C/2024/7432

13.12.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7432)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rías Baixas»

PDO-ES-A1119-AM03

Fecha de comunicación: 30.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. CAMBIOS EN LOS REQUISITOS PARA LA MEZCLA DE VARIEDADES.

Descripción:

Se hace una modificación en los requisitos que tiene que tener la mezcla de variedades (el «coupage») para las tipologías de vino «Rías Baixas Rosal», «Rías Baixas Salnés» y «Rías Baixas Ribeira do Ulla». Se especifica que el mínimo de un 70 % de las variedades enumeradas, debe ser de «entre al menos una» de ellas. Y se añade, para la subzona O Rosal, la variedad Caíño blanco.

Modifica el punto 3.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se pretende aclarar que el porcentaje mínimo (70 %) del conjunto de variedades de uva que se mencionan, se refiere a dicho conjunto de variedades, de manera que la condición se cumpliría si se alcanza dicho 70 % de una única variedad. Sin embargo, para «Rías Baixas Condado» se mantiene la redacción, porque se entienden que para la tipicidad de su vino, debe haber un mínimo de cada una de las variedades que en conjunto alcanzan el 70 % mínimo.

2. INCLUSIÓN DE UNA NUEVA VARIEDAD.

Descripción:

Se incluye una nueva variedad en la lista de las admitidas en la elaboración de los vinos Rías Baixas, en concreto la variedad blanca Ratiño gallega.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Los estudios realizados sirvieron para acreditar que se trata de una variedad autóctona y no de un clon de otra variedad, y por eso ha sido reconocida administrativamente como una nueva variedad de Vitis vinífera a través de la Orden APA/1097/2021, de 7 de octubre 2021, por la que se dispone la inclusión de diversas variedades de distintas especies en el Registro de Variedades Comerciales (BOE do 11.10.2021).

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. SE ELIMINA LA TOLERANCIA EN LOS LÍMITES ANALÍTICOS.

Descripción:

Se eliminan las tolerancias que se recogían para los valores de los diferentes parámetros analíticos de los vinos.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Las tolerancias deben ser las que indiquen los laboratorios acreditados en sus determinaciones, de acuerdo con el grado de incertidumbre del método analítico empleado.

4. ACTUALIZAR ALGUNAS REFERENCIAS.

Descripción:

Se aprovecha la circunstancia de la modificación del pliego de condiciones para actualizar varias citas legales que, por el transcurso del tiempo, estaban ya desfasadas, así como para modificar algunas referencias con datos productivos, para aportar los valores actualizados, y para modificar algún dato de contacto del Consejo Regulador.

Modifica los puntos 2, 3, 7, 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para poner al día algunas referencias obsoletas del texto del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rías Baixas

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Rías Baixas Albariño*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,3

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Resto de vinos blancos Rías Baixas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

4. *Rías Baixas Tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. *Rías Baixas espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color amarillo pálido con reflejos dorados los blancos y rojo con tonos violáceos los tintos. Limpios y brillantes. 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

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1) Práctica de cultivo

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

2) Práctica enológica específica

La graduación alcohólica probable mínima de los mostos será de 11%vol. para los procedentes de la variedad Albariño; 10 para el resto de blancas; 9,5 para las tintas; y 10 para los destinados a vinos espumosos.

Los vinos blancos no envejecidos presentan distintas denominaciones determinadas por el porcentaje de variedades utilizadas y por la zona de producción de la uva y de elaboración.

La capacidad de los envases de madera para el envejecimiento del vino «Rías Baixas Barrica» no superará los 600 l. En su etiquetado se indicará la duración del proceso.

Los espumosos se producirán exclusivamente por segunda fermentación en botella.

5.2. *Rendimientos máximos*

12 500 kilogramos de uvas por hectárea

90 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

El territorio se divide en cinco subzonas, situadas en la Comunidad Autónoma de Galicia. Estas subzonas y los términos municipales que abarcan son:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove y A Illa de Arousa

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* y Mos*.

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* y Tui*.

— Soutomaior: Soutomaior.

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* y Vila de Cruces*.

Los municipios marcados con (*) no se incluyen en su totalidad.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO - TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL - DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

El clima atlántico, la cercanía del mar, el cultivo en terrenos de altitud menor de 300 m, las características edafológicas (bajo pH, pobreza de minerales y nutrientes y bajo espesor), el sistema de conducción en emparrado (adaptación a las condiciones de elevada humedad) y el uso de variedades autóctonas, determinan unas maduraciones que propician la producción de azúcares, dando lugar a vinos muy personales en su fracción ácida y en la componente aromática y sápida.

La vinífera mejor acondicionada, con una presencia abrumadoramente mayoritaria, es la Albariño, responsable de la personalidad de estos vinos. Es frecuente nombrar a toda la DOP con el nombre de dicha vinífera.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en la zona geográfica delimitada e inscritas en los registros correspondientes del Consejo Regulador.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En los productos de la categoría «vino» será obligatoria la indicación del año de su cosecha. Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen que figura como anexo II del pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf