

III. OTRAS DISPOSICIONES**AGENCIA GALLEGA DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**

RESOLUCIÓN de 11 de noviembre de 2024 por la que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valdeorras y por la que se le da publicidad.

En los pasados meses, en distintas reuniones del pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras se fueron aprobando diversas modificaciones del pliego de condiciones de esta denominación para su traslado a la Administración y la consiguiente tramitación.

Posteriormente, el pasado día 24 de octubre, dicho consejo regulador presentó ante la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, órgano competente para la tramitación del expediente de acuerdo con lo establecido en la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, el borrador del nuevo pliego de condiciones, en el que se recogen, además de los cambios aprobados por el pleno del Consejo Regulador, algunas otras pequeñas modificaciones que se le indicaron desde dicha agencia, necesarias para adaptar el pliego de condiciones a la normativa vigente.

El artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, clasifica las modificaciones de los pliegos de condiciones en dos categorías, modificaciones «de la Unión» y modificaciones «normales» y dicho reglamento y la restante normativa europea de aplicación, a la que luego nos referiremos, establece un procedimiento de tramitación diferente según que la modificación responda a uno o a otro tipo. Así, las modificaciones de la Unión las tiene que aprobar la Comisión Europea y deben someterse previamente a un procedimiento que incluye una fase de publicidad y apertura de un período para la presentación de oposiciones, primero en el Estado miembro y después en el territorio del resto de la Unión, mientras que las modificaciones normales, que son modificaciones de menor calado, se tramitan con un procedimiento más simplificado y las aprueba la autoridad competente del Estado miembro, que después debe comunicarlas a la Comisión.

Las modificaciones que se pretenden introducir en el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valdeorras, que describiremos más adelante, responden todas ellas a la consideración de modificaciones normales, ya que no suponen un cambio en el nombre de la denominación o en su uso, ni afectan a la categoría de los productos designados por ella, ni existe riesgo de anular el vínculo del producto con el territorio, y



tampoco implican restricciones al comercio, que son los aspectos cuya modificación requeriría su aprobación por la Comisión Europea conforme se indica en el apartado 3 del citado artículo 24 del Reglamento (UE) núm. 2024/1143.

El procedimiento para las modificaciones normales de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas vitivinícolas se recoge actualmente, además de en el citado artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, en el artículo 17 del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión y en el artículo 10 del Reglamento de ejecución (UE) 2019/34, ambos reglamentos de 17 de octubre. Estos dos reglamentos desarrollan el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y son de aplicación mientras no se aprueben los reglamentos que han de desarrollar el citado Reglamento (UE) 2024/1143. Según lo indicado en el apartado 1 de dicho artículo 17 del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, al ser una modificación calificada como normal, presentada por la misma agrupación que ha solicitado anteriormente el registro de la denominación de origen, no es preceptivo llevar a cabo un procedimiento de oposición.

Las modificaciones que solicita introducir el Consejo Regulador se describen a continuación. Por una parte, se pretende que puedan ser elaborados vinos rosados al amparo de esta denominación, junto a los blancos y tintos que se vienen produciendo desde siempre. Este tipo de vinos ya había alguna bodega de la comarca que, a finales del siglo pasado, los estuvo elaborando sin el amparo de la denominación de origen, pero después, por falta de una salida comercial adecuada, se dejaron de producir. Ahora hay un interés renovado por los vinos rosados, con una demanda en alza de vinos más frescos y de menor graduación.

Además, en esta nueva versión del pliego de condiciones se realiza un ajuste de determinados parámetros analíticos de los vinos. Así, para los tintos, se reduce la acidez total mínima, que queda fijada en 4,0 gramos por litro de ácido tartárico, frente a los 4,5 del pliego de condiciones vigente. También se propone aumentar la cantidad de sulfuroso total en los vinos blancos, en los espumosos y en los tostados, para pasar de los 160 gramos por litro actuales a 200 g/l. Estas modificaciones están relacionadas con el cambio climático que ya se aprecia en la zona. Así, se ve una clara tendencia a la obtención de vinos con graduaciones alcohólicas más elevadas, lo que influye en la modificación de otros parámetros analíticos, en particular, la acidez total y la acidez volátil. A esto hay que añadir los cambios que se han producido en la elaboración de los vinos, ya que se están haciendo vinos que, aun siendo jóvenes, pasan cada vez más tiempo en depósito, incluso de una añada para otra, frente a lo que se hacía antes, que habitualmente eran vinos que pasaban poco tiempo en depósito. Todo ello influye en el aumento de la acidez volátil y en la bajada de la acidez total, así como en el aumento de los valores en dióxido de azufre para evitar una excesiva acidez volátil.



Por otra parte, también se modifican las descripciones de las características organolépticas de los diferentes tipos de vinos, para hacerlas más objetivas y ajustadas a las características reales de los vinos de la denominación de origen, huyendo de descripciones hedónicas que dificultan el mantenimiento de la acreditación en la norma ISO 17065 y el cumplimiento de las disposiciones aprobadas mediante la Orden de 14 de noviembre de 2023 por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores.

Por lo que se refiere a los vinos espumosos, con la modificación se contempla la posibilidad de elaborar también espumosos tintos y rosados a partir de las diferentes uvas tintas que están autorizadas en la elaboración de los vinos de la denominación de origen, cuando hasta ahora solo podían ser de uvas blancas de la variedad godello. La justificación está en la necesidad de abrir el abanico de productos a amparar por la denominación de origen y aprovechar mejor las oportunidades que ofrece el mercado.

En lo tocante a los vinos tostados, se reduce a 30 días el tiempo mínimo para el pasificado bajo cubierta de las uvas, frente a los actuales 90 días, y también se reduce la graduación alcohólica mínima, que pasaría de los actuales 13 grados a 11. La razón de este cambio, por lo que se refiere al primer aspecto, es que los elaboradores de este tipo de vinos han comprobado en estos años, desde que se aprobó su inclusión en el repertorio de vinos amparados por la denominación, que ese tiempo es suficiente y que tiempos más elevados de pasificación pueden implicar concentraciones de azúcar demasiado elevadas y un considerable descenso en el rendimiento de extracción de mosto. Además, la elevada concentración de azúcar que se produce en la pasificación dificulta llegar a la graduación alcohólica mínima establecida actualmente, por lo que se propone rebajarla hasta los 11 grados.

Por otra parte, en las prácticas enológicas se suprime la prohibición del uso de técnicas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos ya que, con las modernas técnicas de termovinificación, se pueden conseguir vinos con perfiles aromáticos más acusados, con una demanda creciente, para poder así atraer a los consumidores más jóvenes.

Asimismo, se modifica el cómputo del tiempo de envejecimiento del vino en bodega, que se va a contar desde su entrada en la bodega en vez de desde la fecha fija del 1 de diciembre que se recoge actualmente. La justificación del cambio está en que cada vez las vendimias se anticipan más y parece técnicamente más adecuado hacer ese cómputo con base en el tiempo real y no utilizar una fecha fija cada vez más distante del momento de la entrada de la uva en la bodega.



Otro cambio se refiere a la supresión de la obligación de que en los vinos embotellados por encargo deba figurar el nombre o la razón social del embotellador. Se justifica el cambio en la voluntad del Consejo Regulador de flexibilizar las condiciones del etiquetado y no imponer normas por encima de las estrictamente exigibles por la normativa general de aplicación.

Además, 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 y también se hace algún pequeño cambio en el logotipo de la denominación de origen para actualizar el diseño y se modifica algún dato relativo al Consejo Regulador.

Por todo lo anterior, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, y con las competencias de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en esta materia,

RESUELVO:

Primero. Adoptar y hacer pública la decisión favorable para que las modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valdeorras se inscriban en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024.

Segundo. Publicar la nueva versión del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valdeorras sobre la que se basa esta resolución, que figura como anexo de ella. Además, dicho pliego de condiciones, así como el correspondiente documento único, están accesibles en la página web de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, en las siguientes direcciones electrónicas:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/DOP_VALDEORRAS_Pliego_Condiciones_noviembre_2016.pdf

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Documento_unico_DOP_Valdeorras_octubre_2024_ES.pdf

Tercero. Remitir esta resolución, junto con el resto de la documentación pertinente, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a los efectos de su traslado a la Comisión Europea, de acuerdo con el procedimiento legal establecido.



Contra esta resolución, que no agota la vía administrativa, puede interponerse recurso de alzada ante la conselleira del Medio Rural, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*, de conformidad con lo previsto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Santiago de Compostela, 11 de noviembre de 2024

Martín Alemparte Vidal
Director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria

ANEXO

Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida (DOP) Valdeorras

1. Denominación que se debe proteger.

«Valdeorras».

2. Descripción del vino.

Bajo la denominación de origen protegida Valdeorras se elaboran principalmente vinos blancos, tintos y rosados que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del 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. Además, al amparo de esta denominación de origen también se pueden elaborar vinos espumosos de calidad (Valdeorras espumoso) y vinos de uvas pasificadas (Valdeorras tostado) correspondientes a las categorías 5 y 15 respectivamente de dicho anexo.

Dentro de los vinos blancos, aquellos que se elaboran exclusivamente con la variedad godello se comercializan como Valdeorras «godello» y, en los vinos tintos, los que se elaboran al menos con un 85 % de la variedad mencia, se comercializan como Valdeorras «mencia». Además, tanto para los vinos blancos como para los tintos, cuando se elaboran utilizando al menos un 85 % de las variedades que, de acuerdo con el apartado 6 de este pliego de condiciones, tienen la consideración de «preferentes», se comercializan como Valdeorras «variedades nobles»/«castes nobres».

Por otra parte, los distintos tipos de vinos tintos, los rosados y el blanco Valdeorras «godello» que se elaboren con uvas procedentes de parcelas con limitaciones de producción,



de acuerdo con lo que se recoge en el apartado 8.b.1) de este pliego de condiciones, se pueden comercializar con la mención «producción controlada».

Por último, los vinos blancos y tintos pueden ser sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble y pueden ser comercializados con las menciones «barrica», «crianza», «reserva» o «gran reserva», según corresponda.

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

2.1. Características analíticas de los vinos:

Tipo de vino	Valores permitidos en parámetros analíticos				
	Acidez volátil máxima (g/l ác. acético)	Acidez total mínima (g/l ác. tartárico)	Grado alcohólico adquirido mínimo	Grado alcohólico total	Sulfuroso total máximo
Blanco	0,80 g/l (*)	5,0 g/l	10,5 % vol. (**)	10,5 % vol. (**)	200 mg/l
Tinto	0,80 g/l (*)	4,0 g/l	10,5 % vol. (**)	10,5 % vol. (**)	150 mg/l
Rosado	0,80 g/l (*)	4,0 g/l	10,5 % vol. (**)	10,5 % vol. (**)	190 mg/l
Mencía	0,80 g/l (*)	4,0 g/l	11,5 % vol. (**)	11,5 % vol. (**)	150 mg/l
Godello	0,80 g/l (*)	5,0 g/l	11,5 % vol. (**)	11,5 % vol. (**)	200 mg/l
Variedades nobles blanco	0,80 g/l (*)	5,0 g/l	11,5 % vol. (**)	11,5 % vol. (**)	200 mg/l
Variedades nobles tinto	0,80 g/l (*)	4,0 g/l	11,5 % vol. (**)	11,5 % vol. (**)	150 mg/l
Tostado	2,4 g/l	-	11,0 % vol.	11,0 % vol.	200 mg/l
Espumoso	1,08 g/l	-	11,0 % vol.	11,0 % vol.	200 mg/l

(*) En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera de roble por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l, y cuando su edad sea superior a un año con envejecimiento mínimo en madera de roble de 3 meses, no superarán 0,90 g/l hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de los 11 % vol.

(**) Los vinos que lleven las indicaciones «producción controlada», «crianza», «reserva» o «gran reserva» tendrán una graduación alcohólica adquirida y total mínima de 12,5 % vol.

Para los vinos blancos y tintos, el contenido de azúcares residuales totales será el que corresponda al término «seco», con un contenido en azúcar de 4 gramos por litro como máximo o de 9 gramos por litro como máximo cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.



Para los vinos espumosos de calidad, el contenido en dióxido de carbono procede exclusivamente de la fermentación. Conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debido al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares.

Por otra parte, en relación con su contenido en azúcares, los espumosos de Valdeorras serán del tipo *brut nature*, *extra brut*, *brut*, *extra seco* y *seco*, según lo dispuesto en el anexo III, parte A, del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre.

2.2. Características organolépticas:

Las características organolépticas de los vinos de Valdeorras se describen a continuación según el tipo de vino:

– Vino blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpio y brillante.
- Fase olfativa: aromas primarios frutales con intensidad.
- Fase gustativa: afrutado, persistente y equilibrado en su estructura.

– Vino tinto:

- Fase visual: color desde rojo picota, morado a rubí, limpio, brillante con capa.
- Fase olfativa: aromas a frutos rojos con intensidad.
- Fase gustativa: aromas a frutos rojos, equilibrado en su estructura (sin aristas) y persistente.

– Vino rosado:

- Fase visual: color de rosáceo a rojo cereza, limpio y brillante.
- Fase olfativa: aromas a frutos rojos propios de las variedades de que proceden, con intensidad.
- Fase gustativa: aromas a frutos rojos, persistentes y equilibrados en su estructura.



– Vino de crianza:

- Fase visual (blancos y tintos): colores amarillos en los blancos o rojos rubí en los tintos, con matices que denotan todavía cierta juventud y con ligeros tonos verdosos en los blancos o violáceos en los tintos. Limpios, brillantes y, en el caso de los tintos, con capa.

- Fase olfativa: aromas frutales y aromas propios de su paso por bodega con intensidad.

- Fase gustativa: equilibrado paso de boca con recuerdo a fruta y persistencia.

– Vino de reserva:

- Fase visual (blancos y tintos): colores amarillos con matices que denotan más su madurez y tonos ocreos o dorados que marcan su paso por la bodega en los blancos. Colores rojos menos vivos en los tintos. Limpios, brillantes y, en el caso de los tintos, con capa.

- Fase olfativa: aromas frutales y aromas propios de su paso por bodega. Con intensidad.

- Fase gustativa: equilibrado paso de boca con aromas propios de su paso por bodega y persistente.

– Vino de gran reserva:

- Fase visual (blancos y tintos): colores amarillos en los blancos y rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atezadas en los tintos. Limpios y brillantes y, en el caso de los tintos, con capa.

- Fase olfativa: aromas especiados y aromas propios de su paso por bodega.

- Fase gustativa: equilibrado paso de boca con aromas propios de su paso por bodega y persistente.

– Vino tostado:

- Fase visual (blancos y tintos): colores amarillos con matices dorados en los blancos y rojos intensos con matices violetas en los tintos.



- Fase olfativa: aromas frutales con recuerdos de la variedad de la que proceden y con recuerdo a miel, caramelo o uva pasificada, con intensidad.

- Fase gustativa: equilibrado paso de boca con dulzor y persistencia.

– Vino espumoso (blanco, tinto y rosado):

- Fase visual: colores amarillos con tonos pálidos o dorados en los blancos; color rojo picota, morado en los tintos y rosa a rojo cereza en los rosados. Limpios, brillantes y carbónico bien integrado.

- Fase olfativa: aromas primarios frutales, propios de las variedades de las que proceden, con intensidad.

- Fase gustativa: afrutado, persistente, equilibrado en su estructura y con carbónico bien integrado.

3. Prácticas enológicas específicas.

- En la elaboración de estos vinos se utilizarán uvas de las variedades que se recogen en el apartado 6. En el caso de los vinos blancos Valdeorras «godello» se empleará exclusivamente esta variedad, en los tintos Valdeorras «mencia» se empleará al menos un 85 % de dicha variedad y en los blancos y tintos Valdeorras «variedades nobles»/«castes nobres» se empleará como mínimo un 85 % de las variedades consideradas preferentes conforme a lo indicado en el apartado 6 de este pliego de condiciones. Los espumosos blancos se elaborarán al menos con un 85 % de uva de la variedad blanca godello, y el Valdeorras «tostado» se elaborará con uvas tintas de las variedades recogidas en el apartado 6 o con la variedad blanca godello.

- Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

- En la elaboración del Valdeorras tostado las uvas se someterán a un secado por pasificación natural bajo cubierta con un mínimo de 30 días, con un rendimiento máximo de 40 litros por cada 100 kilos de uvas pasas. El Valdeorras tostado es un vino naturalmente dulce, sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación.



4. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Valdeorras está constituida por los terrenos que el órgano de control y certificación del consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el apartado 6 de este pliego de condiciones, con la calidad necesaria para obtener vinos con las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

En el apéndice I de este pliego de condiciones se recoge de forma gráfica el territorio de la denominación de origen protegida Valdeorras y su situación en Europa.

5. Rendimiento máximo.

La producción máxima será de 15.000 kg de uva por hectárea. Para las variedades consideradas preferentes, este rendimiento se reduce a 12.500 kg por hectárea.

Teniendo en cuenta el rendimiento máximo admitido en la extracción de mosto de 72 litros por cada 100 kg de vendimia, de acuerdo con lo que se recoge en el apartado 3 de este pliego de condiciones, tenemos que el rendimiento máximo de producción de vino es de 108 hectolitros por hectárea, cantidad que se reduce a 90 hectolitros por hectárea en el caso de las variedades preferentes.

6. Variedad o variedades de uva de las que procede el vino.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Valdeorras se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

Blancas: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés, lado y palomino.

Tintas: mencía, tempranillo (araúxa), brancellao (albarello), merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro, ferrón, gran negro, garnacha tintorera y mouratón.

Tienen la consideración de preferentes, entra las variedades blancas: godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés y lado, y entre las tintas: mencía, tempranillo (araúxa), brancellao (albarello), merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro y ferrón.



7. Vínculo con la zona geográfica.

7.1. Datos del área geográfica.

a) Factores naturales.

Valdeorras es una comarca situada en la parte suroccidental de la provincia de Ourense, en la puerta natural de entrada a Galicia, que integra a los municipios de O Bolo, Larouco, Petín, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, Rubiá, O Barco de Valdeorras, Carballeda y A Veiga. Todos ellos, con excepción del último, conforman el territorio de la DOP Valdeorras.

Está moldeada por un profundo valle fértil y luminoso por el que discurre el río Sil, dominando un paisaje de granito y pizarra. Se trata de tierras rojas y negras en las que crecen el castaño, la vid y el olivo.

– Orografía.

Desde el punto de vista orográfico, el río Sil atraviesa la comarca de este a oeste, originando un valle con marcado carácter asimétrico: laderas con mucha pendiente en el margen izquierdo, y más suaves, generando un paisaje ondulado, en el derecho. Otros ríos, como el Xares, Bibeí, Cigüeño, Galir, Farelos, Seco y Casoio proporcionan laderas donde se cultiva el viñedo, en frecuentes ocasiones en forma de bancales.

Los suelos en pendientes y laderas de exposición sur siempre fueron considerados con vocación vitícola, al proporcionar menos fertilidad y un buen drenaje, garantía de un rendimiento más moderado y una adecuada maduración de las uvas.

– Suelos.

Los suelos del territorio delimitado son de cinco tipos: pizarrosos, calizos, graníticos, arcillo-ferrosos y aluviales.

- Suelos pizarrosos: el sustrato geológico del suelo de la comarca está representado por piedras y pizarras ordovícicas y silúricas con frecuentes bandas de arenisca. Estos tipos de suelos son poco profundos (30-50 cm), con abundantes piedras, sobre todo en superficie, y con texturas en general limosas. Los viñedos enclavados en este tipo de suelos, proporcionan vinos con componentes aromáticos muy sutiles con marcado carácter mineral. Son suelos calientes que potencian el grado alcohólico y a la complejidad de las uvas.



- **Afloramentos calizos:** los afloramientos de formaciones carbonatadas aparecen en la mitad norte de la comarca, en los municipios de O Barco y Rubiá. Los suelos arcillo-calcáreos se esponjan en el invierno para recibir el agua y se cierran en verano para retenerla. Permiten obtener vinos de excelente calidad, con potencial para el envejecimiento, que manifiestan intensamente los caracteres propios de la variedad cultivada.

- **Suelos graníticos:** en los ayuntamientos de A Rúa, Petín y Larouco destacan unos suelos sueltos, con textura franco-arenosa, que permiten maduraciones suaves, pues irradian calor durante el día y se enfrían por la noche; esta diferencia de temperatura entre el día y la noche permite incrementar los valores de azúcar y evitar importantes pérdidas de acidez por las noches. Estas características permiten obtener unos vinos más florales, con gran carácter varietal y alcanzando más rápidamente una fase óptima para la recolección.

- **Suelos arcillo-ferrosos:** permiten una gran retención de agua, lo que da lugar a la formación de charcos y suelos fríos. Los vinos de más calidad, en este tipo de suelos, proceden de arcillas mezcladas con sílice o limo. Cuando los suelos tienen un alto nivel de arcilla suelen ser ricos en nutrientes, permitiendo obtener producciones buenas y equilibradas.

- **Suelos aluviales:** en algunas ocasiones aparecen como terrazas colgadas de 4 a 10 metros sobre el río Sil, que están formadas por gravas redondas, arena, arcillas y limos pardos y grises. Dan lugar a suelos con buen drenaje, calientes y que proporcionan vinos de menor acidez al mantener la temperatura alta por las noches. En otras ocasiones los suelos aluviales se presentan como llanuras donde se conjuga el arrastre milenario de sedimentos, limos y arcillas, transportados desde las pendientes por las aguas de escorrentía. En este caso, mayoritariamente son de textura franca, con tendencia limosa y muy ricos en arcilla en profundidad. Son suelos ricos en nutrientes, que provocan producciones importantes, disminuyendo la calidad del vino y manifestando en menor porcentaje que otros suelos los caracteres propios de la variedad cultivada.

– Climatología.

El clima de la comarca es mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica), con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños y primaveras suaves, con temperaturas mínimas de 8 °C y máximas de 33 °C. La temperatura media es de 11 °C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000 mm anuales. La integral térmica eficaz (Winkler-Amerine) en la comarca oscila entre 1.300 y 1.500.

Se trata en definitiva de un clima ideal para vinos secos de primera calidad, con un óptimo por encima de los 450 m de altitud. Valdeorras es una comarca privilegiada al situarse



toda ella entre los 300 m y los 700 m de altitud, por lo que se encuadra el conjunto del territorio delimitado en la zona I de Winkler.

b) Factores humanos.

La historia de Valdeorras está muy ligada a la presencia de los romanos, que debido al paso de la Vía XVIII o Vía Nova, que comunicaba Braga con Astorga, y a la presencia de oro en la zona, dejaron una fuerte influencia, así como numerosas pruebas de su paso. Esta presencia, aparte de manifestarse a través de un gran legado arquitectónico, también se refleja en la introducción de la vid, hecho que está avalado por diversas pruebas como las encontradas en la lápida situada en una casa particular frente a la iglesia de Santo Estevó en A Rúa Vella, en la que hay escrito, refiriéndose a Lucio Pompeyo Reburro: «El viejo pretoriano, convertido en labrador, cultiva su trigo, cría su ganado, planta las primeras cepas en las riberas del Sil –Valdeorras– y oye zumbiar alrededor de su cabeza a las abejas y sus colmenas. El viejo pretoriano es en Calubriga un hombre importante».

Después del período romano no se vuelven a tener noticias ni pruebas del cultivo de vid en la zona hasta el siglo X, siglo en el que aparece una nota escrita donde se constata la existencia de viñas en Valdeorras. A partir de este siglo existe constancia mediante diferentes referencias bibliográficas del cultivo de la vid en este territorio.

En el siglo XIX, coincidiendo con la aparición de la filoxera, la vitivinicultura de la comarca sufrió un gran deterioro, perdiéndose la mayor parte del viñedo. Debido a esto se empezaron a usar vides americanas como patrón. Estos injertos de vides americanas daban vinos que nada tenían que ver con los vinos de Valdeorras, eran vides muy productivas pero el vino había perdido el carácter afrutado y su personalidad.

Este problema persistió hasta que en el año 1974 surge la idea de hacer una reestructuración del viñedo en Valdeorras bajo el programa Revival (iniciativa puesta en marcha desde la Agencia de Extensión Agraria de O Barco y en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras). Esta idea se empieza a llevar a cabo en 1976 y su objetivo es la recuperación, potenciación y mejor aprovechamiento de las variedades propias de la zona para producir vinos de calidad, competitivos y rentables.

Por otra parte, y como manifestación de la importante reputación de estos vinos en España, hay que señalar que el Ministerio de Agricultura los declaró protegidos como denominación de origen en 1957. De esta manera la DO Valdeorras se convirtió en una de las denominaciones de origen más antiguas de España.



El cultivo de la vid y la elaboración de vinos han constituido uno de los elementos vertebradores de la comarca a lo largo de la historia. Las favorables condiciones climáticas y de suelo provocaron el desarrollo de una viticultura diferente y reconocida mundialmente por la recuperación de las variedades autóctonas.

Después de años de esfuerzo investigador, de recuperación de las variedades autóctonas, de progresiva implantación de las nuevas técnicas en el cuidado de los viñedos que conviven con las prácticas tradicionales y de modernización del proceso de producción, se ha conseguido posicionar estos vinos en el mercado nacional y, cada vez más, en los mercados exteriores.

En Valdeorras, hombres y mujeres consiguieron unir esfuerzos, tradición secular y modernidad para mantener el origen y garantizar la calidad de unos vinos que son la máxima expresión del sentir de una tierra. Precisamente, con esta unión de tradición, esfuerzo y tecnología el sector llevó a cabo de forma continuada una cuidadosa recuperación de cepas autóctonas, garantizando el origen y la máxima calidad de unos vinos únicos, genuinos, fruto de las circunstancias históricas, combinadas con los factores medioambientales.

Con el paso de los años los viticultores de Valdeorras han ido aprovechando las condiciones naturales de su suelo y su clima, optimizando sus efectos para la elaboración de sus vinos.

7.2. Datos del producto.

Las características de los vinos que se elaboran en la DOP Valdeorras están muy relacionadas con las de las variedades utilizadas. En los blancos destaca la variedad godello, propia de la zona, que da lugar a vinos de colores amarillos pálidos con matices verdosos con aromas primarios limpios, afrutados de intensidad media. En boca se muestran perfectamente estructurados, con una acidez natural que los hace frescos y elegantes, resultando vinos plenos, con postgusto largo y satisfactorio.

En la elaboración de tintos se emplean varias variedades, mayoritariamente autóctonas, entre las que destaca la variedad mencia, muy extendida en Galicia y en áreas limítrofes de la vecina Comunidad Autónoma de Castilla y León. Son vinos color rojo picota, morado, limpio, brillante, de buena capa, con reflejos del violeta al rubí, con intensos aromas a frutos rojos, con acidez media, equilibrados en su estructura y persistentes.

Las bodegas de la DOP Valdeorras logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación de variedades como la mencia, que



aportan a los vinos estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

7.3. Interacción causal entre la zona geográfica y el producto.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones y temperaturas extremas, conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de *Vitis vinífera* presentes, en general variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los siglos por los viticultores locales. Estas variedades toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, dando lugar a una serie de vinos específicos desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial.

Como se apuntó, el factor humano tiene una gran relevancia en la selección varietal. Pero también es de gran importancia en las características de estos vinos su actuación a lo largo de la ya larga historia de la viticultura de la comarca en lo concerniente a la selección de los terrenos con las mejores condiciones de suelo y orientación, terrenos en los que en muchas ocasiones han tenido que construir muros para cultivar la vid en escalones (bancales o socalcos) para evitar la pérdida de suelo y facilitar las prácticas de cultivo, dando lugar en muchos puntos de la comarca a hermosos paisajes vitícolas. También es de destacar el cuidado y maestría con los que los viticultores realizan dichas prácticas de cultivo, en particular la poda y conducción de las plantas para un adecuado control del potencial vitivinícola. Si a ello sumamos una elaboración que, respetando la tradición, emplea los recursos que la moderna tecnología enológica pone a disposición de los elaboradores y unos rigurosos controles de calidad, el resultado son unos vinos con una gran personalidad y calidad, cada vez más reconocidos por los consumidores.

8. Requisitos aplicables.

a) Marco jurídico.

– Orden de 24 de noviembre de 2009, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen Valdeorras y de su consejo regulador.

b) Requisitos adicionales.

En particular, esta disposición establece los siguientes requisitos adicionales:



b.1) Prácticas culturales.

– Los rendimientos productivos por hectárea son los que se recogen en el apartado 5 de este pliego de condiciones. No obstante, los viticultores que así lo deseen podrán solicitar la calificación de uno o varios viñedos que cultiven con variedades tintas o con la variedad blanca godello como «viñedos de producción controlada», con la condición de que la superficie mínima del viñedo sea de 0,5 ha, que podrán estar en una parcela o en varias, si se trata de un coto redondo de 1,5 km. En los viñedos de producción controlada, la producción máxima admitida será de 6.000 kg por hectárea para las variedades tintas y de 8.000 kg por hectárea para la variedad godello.

– En el caso de viñedos de plantación reciente, la producción máxima admitida para la elaboración de vinos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea durante los dos años siguientes a la plantación.
- 33 % de la producción total máxima, el tercer año después de la plantación.
- 70 % de la producción total máxima, el cuarto año después de la plantación.
- 100 % de la producción total máxima, a partir del quinto año después de la plantación.

– En todo caso, en la aplicación de los límites de producción por hectárea se establece, con carácter general, una tolerancia del 5 %.

b.2) Elaboración y embotellado.

– En las bodegas registradas en los registros del Consejo Regulador solo se podrán elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos o vinos procedentes de superficies vitícolas registradas en la denominación de origen.

– El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas registradas en la denominación de origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, por la exposición 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 Valdeorras, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.



– Los envases serán de vidrio, de las capacidades autorizadas por la legislación vigente.

b.3) Requisitos del etiquetado.

– Las etiquetas comerciales propias de cada firma comercial registrada deben ser aprobadas previamente por el Consejo Regulador.

– En dichas etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: «denominación de origen protegida» y el nombre de la denominación, «Valdeorras». Para la denominación de origen protegida Valdeorras el término tradicional al que se refiere el artículo 112.a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, es «denominación de origen». Tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión «denominación de origen protegida».

– El uso en el etiquetado de las menciones «godello», «mencia» y «variedades nobles»/«castes nobres» queda condicionado al cumplimiento de los requisitos de utilización de variedades en la elaboración que se recogen en el apartado 3 de este pliego de condiciones.

– El uso en el etiquetado de la mención «producción controlada» queda reservado a los vinos tintos y a los blancos elaborados con la variedad godello, en los que las uvas procedan íntegramente de viñedos calificados como «viñedos de producción controlada», de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.b.1) de este pliego de condiciones.

– En el etiquetado de los vinos elaborados con uva pasificada amparados por esta denominación de origen se incluirá además la mención «tostado».

– En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen protegida Valdeorras se podrán utilizar los términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva» cuando estos hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en la base de datos electrónica E-Ambrosia de la Unión Europea.

– 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, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

– El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega registrada, de



modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos. Dicho marchamo incluirá el logotipo de la denominación que figura en el apéndice II de este pliego de condiciones.

b.4) Requisitos para el control.

– Los diferentes operadores deben inscribirse en los siguientes registros de control:

- Registro de viñas: donde solo se inscribirán las viñas situadas en la zona de producción cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

- Registro de las bodegas de elaboración: donde se pueden inscribir todas las bodegas que, situadas en la zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas registradas en las que los vinos elaborados puedan optar al uso de la denominación de origen.

- Registro de bodegas de almacenaje: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que estén situadas en la zona de elaboración y se dediquen exclusivamente al almacenaje y/o envejecimiento de vinos amparados por la denominación de origen Valdeorras.

- Registro de bodegas embotelladoras: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización del vino debidamente etiquetado y amparado por la denominación de origen Valdeorras.

– Además, los titulares de bodegas de elaboración deberán declarar, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de mosto y vino obtenido, especificar los diversos tipos que elaboren y consignar la procedencia de la uva y, en el caso de venta durante la campaña de la vendimia, el destino de los productos que se expidan, indicando el destinatario y cantidad.

9. Comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

a) Órgano de control.

La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras tiene identificado en su estructura un órgano de control y certificación, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo II del título IV y en el capítulo III del título VI de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad



alimentaria de Galicia, y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 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 del Medio Rural de la Xunta de Galicia que tiene delegadas tareas de control oficial del pliego de condiciones y su personal de control está habilitado por dicha consellería. Los hechos constatados por el personal acreditado del Consejo Regulador relativos al incumplimiento de este pliego de condiciones por parte de alguna persona operadora tendrán presunción de certeza y constituirán prueba documental pública a efectos de su valoración en un eventual procedimiento sancionador. Los datos del Consejo Regulador son los siguientes:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras.

Dirección: carretera nacional 120, p.k. 463, 32340 Vilamartín de Valdeorras (Ourense).

Teléfono: 0034 988 30 02 95.

Correo electrónico: consello@dovaldeorras.com

Web: www.dovaldeorras.gal

b) Tareas.

b.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 apartado 2 de este pliego de condiciones. Para la realización de los análisis organolépticos los operadores utilizan el panel de cata con que cuenta el Consejo Regulador.

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 Valdeorras que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del apartado 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 la denominación de origen cumple las especificaciones establecidas en el apartado 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.

b.2) Metodología del control.

– Controles sistemáticos.

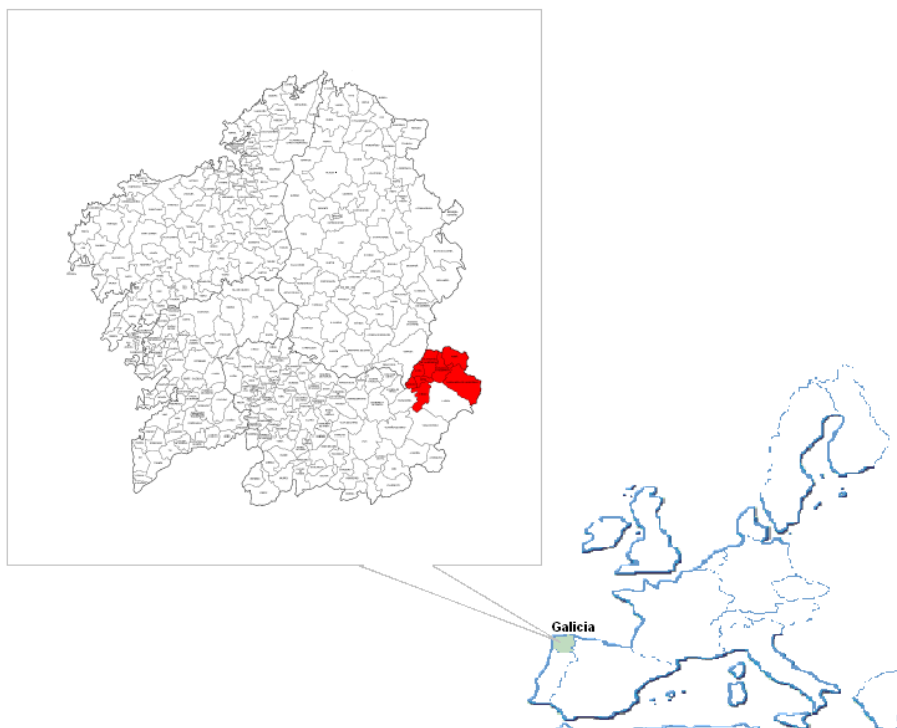
El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la denominación de origen protegida con los objetivos siguientes:

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



APÉNDICE I**Situación y delimitación de la zona geográfica****APÉNDICE II****Logotipo identificador de la denominación de origen Valdeorras****Denominación de Orixe****VALDEORRAS**
CONSELLO REGULADOR