la verificación anual.

Controles sistemáticos.

La Agacal realiza controles sistemáticos de los sistemas 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.

Además, la Agacal realiza los aforos necesarios de las bodegas para garantizar la adecuada trazabilidad y control de la producción.

Controles aleatorios

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



ANEXO II
Logotipo de la IGP Terras do Navia



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA