

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
“BETANZOS”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) nº 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011, y en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

**PLIEGO DE CONDICIONES
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
“BETANZOS”**

1. Nombre que se debe proteger

“Betanzos”.

2. Descripción de los vinos

Los vinos de la Indicación Geográfica Protegida Betanzos son vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007. En el momento de su puesta al consumo el vino tendrá las siguientes características:

2.a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):
 - Vinos monovarietales: 11% vol.
 - Resto de los vinos: 10% vol.
- Graduación alcohólica total mínima (%):
 - Vinos monovarietales: 11% Vol.
 - Resto de los vinos: 10% Vol.
- Contenido máximo en azúcares totales: Se cumplirán los requisitos que se recogen en anexo XIV parte B del reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, para que los vinos tengan la consideración de “secos”.
- Acidez total mínima:
 - Vinos monovarietales: 5,0 g/l de ácido tartárico.
 - Resto de los vinos: 4,5 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: No será superior a 0,65 gr/l de ácido acético.
- Contenido máximo de dióxido de azufre total:
 - 125 mg/l para los monovarietales.
 - 165 mg/l para el resto de los vinos.

Para los vinos obtenidos en campañas con condiciones climatológicas desfavorables podrá autorizarse la elevación de los límites de dióxido de azufre total en una cantidad que no exceda de 40 mg/l adicionales, y sin que se superen los límites legales.

2.b) Principales características organolépticas

Son vinos ligeros, de graduaciones alcohólicas moderadas; los elaborados a partir de uvas blancas presentan color amarillo pálido con reflejos verdosos; los aromas son frutales y florales y el sabor es ligeramente ácido y con post gusto persistente; los elaborados a partir de uvas tintas presentan colores de intensidad media de rojocereza a rojo-cereza oscuro; aromas a frutos del bosque y el sabor es suave con estructura y persistencia medias.

La expresión de las cualidades óptimas de aroma y sabor de estos vinos se acentúa cuando la elaboración se realiza con un mínimo del 85% de uva de las variedades que se indican como recomendadas en el punto 6 de este pliego de condiciones, obteniéndose de esta manera vinos monovarietales.

3. Prácticas enológicas específicas.

Las prácticas de elaboración se llevarán a cabo de forma controlada, con el objetivo de que el vino resultante mantenga los atributos físicoquímicos y organolépticos de la indicación geográfica protegida Betanzos.

Estos vinos se elaborarán con un mínimo del 60% de las variedades que figuran como recomendadas de acuerdo con lo establecido en el punto 6 de este pliego.

El rendimiento en la extracción del mosto y su separación de los orujos no será superior a 65 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

4. Demarcación de la zona geográfica.

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida «Betanzos» deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño y Paderne, así como de las parroquias de Abegondo, Cabanas, Cerneda, Cos, Cullergondo, Leiro, Limiñón, Mabegondo, Meangos, Montouto, Presedo, Sarandóns, Vilacoba y Viós en el término municipal de Abegondo; de las parroquias de Bandoxa, Cis, Cuiña, Mondoí, Oza, Porzomillos, Reboredo, Salto y Vivente del término municipal de Oza dos Ríos y de las parroquias de Osedo y Soñeiro del término municipal de Sada.

Todos los términos municipales mencionados se encuentran en la provincia de A Coruña, en la Comunidad Autónoma de Galicia. En el anexo I de este pliego de condiciones se recoge gráficamente el territorio de esta indicación geográfica y su ubicación en Europa.

5. Rendimiento máximo.

La producción máxima de uva admitida por hectárea será de 11.000 kg para las variedades blancas recomendadas, 10.000 kg para las variedades tintas recomendadas y 11.500 kg para el resto de las variedades.

Dado que para la elaboración de estos vinos debe utilizarse un mínimo del 60% de determinadas variedades de uva que se indican como recomendadas y que no se permiten rendimientos superiores a 65 litros de mosto por cada 100 kg de uva, las producciones máximas de vino admitidas por hectárea serán de 72,80 hl para los vinos obtenidos a partir de uvas blancas y 68,90 hl para los vinos obtenidos a partir de uvas tintas. Estas cantidades se reducen, en el caso de los vinos monovarietales, a 71,99 hl y 66,46 hl, según se trate de monovarietales blancos o tintos respectivamente.

6. Variedades de uvas de vinificación¹

Los vinos de la IGP Betanzos se elaboran con las variedades siguientes:

Variedades blancas: Godello, Albarín blanco (Branco lexítimo), Chenín blanco (Agudelo) y Palomino.

Variedades tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Gran negro y Garnacha tintorera.

Con el objetivo de conseguir la mejor calidad final para estos vinos bajo las condiciones de luz y temperatura propias de esta área geográfica, se deben de tener en cuenta como variedades recomendadas para la zona las siguientes: Godello, Branco lexítimo y Agudelo en blancas y Mencía, Brancellao y Merenzao en tintas.

7. Vínculo con la zona geográfica

a) Factores naturales y humanos

El clima de la zona se caracteriza por ser mediterráneo marítimo con trazas de continental húmedo, con temperaturas medias anuales moderadas (próximas a 14 °C) proporcionando un desarrollo vegetativo uniforme.

La influencia atlántica provoca una moderación de las temperaturas especialmente significativa en los períodos de máxima vegetación de la vid. Así, el moderado valor de la temperatura media de máximas (por debajo de 25 °C) y aún de las máximas absolutas durante el mes de agosto y principios de septiembre, período de maduración de las uvas, garantiza combustiones respiratorias moderadas en los racimos, con economía en el consumo de ácido málico y el consiguiente mantenimiento del potencial aromático. Por otra parte, la moderación en las temperaturas nocturnas, originan una escasa combustión por respiración nocturna, lo que proporciona una buena retención de componentes aromáticos y antociánicos y potencial aromático intenso.

¹ Como modificación de menor importancia de acuerdo con el artículo 73.1.d) del R(CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, se ha solicitado incluir las variedades Branco lexítimo y Agudelo. Se trata de variedades tradicionales de la zona que acaban de ser reconocidas como variedades comerciales mediante la Orden ARM/624/2011 de 18 de marzo (BOE 24/03/2011) por la que se dispuso su inclusión en el Registro de Variedades Comerciales.

El número de horas de luz es uno de los factores limitantes para el cultivo de la vid en esta área geográfica, condicionando de esta manera las graduaciones alcohólicas y ocasionando valores altos de acidez.

El sustrato litológico está constituido principalmente por rocas esquistas de la denominada Serie de Ordes; en los valles de los ríos se presentan aluviones y coluviones. Los suelos originados, en general, son suelos profundos de texturas francas a franco limosas, permeables y bien aireados. Estas características, unidas a la excelente capacidad de calentamiento primaveral y a la buena retención del calor, son factores clave que propician tempranas brotaciones primaverales que compensan en parte la brevedad del ciclo vegetativo.

Las asociaciones de viticultores y bodegueros de esta zona fomentan la puesta en valor de los vinos de esta comarca promocionándolos a través de actos como la “Feira do Viño de Betanzos” que se celebra anualmente desde 1985.

La apuesta de los viticultores por la defensa de las producciones vitícolas propias de esta zona geográfica se fundamenta tanto en la reputación histórica de la comarca como productora de vinos ya evidenciada en documentos como el “*Catastro de Ensenada*” del año 1.752, que atribuye a esta zona una superficie vitícola en torno a 1.100 ha, con la viña configurándose como práctico monocultivo en la mayor parte de los ayuntamientos de esta área geográfica, como en la conservación e incremento de cultivo de variedades propias y tradicionales de la zona ya citadas por A. Huitz de Lempis (1967) en su obra “*Vignobles e vins du nord-ouest de l’Espagne*” (pag 154).

b) Detalles del producto

Son vinos cuya característica fundamental es su ligereza y suavidad, con una graduación alcohólica moderada.

En los vinos blancos dominan aromas frutales y florales, con colores desde amarillo dorado pálido a amarillo limón, con alto potencial aromático; en boca son ligeros y frescos con toques ácidos finales. En los vinos tintos predominan los aromas a frutos del bosque, de capa media, rojo cereza y ribetes violáceos, estructura media con paso suave y 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 alcanzado, básicamente en el mercado gallego.

Los vinos elaborados conforme a las prescripciones de este pliego de condiciones son fiel reflejo de los efectos de las condiciones límite de luz y temperatura para una vitivinicultura de calidad, suavizados estos efectos mediante el ajuste varietal (el vino es elaborado mayoritariamente con variedades autóctonas de la zona, adaptadas al medio natural), la implantación de las viñas en suelos francos y profundos, característicos de esta área geográfica (que fueron secularmente escogidos por los viticultores, con la sabiduría que dan los años de experiencia) así como las adecuadas prácticas culturales, entre las que destaca la poda y conducción de las viñas, que se realiza manualmente y con maestría para hacer un adecuado control del potencial vitivinícola.

La especificidad de los vinos de esta comarca y su reputación sirvieron como base para que la administración española los reconociese como “Vino de la Tierra” en el año 2000.

8. Requisitos aplicables.

a) Marco jurídico

Legislación nacional

- Orden del 8 de noviembre de 2000, de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria de la Xunta de Galicia, sobre las condiciones que deben cumplir para acogerse a la denominación Vino de la Tierra de Betanzos los caldos elaborados en esa comarca vitivinícola (DOG nº 224 del 20/11/2000), y sus modificaciones posteriores:

- Orden del 21 de diciembre de 2006, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia (DOG nº 2 del 03/01/2007)

- Orden del 28 de abril de 2008, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia (DOG nº 89 del 09/05/2008)

b) Requisitos adicionales.

En particular estas normas establecen, entre otras obligaciones, las siguientes:

Requisitos para la elaboración y el embotellado:

- En las bodegas de elaboración y/o embotellado únicamente se elaborarán y embotellarán vinos producidos a partir de uvas de la zona delimitada.
- Las bodegas de elaboración deberán comunicar a la autoridad de control y con una antelación mínima de siete días la fecha de recepción de la vendimia y notificar también la finalización de ésta en un plazo de 48 horas. Presentarán también a la autoridad de control, antes del 10 de diciembre de cada año, las declaraciones de entrada de uva y de producción de vino de la campaña.
- 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 las bodegas de la indicación geográfica protegida Betanzos, 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.
- Las bodegas comercializadoras son responsables de que los vinos que comercialicen cumplan las exigencias de la norma y someterán a todas las partidas de vino, entendiendo por partida aquel volumen de vino delimitado por la bodega que presenta características homogéneas, a los necesarios análisis que podrán ser realizados con los medios propios de la bodega siempre que queden reflejados en un documento que incluya la identificación de la partida. Este documento estará a disposición a la autoridad de control de control.

Requisitos del etiquetado:

- El vino se comercializará con las correspondientes contraetiquetas suministradas por la autoridad de control previa solicitud por parte de las bodegas; en estas solicitudes las bodegas identificarán la/s partida/s a embotellar y aportarán los correspondientes datos analíticos favorables para considerar estos vinos como aptos.
- Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada, que incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el anexo II de este pliego de condiciones.
- Para la indicación geográfica protegida “Betanzos” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies apartado 1 letra a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “vino de la tierra”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

9. Controles.

a) Autoridad competente y de Control.

Autoridad Competente.

Nombre: Dirección General de Innovación e Industrias Agrarias y Forestales.

Consellería de Medio Rural.

Xunta de Galicia.

Dirección: Avda. Camiño Francés, 10. 15703 Santiago

Teléfono: 0034 981 540 020

Fax: 0034 981 540 018

Correo electrónico: dxiaf@xunta.es

Autoridad de control.

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Pazo de Quián, s/n. Sergude. 15881- Boqueixón (A Coruña)

Teléfono: 0034 881 997 276

Fax: 0034 981 546 676

Correo electrónico: ingacal@xunta.es

El INGACAL es un ente de derecho público, dependiente de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia, encargado de la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

b) Tareas de control

b.1) Alcance de los controles.

Análisis químicos:

El INGACAL 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.

El INGACAL entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la Indicación Geográfica Protegida

Betanzos 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:

El INGACAL 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: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto, y análisis de los parámetros químicos.

Productos:

El Ingacal 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.

El INGACAL realiza controles sistemáticos del sistema 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.

Controles aleatorios.

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

ANEXO I

SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA



ANEXO II

LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

BETANZOS

