



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“BARBANZA E IRIA”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) núm. 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) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 y (CE) núm. 1234/2007



PLIEGO DE CONDICIONES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“BARBANZA E IRIA”

1. Nombre que se debe proteger

“Barbanza e Iria”

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, 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.

. En el momento de su puesta al consumo el vino tendrá las siguientes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):
 - Vinos monovarietales: 11% vol.
 - Resto de los vinos: 10% vol.
- Graduación alcohólica total mínima (%):
 - Vinos monovarietales: 11% Vol.
 - Resto de los vinos: 10% Vol.
- Contenido máximo en azúcares totales: Se cumplirán los requisitos que se recogen en 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: 5,0 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 0,9 g/l de ácido acético (15 meq/l) tanto para los vinos blancos como para los tintos. En el caso de los vinos que se comercialicen con



al menos un año de envejecimiento este límite se elevará a 1 g/l de ácido acético (16,66 meq/l).

- Contenido máximo de dióxido de azufre total:
- 175 mg/l para los vinos blancos
- 150 mg/l para los vinos tintos

2.b) Principales características organolépticas

Los vinos obtenidos serán vinos ligeros, limpios, brillantes y bien cubiertos de color en fase visual; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas; en boca serán suaves, frescos, sabrosos y equilibrados y, finalmente con pequeños toques de acidez.

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 fisicoquímicos y organolépticos de la indicación geográfica protegida Barbanza e Iria.

El rendimiento en la extracción del mosto y su separación de los orujos no será superior a 67 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

4. Demarcación de la zona geográfica

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida «Barbanza e Iria» deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira y Valga, así como las parroquias de Camboño, Fruíme y Tállara del término municipal de Lousame; las parroquias de Iria Flavia y Padrón, del término municipal de Padrón; y las parroquias de Baroña,



Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro y Xuño, del término municipal de Porto do Son.

La mayor parte de esta zona geográfica se encuentra en la provincia de A Coruña con la excepción de los términos municipales de Catoira, Valga y Pontecesures, que pertenecen a la provincia de Pontevedra. En el anexo I de este pliego de condiciones se recoge gráficamente el territorio de esta indicación geográfica y su ubicación en Europa.

5. Rendimiento máximo

Las producciones máximas de uva admitida por hectárea serán de 12.000 kg para las variedades blancas y de 8.000 kg/ha para las variedades tintas.

Dado que en la elaboración de estos vinos no se permiten rendimientos superiores a 67 litros de mosto por cada 100 kg de uva, las producciones máximas de vino admitidas por hectárea serán 80,40 hl para los vinos obtenidos a partir de uvas blancas y 53,60 hl para los vinos obtenidos a partir de uvas tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

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

Variedades blancas: Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira (Loureiro Blanco o Marqués), Treixadura, Albarín Blanco (Branco lexítimo), Chenín Blanco (Agudelo) y Torrontés.

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



7. Vínculo con la zona geográfica

a) Factores naturales y humanos

Dentro de la enorme heterogeneidad climática que presenta Galicia como consecuencia de la directa influencia marina y el relieve del territorio, la comarca del Barbanza presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar como oceánico – húmedo, con temperaturas medias anuales de 15 °C y precipitaciones desde los 1.800 a 2.200 mm.

Dentro de esta comarca, casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se halla por debajo de los 150 m s.n.m., ubicada en zona costera (zona baja del litoral marítimo norte de la Ría de Arousa así como en el cauce inferior y desembocadura del río Ulla hacia la mencionada ría), en terrenos de valle fluvial y zonas de penillanura, con suaves pendientes, con clara orientación sur, protegida por la sierra del Barbanza que ejerce un importante efecto barrera sobre la penetración de los vientos oceánicos, lo que representa las condiciones idóneas para un área de gran productividad agrícola.

La comarca agrícola en la que se producen los vinos de Barbanza e Iria disfruta de unas 1.400 horas de sol al año y de temperaturas suaves con amplitud térmica reducida, entre 8 y 15 °C, con temperaturas elevadas en el período invernal (por encima de los 10 °C de temperatura media en el mes de enero), con práctica ausencia de heladas y con unas precipitaciones que se sitúan entre los 1.200 y 1.400 mm, a lo que debe unirse una peculiar orientación de la sierra del Barbanza que produce una debilitación estival de las precipitaciones, que al combinarse con temperaturas relativamente altas en la misma época induce a valores elevados de evapotranspiración (superior a 800 mm) y consecuentemente, una acusada influencia mediterránea en este período, con temperaturas medias entre 15 y 24 °C, lo que claramente beneficia el cultivo del viñedo.

La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y ricos en materia orgánica en su estrato



superficial por el abundante depósito de sedimentos y materiales recientes en las laderas y pequeños valles de esta comarca. Son, en su mayoría, suelos antiguos, profundos y de color oscuro por su contenido en materia orgánica, lo que los hace cálidos para el cultivo.

El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas.

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

Estos suelos son además sueltos y moderadamente ácidos, especialmente en zonas de ladera de escasa pendiente, resultando favorables para la consecución de excelentes calidades.

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa también en la reputación obtenida en el mercado. Está reputación, reconocida incluso con anterioridad a la obtención formal de la protección, se refleja en datos tales como:

- Hace ya más de 400 años, a principios del siglo XVII, cuando estas tierras pertenecían al arciprestazgo de Iria, los documentos eclesiásticos nos dicen que *“todo alcanza muy buena tierra de pan trigo, mijo, centeno y viñas en que se recoge razonable vino”*.
- En esta época, en las rentas de la rectoral de San Pedro de Dimo (Catoira) se hacía el siguiente reparto *“los frutos se hacen veinte y quatro partes: las once lleva el cura y las diez el cabildo de Santiago, y las tres el colegio mayor de dicha ciudad. Vale la parte del cura quarenta cargas de todo pan y dos pipas de vino”*.
- Pascual Madoz en su “Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar” (1845), comenta que estas tierras tienen *“buena*



ventilación, con clima templado y saludable. El terreno participa de monte y llano, es de buena calidad. Produce cereales, legumbres, hortalizas, frutas y bastante vino”.

b) Detalles del producto

Son vinos que deben mantener, como atributo fundamental, su juventud, ligereza y suavidad, tanto en color como aroma y sabor, además de una graduación alcohólica moderada.

Los vinos blancos presentan tonos amarillos dorado brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final.

Los vinos tintos presentan una capa media con tonos rojo picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

c) Interacción causal

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 que ha alcanzado, básicamente en el mercado gallego.

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 que se concreta en el adecuado ajuste varietal (el vino es elaborado mayoritariamente con variedades autóctonas de la zona, adaptadas al medio natural), la implantación de las viñas en los suelos francos, profundos y permeables, característicos de esta área geográfica (que fueron secularmente escogidos por los viticultores, con la sabiduría que dan los años de experiencia) y las correctas prácticas culturales, entre las que destaca la poda y conducción



de las viñas, que se realiza manualmente y con maestría para hacer un adecuado control del potencial vitivinícola.

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

La especificidad de los vinos de esta comarca y su reputación sirvieron como base para que la administración española los reconociese como “Vino de la Tierra” en el año 2006.

8. Requisitos aplicables

a) Marco jurídico

Legislación nacional:

- Orden APA/1406/2007, de 25 de abril, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se publica la Orden de 11 de diciembre de 2006, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se reconoce la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Barbanza e Iria y se establecen las normas de su utilización en los vinos de mesa producidos en el área geográfica delimitada, y sus modificaciones posteriores:

- Orden ARM/3246/2008, de 24 de octubre, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, por la que se publica la Orden de 28 de abril de 2008, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, que modifica la Orden de 11 de diciembre de 2006.

b) Requisitos adicionales

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



Requisitos para la elaboración y el embotellado:

- En las bodegas de elaboración y/o embotellado únicamente se elaborarán y embotellarán vinos producidos a partir de uvas de la zona delimitada.
- 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 deberán 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.
- En la elaboración de vinos monovarietales, 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 las bodegas de la indicación geográfica protegida Barbanza e Iria , 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 de 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 suministrada por la autoridad de control, que incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el anexo de este pliego de condiciones.
- Para la indicación geográfica protegida “Barbanza e Iria” el término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 es: “vino de la tierra”. 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 Ganadería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias.



Consellería de Medio Rural.

Xunta de Galicia.

Dirección: San Caetano, s/n. 15781-Santiago de Compostela

Teléfono: 0034 981 544 776

Fax: 0034 981 540 018

Correo electrónico: mediorural.dxpaxunta.gal

Autoridad de control.

Nombre: Axencia Galega de Calidade Alimentaria (AGACAL)

Dirección: Avda. Camiño Francés, 10. 15781- Santiago de Compostela

Teléfono: 0034 881 997 276

Fax: 0034 981 546 676

Correo electrónico: agacal.certificacionxunta.gal

La AGACAL es una agencia, dependiente de la Consellería do 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 Barbanza e Iria 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: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto, 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 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.

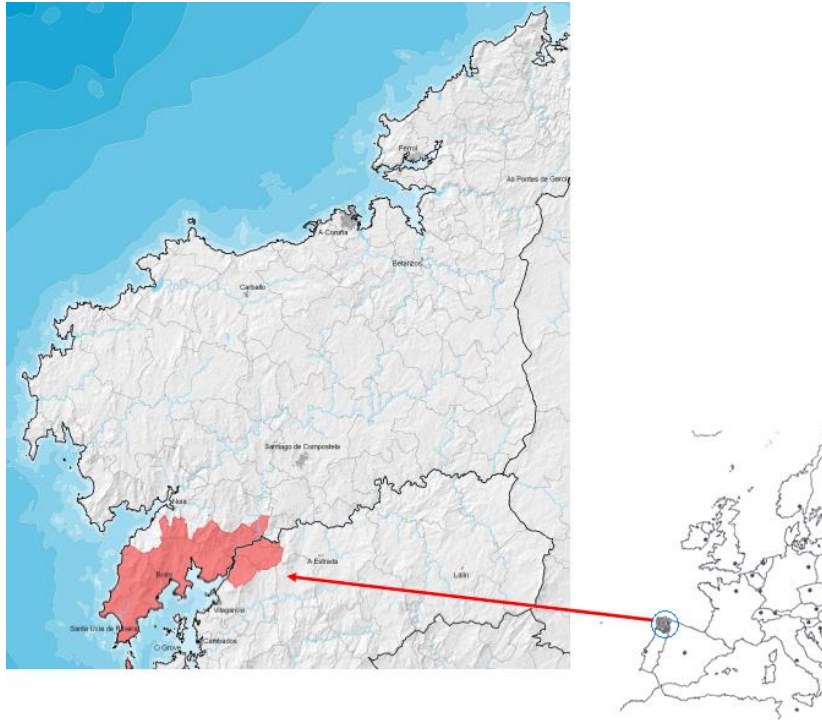
Controles aleatorios.

La AGACAL 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

BARBANZA E IRIA

