



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

«TERRAS DO NAVIA»

PREGO DE CONDICIÓNS

De acordo co establecido no artigo 94 do Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello do 17 de decembro de 2013 polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os Regulamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007.



PREGO DE CONDICIÓN

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

«TERRAS DO NAVIA»

1. Nome que se debe protexer

Terras do Navia

2. Descrición dos viños

Son viños brancos e tintos que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 1308/2013.

No momento da súa posta ao consumo os viños terán as seguintes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

- Viños brancos: 11,5%

- Viños tintos: 10 %

- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):

- Viños brancos: 11,5 %

- Viños tintos: 10 %

- Contido máximo de azucres totais: Os viños serán secos, polo que cumprirán os requisitos que para tal termo se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) núm. 2019/33 da Comisión do 17 de outubro de 2018.

- Acedume total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.



- Acedume volátil máxima: 17,9 meq/l de ácido acético.
- Contido máximo de dióxido de xofre total: 200 mg/l para os viños brancos e 150 mg/l para os viños tintos.

2.b) Principais características organolépticas

Os viños obtidos son frescos e suaves en boca, limpos, brillantes con aromas francos nos que se aprecian as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas e, finalmente, con boa e equilibrada acedume. Os viños brancos terán potente intensidade aromática e os viños tintos ben cubertos en fase visual.

3. Prácticas enolóxicas específicas

A recolla da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados pola autoridade competente.

O rendemento máximo na elaboración do viño será de 68 litros por cada 100 kg de uva.

4. Demarcación da zona xeográfica

Os viños amparados coa indicación xeográfica protexida Terras do Navia deberán proceder exclusivamente de viñedos da zona de produción e elaboración, constituída polos terreos aptos para a produción de uva, das seguintes parroquias do concello de A Fonsagrada: Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna e Vilar da Cuiña; e do concello de Navia de Suarna as parroquias: A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro e A Ribeira; e a totalidade do concello de Negueira de Muñiz. Os viñedos deben estar inscritos no rexistro vitícola. No Anexo I deste prego de condicións recóllese graficamente o territorio desta indicación xeográfica e súa localización en Europa.



5. Rendemento máximo

As producións máximas por hectárea serán de 10.000 quilogramos de uva e 6800 litros de viño para as variedades brancas; e de 8000 quilogramos de uva e 5440 litros de viño para as variedades tintas.

6. Variedades de uva de vinificación

Os viños elaboraranse exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

Variedades brancas: Branco lexítimo, Albariño, Caíño Branco, Godello, Loureira, Treixadura e Torrontés.

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

7. Vínculo coa zona xeográfica

a) Factores naturais e humanos

Dentro da heteroxeneidade climática que presenta Galicia como consecuencia da directa influencia mariña e o relevo do territorio, a zona delimitada presenta un clima claramente determinado que podemos clasificar como oceánico en transición cara o clima mediterráneo, con temperaturas medias anuais baixas. Os meses máis cálidos son xullo e agosto cunha temperatura media de 21 °C, unha ampla oscilación térmica día-noite e unha marcada aridez estival que crea un clima máis mediterráneo que se manifesta pola abundancia de especies como érbedos e sobreiras. O mes máis frío é xaneiro, cunha temperatura media de 7,5 °C. As precipitacións estimadas para unha altitude de 450 m s.n.m. en función das estacións meteorolóxicas máis próximas – Folgueiras de Aigas e O Xipro- son de 650 mm anuais.

Dentro da zona, case a totalidade da superficie dedicada ao cultivo do viñado atópase entre os 200 e os 500 metros s.n.m., encaixada entre montañas que superan os 1.000



metros s.n.m. en terreos de orientacións protexidas polos relevos da dorsal dos Ancares, a serra de Uría e a serra do Acebo ao norte, que exercen un importante efecto barreira sobre a penetración de ventos oceánicos, o que representa as condicións axeitadas para unha área de grande produtividade agrícola.

A maioría dos solos son moderadamente ácidos, permeables, con baixa capacidade de retención de auga e con escaso contido en materia orgánica no seu estrato máis superficial. Son, na súa maioría, solos antigos, con fondura suficiente e con boa insolación, o que os fai axeitados para o cultivo.

Desde o punto de vista xeolóxico, a bacía do Navia está constituída por metasedimentos da idade do Paleozoico Inferior, con predominio das rochas areosas e esquistas. O substrato litolóxico está constituído na súa maior parte por lousas, cuarcitas e afloramentos graníticos do período Herciniano e rochas sedimentarias escasamente metamorfizadas.

A proporción de elementos grosos é moderada, o que produce alta permeabilidade e facilidade de labranza, e presenta unha textura lixeira, sendo a máis habitual a textura franca ou franco-areosa, con boa drenaxe e axeitada aireación.

O prestixioso xeógrafo francés Huetz de Lemps na súa obra *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne* (1967) sinala as primeiras referencias documentais da vide, que datan do século XIII, e no século XV aparecen as primeiras regulamentacións sobre restricións á elaboración e comercialización do viño. Así cita documentación reguladora dos contratos denominados *foros* en Negueira, en 1468, no que establecen unha superficie mínima de viñado de 20 cavaduras a plantar no prazo de cinco anos.

Máis tarde, en 1.752 o catastro de Ensenada atribúe unha superficie de viñado á zona de produción de 38 ha. Na época de realización do traballo de Huetz de Lemps (1967) contabilizáronse 134 ha dedicadas a viñado.

Tradicionalmente a zona de produción subministrrou viño ás localidades da veciña Asturias, mercado que, aínda hoxe, pode considerarse como o destino principal dos viños da comarca, que gozan do prestixio labrado por anos de bo facer.



Anualmente celebrase a Feira do Viño de Negueira que no ano 2.019 cumpriu a súa novena edición con crecente éxito de asistencia e calidade dos viños degustados. Nos últimos tempos, a Asociación polo Desenvolvemento de Negueira trata de poñer en valor o núcleo de Sanformar, formado por unhas vinte adegas centenarias que están en perigo de derrube.

b) Detalles do produto

Son viños que deben manter frescura, suavidade, tanto na cor como no aroma e o sabor, ademais dunha graduación alcohólica equilibrada.

Os viños brancos presentan tons amarelos dourados brillantes, con destacados aromas florais e de froitas, boca lixeira e fresca, de bo potencial aromático e con toques cítricos ao final.

Os viños tintos presentan unha capa media con tons vermellos de picota e reberetes violáceos, de estrutura media e paso suave, con aromas de froitas vermellas e silvestres e cun toque final lixeiramente tánico.

c) Interacción causal

O rexistro desta indicación xeográfica protexida baséase tanto nas características específicas do produto, claramente vinculadas ao medio natural de produción, como á reputación que ten acadado, basicamente no mercado galego e asturiano. Os viños elaborados conforme ás prescricións deste prego son fiel reflexo dos efectos das condicións termoplumiométricas e agronómicas para unha vitivinicultura de calidade, ao que debe sumarse o efecto do factor humano que se concreta en:

- A implantación das viñas en zonas de boa exposición, con solos quentes, permeables e con baixo nivel de materia orgánica, característicos desta área xeográfica. Os sistemas de conducción e poda tradicionais tenderon a viñedos en forma de vaso, non moi alto, con titor de madeira e con densidades medias, para así mellor adaptarse ao ambiente e transmitir aos viños equilibrio, harmonía, excelentes expresións aromáticas e boas características de conservación.
- A elección de variedades adaptadas ao medio. Mención especial merece a Branco



Lexítimo, que acada aquí a máxima expresión, con un equilibrio de acidez e porcentaxe de alcohol, que coa abundancia de terpenos posibilitan a alta intensidade e calidade aromática dos viños brancos. E, nas variedades tintas, sen ser maioritaria en canto a superficie plantada, destaca a Merenzao, que atopa aquí o lugar idóneo para expresar toda a súa potencialidade, dando viños con capa alta sen perder a finura, cunha acidez moi estable, con bo equilibrio entre ácido málico e tartárico, cunha graduación alcohólica compensada e unha alta cantidade de antocianos.

8. Requisitos aplicables

Establécense os seguintes requisitos para os operadores:

Requisitos para a elaboración e embotellado:

- Nas adegas de elaboración e/ou embotellado unicamente se elaborarán e embotellarán viños producidos a partir de uvas da zona delimitada.
- Na elaboración de viños con mención a unha única variedade, polo menos o 85% da uva utilizada será desa variedade.
- Os viños serán elaborados e embotellados na zona xeográfica de produción delimitada. O transporte e embotellado fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellamento en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polos produtores e produtoras locais, fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.
- O embotellado destes viños realizarase en botellas de vidro coas capacidades admitidas pola lexislación vixente.



Requisitos de etiquetado

- Os viños que se comercialicen como monovarietais deben estar elaborados cun mínimo do 85% da variedade de uva en cuestión.
- Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada subministrada pola autoridade de control, que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da indicación xeográfica que figura no anexo II deste prego de condicións.
- No etiquetado dos viños da indicación xeográfica protexida Terras do Navia a mención "indicación xeográfica protexida" poderá ser substituída polo termo tradicional "viño da terra".

9 Controis

a) Autoridade competente para a execución dos controis.

Nome: Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)

A Agacal é unha axencia pública, dependente da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, encargada da comprobación do cumprimento do prego de condicións.

b) Tarefas de control

b.1) Alcance dos controis.

Análises químicas:

A Agacal verifica que os elaboradores realizan análises químicas de todas as partidas de viño para comprobar que cumpren os requisitos establecidos no punto 2 deste prego de condicións.

A Agacal entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa indicación xeográfica protexida Terras do Navia que se axuste aos parámetros establecidos. As partidas que non reúnan as



características analíticas do punto 2 deste prego de condicións non obterán as contraetiquetas e non poderán ser comercializadas baixo o nome da indicación xeográfica protexida.

Operadores:

A Agacal comproba que os operadores teñen capacidade para cumprir os requisitos do prego de condicións. En particular comproba que os elaboradores dispoñen dun sistema de autocontrol e trazabilidade que permite acreditar as especificacións en canto a: procedencia da uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de elaboración de viño sobre a cantidade de uva e análises dos parámetros químicos.

Produtos:

A Agacal, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a indicación xeográfica cumpre as especificacións establecidas no punto 2, utiliza axeitadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía nos controis na verificación anual.

Controis sistemáticos.

A Agacal realiza controis sistemáticos dos sistemas de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da indicación xeográfica protexida cos obxectivos seguintes:

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixenarios da zona de produción.
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendimento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da trazabilidade desde a produción de uva ata o envasado.
- Comprobar que se realizan análises químicos de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste



prego de condicións.

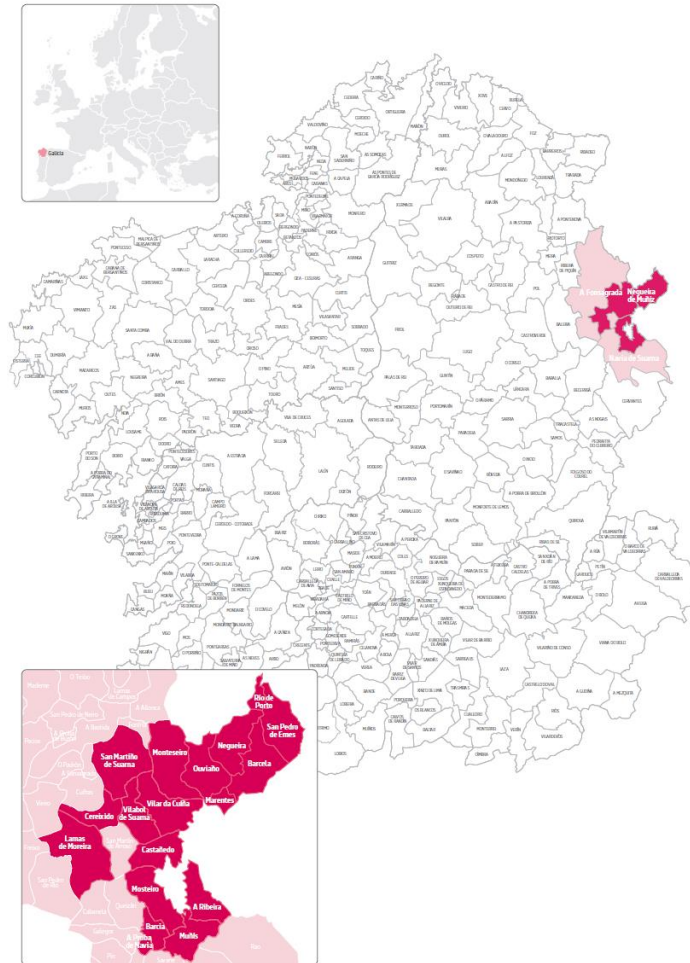
Ademais, a Agacal realiza os aforos necesarios das adegas para garantir a axeitada trazabilidade e control da produción.

Controis aleatorios

A Agacal fai controis aleatorios para comprobar a trazabilidade das partidas e o cumprimento dos parámetros analíticos.



ANEXO I Situación e área xeográfica da IXP Terras do Navia



ANEXO II Logotipo da IXP Terras do Navia



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA