



C/2025/1383

28.2.2025

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/2025/1383)

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

«Valdeorras»

PDO-ES-A1132-AM04

Fecha de comunicación: 4.12.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. INTRODUCCIÓN EN LA CATEGORÍA 1 DE LOS VINOS ROSADOS.

Descripción:

Se pretende que puedan ser elaborados vinos de la categoría 1, rosados al amparo de esta denominación, junto a los blancos y tintos que se vienen produciendo desde siempre. Por tanto, se introduce la descripción analítica y organoléptica de los rosados.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 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:

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 luego, 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.

2. CAMBIOS EN ALGUNOS LÍMITES ANALÍTICOS.

Descripción:

Se realiza un ajuste de determinados parámetros analíticos de los vinos:

- para los tintos, se reduce la acidez total mínima, pasando de 4,5 a 4,0 gramos por litro de ácido tartárico.
- se aumenta el límite de sulfuroso total en los vinos blancos, en los espumosos y en los tostados, para pasar de los 160 g/l actuales a 200 g/l.
- disminuye el grado alcohólico mínimo adquirido y total, de los Tostados, pasando de 13 a 11 %vol.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 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.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

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.

Respecto al grado de los Tostados, 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.

3. CAMBIOS EN LAS DESCRIPCIONES ORGANOLÉPTICAS.

Descripción:

Se modifican las descripciones de las características organolépticas de los diferentes tipos de vinos.

Modifica el punto 2 y 7.2 del pliego de condiciones y el 4 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:

Se ha cambiado 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.

4. INTRODUCCIÓN DE LOS TINTOS Y ROSADOS EN LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

Descripción:

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.

Modifica los puntos 2 y 3 del pliego de condiciones y el punto 4 y 5 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:

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.

5. CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

Descripción:

En lo tocante a los vinos Tostados, se reduce de 90 a 30 días el tiempo mínimo para el pasificado bajo cubierta de las uvas.

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.

Así mismo, 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.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5 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 elaboradores de los vinos Tostados han comprobado en estos años, desde que se aprobó su inclusión en el repertorio de vinos amparados por la denominación, que 30 días 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.

En cuanto a las técnicas de precalentamiento o calentamiento, 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.

En cuanto al cómputo del envejecimiento, 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.

6. CAMBIOS EN LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO.

Descripción:

Se suprime la obligación de que en los vinos embotellados por encargo deba figurar el nombre o la razón social del embotellador.

Modifica el punto 8.b.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 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.

7. MEJORAS DEL TEXTO.

Descripción:

Se actualizan 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.

Modifica los puntos 2, 8, 9 y anexo II 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 la circunstancia de la modificación del pliego de condiciones para mejorar su texto, en estos aspectos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Valdeorras

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
15. Vino de uvas pasificadas

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. VINOS BLANCOS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Colores amarillos pálidos 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.

* Los vinos que lleven la indicación «Producción controlada» (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5 %vol.

** 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 (14,17 meq/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 (15 meq/l) hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. VINOS BLANCOS: VALDEORRAS GODELLO Y VALDEORRAS VARIEDADES NOBLES/CASTES NOBRES

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El «Valdeorras Godello» está elaborado exclusivamente con esa variedad y los «Valdeorras variedades nobles» están elaborados con un mínimo del 85 % de variedades blancas consideradas preferentes.

Fase visual: Colores amarillos pálidos 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.

- * Los que lleven la indicación «Producción controlada» (con rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5%vol.
- ** 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 (14,17 meq/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 (15 meq/l) hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. VINOS TINTOS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 y persistente.

- * Los vinos que lleven la indicación «Producción controlada» (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5%vol.
- ** 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 (14,17 meq/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 (15 meq/l) hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. VINOS TINTOS: VALDEORRAS MENCÍA Y VALDEORRAS VARIEDADES NOBLES/CASTES NOBRES

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los «Valdeorras Mencía» se elaboran con un mínimo del 85 % de dicha variedad y los «Valdeorras variedades nobles/castes nobres» con un mínimo del 85 % de variedades tintas consideradas preferentes.

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 y persistente.

* Los identificados como «Producción controlada» (con rendimientos en parcela más limitados) y los vinos «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» (envejecidos en madera, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5%vol.

** 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 (14,17 meq/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 (15 meq/l) hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: colores amarillos con tonos pálidos o dorados en los blancos; 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.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

6. VINO DE UVAS PASIFICADAS - TOSTADO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas. Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso. Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 40
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

7. VINOS ROSADOS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Colores de rosáceos 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.

* Los vinos que lleven la indicación «producción controlada» (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5%vol.

** 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 (14,17 meq/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 (15 meq/l) hasta los 11 % vol., y 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda los 11 % vol.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

En los Valdeorras «Godello» se empleará exclusivamente esta variedad y en los «Mencía», al menos un 85 % de dicha variedad. En los «Castes Nobles» se empleará como mínimo un 85 % de las variedades preferentes. Los espumosos blancos se elaborarán al menos con un 85 % de Godello. El «Tostado» con uvas tintas de las variedades autorizadas o con la variedad blanca Godello. El rendimiento de extracción de mosto no será superior a 72 %.

En la elaboración del «Tostado» la pasificación durará un mínimo de 30 días, con un rendimiento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades preferentes

12 500 kilogramos de uvas por hectárea

90 hectolitros por hectárea

2. Resto de variedades

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

108 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de 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.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

ESPADEIRO - TORNEIRO

FERRÓN

GARNACHA TINTORERA

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

LADO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCIA

MERENZAO

PALOMINO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

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

Los suelos y el clima mediterráneo-oceánico de la zona conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vid, en general variedades autóctonas, entre las que destacan Godello y Mencía. El cultivo se desarrolla en laderas, a veces con importantes pendientes abancaladas. Es fundamental la selección de las mejores orientaciones que han hecho secularmente los viticultores. El resultado son vinos singulares: la variedad Godello da lugar a vinos estructurados con aromas primarios limpios, afrutados de intensidad media. Los tintos a base de Mencía tienen intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media, equilibrados en su estructura y persistentes.

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 en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El uso de las menciones Godello, Mencía, Variedades nobles/Castes nobles y Producción controlada queda condicionado al cumplimiento de los requisitos del pliego y el de los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva al de la normativa general.

En los vinos de uva pasificada se incluirá la mención «Tostado».

Los vinos se comercializan con marchamos de garantía, con el logo de la denominación que figura en el pliego.

Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/DOP_VALDEORRAS_Pliego_Condiciones_octubre_2024_ES.pdf
