

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«TERRAS DO NAVIA»

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 94 del Reglamento (UE) n° 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) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 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

Los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes 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 buena y equilibrada acidez. Los vinos blancos tendrán potente intensidad aromática y los vinos tintos bien cubiertos en fase visual.

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 ayuntamiento de A Fonsagrada: Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna y Vilar da Cuiña; y del ayuntamiento de Navia de Suarna las parroquias: A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro y A Ribeira; y la totalidad del ayuntamiento 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.

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 como 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 de orientaciones protegidas 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 Lemps 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 Lemps (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 disfrutan 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

Son vinos que deben mantener fresca, suavidad, tanto en el color como en el aroma y el sabor, además de una graduación alcohólica equilibrada.

Los vinos blancos presentan tonos amarillos dorados 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 rojos de picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave, con aromas de frutas rojas y silvestres y 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 conseguido, básicamente en el mercado gallego y asturiano. 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:

- 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.

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.

