

RIAS BAIXA

D.O.

O. 21 Julio 2009

Resolución D.G. 14 Septiembre 2009

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1.º

Base legal de la protección.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 24/2003, de la viña y del vino, de 10 de julio, la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, el Decreto 4/2007 por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad y sus consejos reguladores, así como con la Organización Común del Mercado Vitivinícola, quedan protegidos con la denominación de origen **Rías Baixas** los vinos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y comercialización todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente en la materia.

Artículo 2.º

Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende a la mención **Rías Baixas** y a los nombres de las subzonas, comarcas, términos municipales, parroquias y localidades que componen las zonas de producción, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
2. Queda prohibida la utilización, en otros vinos no amparados, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta reglamentación, incluso los que vayan precedidos de la terminología «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en...», «con bodega en», «uva o mosto procedente de» y otras análogas.

Artículo 3.º

Órganos competentes.

La defensa de la denominación de origen **Rías Baixas**, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen **Rías Baixas** y a su Órgano de Control, a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el marco de sus respectivas competencias.

Artículo 4.º

Manual de calidad.

1. La Consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del consejo regulador, el Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante Manual de calidad, documento en el que se recogerán las normas complementarias de aplicación de la denominación de origen y, en particular, las relativas al proceso de control y certificación. Las normas que afecten a los derechos y deberes de los inscritos que se contemplen en el Manual de calidad serán de general conocimiento y estarán a su disposición.
2. El Manual de calidad recogerá los criterios cualitativos que den derecho a la certificación, bien procedan de la legislación aplicable, bien hayan sido adoptados por el propio consejo regulador de acuerdo con el artículo 26.2.i) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino. También recogerá los criterios técnicos de inspección fijados por la consellería competente en materia de agricultura o, en su defecto, por el consejo regulador.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5.º

Zona de producción.

1. La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen **Rías Baixas** está constituida por los terrenos que el consejo regulador, previo informe de su Órgano de Control, considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el artículo 6º, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación y que se encuentren en los términos municipales y lugares que componen las subzonas siguientes:

a) **Subzona Val do Salnés:** municipios de
Cambados
Vilanova de Arousa
Barro

Meaño
Portas
O Grove

Sanxenxo
Caldas de Reis
A Illa de Arousa.

Ribadumia, Meis
Vilagarcía de Arousa

- b) **Subzona Condado do Tea:** municipios de

Salvaterra de Miño As Neves Arbo Crecente
Salceda de Caselas Pontareas

así como las parroquias que se citan de los siguientes ayuntamientos:

Municipio de **A Cañiza: parroquia de Valeixe.**

Municipio de **Tui: parroquias de Guillarei, Paramos, Baldráns y Caldelas de Tui.**

Municipio de **Mos: parroquia de Louredo.**

c) **Subzona O Rosal:** municipios de

O Rosal Tomiño A Guarda

así como las parroquias que se citan de los siguientes ayuntamientos:

Municipio de **Tui: parroquias de Pexegueiro, Areas, Malvás, Ribadelouro, Rebordáns, Pazos de Reis, Randufe y Tui.**

Municipio de **Gondomar: parroquias de Mañufe y Vilaza.**

d) **Subzona Soutomaior:** municipio de **Soutomaior.**

e) **Subzona Ribeira do Ulla:** municipio de **Vedra**

y las parroquias que se citan en los siguientes ayuntamientos:

Municipio de **Padrón: parroquias de Rumille, Carcacia, Iria Flavia y Herbón.**

Municipio de **Teo: parroquias de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño y Reis.**

Municipio de **Boqueixón: parroquias de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas y Sucira.**

Municipio de **Touro: parroquia de Bendaña.**

Municipio de **A Estrada: parroquias de Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Veá, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Veá, Baloira y Santa Mariña de Barcala.**

Municipio de **Silleda: parroquia de Cira.**

Municipio de **Vila de Cruces: parroquias de Camanzo, Gres y Añobre.**

2. La calificación de los terrenos, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el consejo regulador, previo informe de su Órgano de Control, debiendo quedar delimitados en la correspondiente documentación cartográfica y acreditando su inscripción previa en el Registro Vitícola de Galicia.

3. El consejo regulador podrá acordar la ampliación de la zona de producción para incluir aquellos terrenos pertenecientes a otros términos municipales y parroquias de similares características edafológicas, climáticas y vitícolas que tradicionalmente hubieran podido estar vinculados a la denominación de origen. Tal ampliación se trasladará, previo informe del Órgano de Control y por acuerdo del Pleno del consejo regulador, a la consellería competente en materia de agricultura, la cual tramitará el oportuno expediente para la modificación del contenido del apartado 1 de este artículo, con arreglo al procedimiento establecido en la legislación vigente en la materia.

Artículo 6.º

Variedades.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

a) Preferentes:

Blancas:

Albariña, Loureira blanca o Marqués, Treixadura y Caíña blanca.

Tintas:

Caíña tinta, Espadeiro, Loureira tinta y Sousón.

b) Autorizadas:

Blancas:

Torrontés y Godello.

Tintas:

Mencia, Brancellao y Pedral.

Artículo 7.º

Prácticas culturales.

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales en la zona delimitada anteriormente, y que en general tiendan a optimizar la calidad de las producciones.

2. El consejo regulador fijará en su Manual de calidad las modalidades de riego autorizadas dentro del marco legal nacional y comunitario y, en todo caso, garantizando que estas prácticas tiendan a mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, a fin de obtener productos de alta calidad.

3. **La densidad de plantación estará comprendida obligatoriamente entre 600 cepas por hectárea como mínimo y 4.500 como máximo.**

4. Los sistemas de conducción seguirán el sistema de espaldera y sus variantes y emparrado tradicional. Se tendrá en cuenta siempre que, de acuerdo con la densidad del viñedo, el número máximo de yemas fértiles por hectárea será de setenta mil para las variedades Albariña, Caíña blanca y Godello y cincuenta y cinco mil para las demás variedades.

5. No obstante lo anterior, la consellería competente en materia de agricultura de la Xunta de Galicia, podrá autorizar, a propuesta del Pleno del consejo regulador y previo informe del Órgano de Control, la aplicación de nuevas prácticas de cultivo, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en las técnicas vitícolas y sin contravenir la legislación vigente, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

Para ello se tramitará la oportuna modificación del contenido de este artículo de acuerdo con el procedimiento establecido en la legislación vigente.

Artículo 8.º

Vendimia.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicándose para la elaboración de los vinos protegidos la uva sana y con el grado de madurez necesario.

La recogida y transporte de las uvas se realizará en cajas de vendimia o en los recipientes destinados al efecto por cada operador y cuya utilización haya sido expresamente autorizada por el consejo regulador y recogida en el Manual de calidad.

2. La graduación alcohólica natural probable mínima de las partidas de uva será de

11,00% vol. para la uva albariña,
10,00% vol. para las demás blancas
9,50% vol. para las uvas tintas.

3. El consejo regulador, previo informe del órgano de control, podrá determinar la fecha de inicio de la vendimia y realizar recomendaciones sobre el ritmo de recolección y el transporte de la uva, a fin de que ésta se efectúe sin deterioro de la calidad del producto.

4. Para cada campaña, el consejo regulador podrá aprobar normas concretas tendentes a conseguir una calidad óptima de la cosecha.

Artículo 9.º

Producciones máximas.

1. La producción máxima admitida por hectárea será:

a) 12.000 kilogramos para la variedad Albariña.

b) 10.000 kilogramos para las variedades tintas.

c) 12.500 kilogramos para las demás variedades.

2. Los límites de producción señalados en el punto 1 de este artículo podrán ser modificados en determinadas campañas por el consejo regulador, bien a iniciativa propia o bien a petición en tiempo y forma, de viticultores interesados en la medida, efectuada con anterioridad a la vendimia. Esta decisión deberá ser tomada con el acuerdo favorable de la **mayoría absoluta** del Pleno válidamente constituido, después de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del Órgano de Control.

En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% de los límites citados.

3. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación de origen, debiendo adoptar el consejo regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

Artículo 10.º

Plantaciones.

1. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas del consejo regulador de aquellas plantaciones que contengan alguna variedad distinta de las recogidas en el artículo 6º de este reglamento.

2. Las uvas procedentes de parcelas en las que existan varias variedades de las recogidas en el artículo 6º de este reglamento sólo podrán destinarse a la elaboración de vinos blancos monovarietales que vayan a ser protegidos por la denominación de origen siempre que la absoluta separación de variedades sea posible en la vendimia.

CAPÍTULO III

De la elaboración y el embotellado

Artículo 11.º

Zona de elaboración y embotellado.

La elaboración y el embotellado de los vinos amparados por la denominación de origen **Rías Baixas** deberán realizarse exclusivamente en bodegas enclavadas dentro de las zonas de producción y que se encuentren inscritas en el correspondiente registro de bodegas del consejo regulador.

Artículo 12.º

Técnicas de elaboración.

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de fermentación y en el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación de origen Rías Baixas.

2. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una tecnología orientada hacia la mejora de la calidad del producto final.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior de

setenta litros de vino por cada cien kilos de uva para todas las variedades blancas.

En el caso de las **variedades tintas** el rendimiento no será superior a

setenta y dos litros de vino por cada cien kilos de uva.

3. El límite de litros fijados por cada cien kilos de uva podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el consejo regulador, por propia iniciativa o a propuesta de los elaboradores inscritos, previos informes preceptivos del Órgano de Control y las comprobaciones necesarias, sin sobrepasar los límites establecidos en la normativa aplicable con carácter general.

4. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

En particular, se prohíbe, para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen **Rías Baixas**, la utilización de prensas conocidas como «continuas», en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

Para la extracción del mosto no podrán utilizarse sistemas que dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas estrujadoras centrífugas de eje vertical y alta velocidad.

Artículo 13.º

Tipos de vinos y características.

1. Los tipos de vinos amparados por la denominación de origen Rías Baixas son:

a) Blancos:

Rías Baixas Albariño:

vino monovarietal elaborado con el 100% de uvas de la variedad Albariña.

Rías Baixas Condado do Tea:

elaborado en la subzona del Condado do Tea

con uvas de las variedades Albariña y Treixadura en un 70% como mínimo,

siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en la subzona del Condado do Tea.

Rías Baixas Rosal:

elaborado en la subzona de O Rosal

a partir de uvas de las variedades Albariña y Loureira en un 70% como mínimo,

siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en la subzona de O Rosal.

Rías Baixas Salnés:

elaborado en la subzona de O Salnés

a partir de uvas de las variedades preferentes en un 70% como mínimo,

siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en la subzona Val do Salnés.

Rías Baixas Ribeira do Ulla:

elaborado en la subzona de A Ribeira do Ulla

a partir de uvas de las variedades preferentes en un 70% como mínimo,

siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en la subzona Ribeira do Ulla.

Rías Baixas:

elaborado a partir de las variedades blancas reconocidas, producido, elaborado, embotellado y etiquetado en cualquiera de las subzonas citadas en el artículo 5º.

Rías Baixas Barrica:

procedente de vinos definidos anteriormente

que en su proceso de elaboración permanezcan en envases de madera de roble de un tamaño no superior a 600 litros, indicándose en todo caso el tiempo, en meses o años, que han permanecido en los citados envases.

b) Tintos. Rías Baixas: elaborado a partir de las variedades tintas reconocidas, producidas en cualquiera de las subzonas citadas en el artículo 5º, y en las proporciones que se estime adecuadas.

c) Espumosos. Rías Baixas Espumoso: elaborado a partir de las variedades reconocidas, producidas en cualquiera de las subzonas citadas en el artículo 5º, cumpliendo los límites analíticos estipulados en este reglamento, la normativa nacional y comunitaria referente a los vinos espumosos de calidad y los que se establezcan en el Manual de calidad.

2. Las características analíticas de los distintos tipos de vinos producidos serán las siguientes:

Tipos	Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol.)
--------------	--

Rías Baixas Albariño	11,30% vol.
-----------------------------	--------------------

Rías Baixas Barrica	11,50% vol.
----------------------------	--------------------

Resto de blancos	11,00% vol.
-------------------------	--------------------

Rías Baixas Tintos	10,00% vol.
---------------------------	--------------------

Rías Baixas Espumoso	10,00% vol.
-----------------------------	--------------------

En cuanto al **sulfuroso total máximo y a la acidez volátil**, se atenderá a la normativa general vigente en la materia.

3. En cuanto a las características organolépticas, los vinos amparados por esta denominación de origen deben mantener en todo momento sus atributos varietales y tipicidad característicos, de acuerdo con las fichas de cata que, para cada tipo de vino, se recojan en el Manual de calidad.

4. El consejo regulador, por propia iniciativa o a propuesta de los elaboradores inscritos, previos informes técnicos y comprobaciones necesarias, podrá amparar y certificar vinos que, procedentes de las variedades propias de la denominación de origen **Rías Baixas**, se obtengan por distintos procesos de elaboración y que signifiquen una diversificación del producto final. Serán distinguidos en el mercado con una precinta especial.

Artículo 14.º

Envases.

El consejo regulador podrá determinar, mediante su inclusión en el Manual de calidad, los tipos y medidas de los envases para la comercialización del vino, de manera que no perjudiquen su calidad y prestigio, haciendo obligatoria su utilización para ser protegido. Estos envases serán de vidrio, de las capacidades autorizadas en la normativa vigente al respecto, con exclusión expresa de las botellas de un litro. Excepcionalmente, el consejo regulador podrá incluir en el Manual de calidad envases de otros materiales que entienda que no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos, previa solicitud motivada de los operadores inscritos.

Omissis.....