

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada», «Bailén», «Cádiz», «Córdoba», «Cumbres del Guadalfeo», «Desierto de Almería», «Laderas del Genil», «Laujar-Alpujarra», «Los Palacios», «Norte de Almería», «Ribera del Andarax», «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», «Sierra Norte de Sevilla», «Sierra Sur de Jaén», «Torreperogil» y «Villaviciosa de Córdoba».*

#### P R E Á M B U L O

De conformidad con lo establecido en la Ley 24/2003, de 20 de julio, de la Viña y del Vino, en sus artículos 13, 19 y Capítulo II, Título II, y en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en su artículo 12, se aprobaron las normas reglamentarias de los Vinos de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada», «Bailén», «Cádiz», «Córdoba», «Cumbres del Guadalfeo», «Desierto de Almería», «Laderas del Genil», «Laujar-Alpujarra», «Los Palacios», «Norte de Almería», «Ribera del Andarax», «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», «Sierra Norte de Sevilla», «Sierra Sur de Jaén», «Torreperogil» y «Villaviciosa de Córdoba», siendo la mención «Vino de la Tierra» un nivel de calidad que a escala europea se correspondía con los «vinos de mesa con indicación geográfica», establecidos al amparo de lo dispuesto en el artículo 51 del Reglamento (CE) núm 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

En virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior; con fecha 1 de agosto de 2009, las indicaciones geográficas mencionadas fueron inscritas por la Comisión Europea en el recién creado registro comunitario con el nivel de calidad de «Indicación Geográfica Protegida» (IGP), así como el término tradicional «Vino de la Tierra» usado en España como nivel de calidad que pasa a ser equivalente a la nueva figura europea «vino con IGP», que sustituye a los anteriormente denominados «vinos de mesa con indicación geográfica». De esta forma, los Vinos de la Tierra mencionados quedan exentos del nuevo procedimiento comunitario de examen, por motivos de seguridad jurídica, al ser indicaciones protegidas existentes con anterioridad. No obstante el artículo 118 vices del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Por tanto, una vez presentadas las correspondientes propuestas de Pliego de Condiciones por los sectores afectados, procede su aprobación, constituyendo las normas técnicas cuyo cumplimiento debe verificarse para el uso de los nombres protegidos, de conformidad con la normativa comunitaria, y según lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, así como en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

En su virtud, y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo

establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

#### D I S P O N G O

Artículo Único. Aprobación.

1. Se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra siguientes, que se incluyen como Anexos a la presente disposición:

- Anexo I: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada».
- Anexo II: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Bailén».
- Anexo III: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Cádiz».
- Anexo IV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Córdoba».
- Anexo V: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Cumbres del Guadalfeo».
- Anexo VI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Desierto de Almería».
- Anexo VII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Laderas del Genil».
- Anexo VIII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarra».
- Anexo IX: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Los Palacios».
- Anexo X: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Norte de Almería».
- Anexo XI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Ribera del Andarax».
- Anexo XII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierras de Las Estancias y Los Filabres».
- Anexo XIII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierra Norte de Sevilla».
- Anexo XIV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierra Sur de Jaén».
- Anexo XV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Torreperogil».
- Anexo XVI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba».

2. Solo tendrán derecho al uso de la mención «Vino de la Tierra», y a la figura comunitaria de calidad equivalente «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP», de conformidad con el Reglamento 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, los vinos que cumplan todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones correspondiente que se anexa a la presente disposición.

3. De conformidad con el artículo 12.1 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, los vinos con «Indicación Geográfica Protegida» se identificarán con la mención «Vino de la Tierra», incluida en el registro electrónico comunitario «e-Bacchus» como término tradicional usado en España para referirse a un vino con IGP, sin perjuicio del uso de las indicaciones obligatorias y facultativas, así como del símbolo comunitario, establecidos por la normativa europea para los vinos con IGP.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el articulado de esta Orden y en sus Anexos, expresamente las siguientes:

- Orden de 1 de abril de 2005, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra Norte de Granada», para los vinos originarios de la zona geográfica del norte de la provincia de Granada.

- Orden de 20 de mayo de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Bailén para los vinos originarios de la comarca vitícola de Bailén.

- Orden de 29 de abril de 2005 por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Cádiz para los vinos originarios de la comarca vitícola «Cádiz».

- Orden de 8 de junio de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Córdoba para los vinos originarios de la zona vitícola de la provincia de Córdoba.

- Orden de 22 de noviembre de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la tierra Contraviesa-Alpujarra» para los vinos originarios de la comarca vitivinícola Contraviesa-Alpujarra de la provincia de Granada.

- Orden de 16 de julio de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios del Desierto de Almería.

- Orden de 1 de julio de 2003, por la que se establece la norma de utilización de la mención Vino de la Tierra Granada Sur-Oeste para los vinos originarios de la comarca vitícola Granada Sur-Oeste.

- Orden de 22 de abril de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra Lájara-Alpujarra para los vinos originarios de la comarca vitícola de Lájara-Alpujarra.

- Orden de 12 de marzo de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la zona vitivinícola de los Palacios de la provincia de Sevilla.

- Orden de 9 de mayo de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vinos de la Tierra del Norte de Almería, para los vinos originarios de la zona geográfica del Norte de Almería.

- Orden de 12 de marzo de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Ribera del Andarax de la provincia de Almería.

- Orden de 21 de octubre de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra «Sierras de las Estancias y los Filabres».

- Orden de 22 de noviembre de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de la Sierra Norte de Sevilla para los vinos originarios de la zona geográfica de la Sierra Norte de la provincia de Sevilla.

- Orden de 30 de septiembre de 2003, por la que se establecen los requisitos para la utilización de la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Sierra Sur de la provincia de Jaén.

- Orden de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Torreperogil para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

- Orden de 5 de febrero de 2008 por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA  
Consejera de Agricultura y Pesca

## ANEXO I

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son blancos, rosados y tintos, elaborados a partir de las variedades indicadas.

##### B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico natural adquirido (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhidrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhidrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	≤5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	≤5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite máximo será de 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Respecto a otros parámetros analíticos no existen restricciones particulares, debiendo ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal aplicable para estos tipos de vino.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color, con aroma franco en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden. En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

#### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para estos tipos de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Comprende los siguientes términos municipales:

Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castillejar, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferrera, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres, Zújar.

En los vinos con la mención Vino de la Tierra del «Altiplano de Sierra Nevada» (vinos con IGP «Altiplano de Sierra Nevada») debe cumplirse que al menos el 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan de la zona delimitada.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg para las variedades tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Chardonnay, Baladí verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo.

- Tintas: Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Altiplano de Sierra Nevada» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 23 de abril de 2009, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La notoriedad de estos vinos, en la que se fundamenta el vínculo reconocido con su origen, se ha adquirido a partir del saber hacer de los vitivinicultores y sobre la base de las características edáficas y climáticas de la zona de producción, que la hacen idónea para la obtención de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes. La altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola en torno los 1.000 metros sobre el nivel del mar, da lugar a una maduración más lenta y uniforme, análoga a la de regiones vitícolas de mayor latitud, tanto en lo que se refiere a los azúcares, como en el caso de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las cepas, que se expresa en un producto demandado por el mercado.

El régimen térmico, condicionado por el factor altitud indicado anteriormente, constituye por tanto un factor que favorece la calidad organoléptica de los vinos y por ende su reputación. La diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas diarias favorece la maduración del hollejo y las semillas, piezas claves para la elaboración de vinos de calidad. En maduración las temperaturas oscilan entre los 30-35 °C de máxima y los 13-15 °C de mínima, alargándose esta generalmente hasta principios del mes de Octubre. El suelo es otro de los factores que influyen en la calidad de sus productos. En esta zona al Norte de la provincia de Granada, en el denominado «surco intrabético» que separa Sierra Nevada de la Subbética, los viñedos están ubicados fundamentalmente sobre una extensa altiplanicie, con suelos con presencia de margas, abundando en la base niveles apreciables de conglomerados y arenas.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y sus normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y sus normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y sus normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido «Altiplano de Sierra Nevada».

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO II

#### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «BAILÉN»

##### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «BAILÉN».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

##### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos generales de vinos con IGP «Bailén» son: «Blanco», «Rosado», «Tinto» y «Tinto tradicional», reuniendo las características analíticas y organolépticas que se indican, y pudiendo ser objeto de las menciones reguladas en el pre-

sente pliego, sin perjuicio de otras menciones específicas aplicables de conformidad con la normativa vigente.

#### B.1. Principales características analíticas.

- Vinos blancos, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l si el contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, es inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos rosados, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos tintos, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega y de maceración carbónica:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año. Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 180 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 21 g/l.

La intensidad colorante mínima será de 6,0 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5,0 u.a.

- Vinos tintos tradicionales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5 % vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año. Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l. El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 185 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l. El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 17 g/l. La intensidad colorante mínima será de 4,5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Según el contenido de azúcar, en los vinos con IGP «Bailén» podrán emplearse las indicaciones seco, semiseco, semi-dulce y dulce, atendiendo a los siguientes rangos:

Secos: Si el contenido en azúcar es inferior a 4 g/l.

Semisecos: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 4 y 12 g/l.

Semidulces: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 12 y 45 g/l.

Dulces: Si el contenido en azúcar es superior a 45 g/l.

#### B.2. Principales características organolépticas.

- Vino blanco:

Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o doradas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios afrutados, frescos afrutados e intensos, y en su caso aromas ligeros propios de la fermentación y/o crianza en roble.

Fase gustativa: Suave, ligero y afrutado.

- Vino rosado:

Fase visual: Color violáceo

Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez equilibrada.

- Vino tinto:

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

- Vino tinto con fermentación en bodega:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de bodega.

Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

- Vinos tintos criados en bodega:

Con carácter general para los vinos con envejecimiento, y aquellos en los que se emplee la mención «Roble»:

Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.

Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

- Para los tintos con la indicación «Noble»:

Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.

Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

- Para los tintos con la indicación «Añejo» y «Viejo»:

Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

- Vino Tinto «maceración carbónica»:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.

Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.

Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

- Vino tinto «tradicional»:

Fase visual: Color rojo violáceo-granate y limpios.



Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.

Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

#### C.1. Exigencias generales.

##### Prensado:

En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de forma que el rendimiento máximo obtenido no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

##### Empleo de la variedad preferente:

La variedad tinta «Molinera de Bailén» (Molinera, T.) está presente en todos los tipos de vinos de la IGP, ya sean blancos, tintos o rosados, debiendo intervenir en su composición con los porcentajes mínimos que se especifican, exigiéndose al menos el 55% con carácter general, y en determinados tipos o estilos el 75%, el 85% o el 100%.

#### C.2. Vinos secos.

El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

##### - Vinos blancos.

Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser inferior a los 25 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 12 a 24 horas. Para la mención «vino blanco de uvas tintas» se exige un 100% de la variedad preferente.

##### - Vinos blancos total o parcialmente fermentados en bodega.

Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, y hasta alcanzar una densidad (20/20) inferior a 1,015. Para la mención «vino blanco de uvas tintas» se exige un 100% de la variedad preferente.

##### - Vinos rosados.

Obtenidos a partir del 100% de la variedad preferente, con maceración durante un período comprendido entre 24 y 48 horas a una temperatura máxima de 25 °C, o bien a partir de al menos el 75% de la variedad preferente y hasta un 25% de Tempranillo, con maceración de 12 a 24 horas a una temperatura máxima también de 25 °C. Fermentación a temperatura no superior a 25 °C.

##### - Vinos tintos.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 28 °C.

##### - Vinos tintos total o parcialmente fermentados en bodega.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

##### - Vinos tintos de maceración carbónica.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Encubado

de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despallado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 28 °C.

##### - Vino tinto tradicional.

Se obtendrá con un mínimo del 85% de la variedad preferente. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación no inferior a 5 días a una temperatura no superior a 28 °C.

##### Indicaciones facultativas relativas al envejecimiento y crianza:

«Roble». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en recipiente de roble de capacidad no superior a 600 litros, por un período no inferior a 45 días en para los vinos blancos y no inferior a 90 días para los tintos.

«Noble». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un período mínimo de 18 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un período mínimo de 6 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

«Añejo». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un período mínimo de 24 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un período mínimo de 10 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

«Viejo». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un período mínimo de 36 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un período mínimo de 18 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

#### C.3. Vinos semisecos, semidulces y dulces.

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, interrumpiendo su fermentación mediante enfriamiento, de forma que queden azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. La práctica de edulcoración se realizará conforme a la normativa comunitaria, con comunicación previa a la Autoridad Competente, y se anotara en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra «Bailén» está constituida por la comarca vitivinícola formada por los siguientes términos municipales de la provincia de Jaén:

Bailén, Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torredelcampo y Villanueva de la Reina.

En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Bailén», (vinos con IGP «Bailén») debe cumplirse que al menos un 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica delimitada. En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Bailén», (vinos con IGP «Bailén») debe cumplirse que al menos un 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la comarca vitivinícola delimitada.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

Con carácter general el rendimiento máximo será de 10.000 kg/ha para las variedades tintas y blancas. En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

Las producciones de viñedos de primer y segundo año de injerto o plantación no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con IGP «Bailén».

Para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto o plantación, los rendimientos máximos admitidos por hectárea serán:

Variedades blancas 3.750 kg/ha.

Variedades tintas 3.000 kg/ha.

#### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Los vinos con la IGP «Bailén» se elaboran exclusivamente con las siguientes variedades:

- Variedad Preferente:

«Molinera de Bailén» (Molinera, T.).

- Otras variedades autorizadas:

Garnacha Tinta, T.

Tempranillo, T.

Cabernet Sauvignon, T.

Pedro Ximénez, B.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Bailén» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de mayo de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Bailén», para los vinos originarios de esta comarca vitícola, publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 3209/2004, de 22 de septiembre, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La ciudad de Bailén y su zona de producción están relacionadas con la uva y el vino desde antaño. Sus gentes han cultivado viñedos destinados para uva de mesa y tradicionalmente para la elaboración de sus vinos para consumo familiar. Fue en el año 1964 cuando empieza la vinificación industrial en Bailén, con la fundación de La Cooperativa Santa Gertrudis que lanzó sus primeros vinos embotellados en los inicios de los años 80. No obstante, fue a partir del año 1990 cuando los vinos de Bailén fueron adquiriendo notoriedad, experimentándose un avance comercial como consecuencia de un significativo incremento en la calidad de sus vinos, logrado fundamentalmente a partir de un control más exhaustivo de la uva y de una modernización de las instalaciones enológicas, lo que permitió poner en valor la tipicidad vitivinícola de la zona.

Una característica propia de los vinos con la mención Vino de la Tierra de «Bailén» es su variedad principal conocida como «Molinera de Bailén», que esta presente obligatoriamente en todos los vinos de esta Indicación Geográfica, siendo una uva tinta autóctona que constituye un ecotipo de la variedad «Molinera», la cual ocupa en la zona la mayor parte de la superficie de viñedo, y que se emplea tanto para elaborar los vinos blancos (vino blanco de uvas tintas), como en la composición con las demás uvas tintas para la elaboración de los vinos tintos. Con esta variedad se obtienen desde vinos blancos pálidos del escurrido de su mosto flor, hasta vinos tintos de media capa mediante fermentación de toda la uva macerando con sus hollejos.

La notoriedad del nombre geográfico se refleja en las marcas de sus vinos, las cuales están ligadas a acontecimientos y personajes históricos de la Tierra de Bailén como son: Duque de Bailén o Marqués de Portugalete (descendientes directos del General Castaños que amablemente cedieron el uso de sus títulos nobiliarios para este fin), Batalla 1808, María Bellido (heroína local de la guerra de la Independencia de 1808).

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido «Bailén».

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portales/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO III

#### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «CÁDIZ»

##### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CÁDIZ».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

##### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra de «Cádiz» son tintos, con una graduación volumétrica natural mínima de 12°, rosados, con una graduación volumétrica natural mínima de 11°, y blancos, con una graduación volumétrica natural mínima de 11°.

Dentro de los vinos tintos, blancos y rosados se incluyen los vinos secos, semisecos, semidulces y dulces con un contenido en azúcares residuales inferior a 4 g/l, comprendido entre 4 y 12 g/l, 12 y 45 g/l, y más de 45 g/l, respectivamente.

Por otra parte, los Vinos de la Tierra de Cádiz deben cumplir con las siguientes características analíticas y organolépticas específicas:

#### B.1. Características analíticas.

Vinos blancos:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,6 g/l expresada en ácido acético.

Vinos rosados:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,7 g/l expresada en ácido acético.

Vinos tintos jóvenes:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,8 g/l expresada en ácido acético.

Vinos tintos con envejecimiento:

Anhídrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 1 g/l expresada en ácido acético.

Respecto a otros parámetros no existen restricciones específicas debiendo ajustarse a los dispuesto en la normativa legal de aplicación para estos tipos de vinos.

#### B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

Color: atractivos toques desde el amarillo pálido al amarillo intenso.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Blancos con envejecimiento:

Color: amarillo pálido a dorado intenso.

Aroma: afrutado con toques de madera, de distinta intensidad.

Gusto: ligero, con sabor perceptible a madera.

Rosados:

Color: rosado brillante.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Tintos jóvenes:

Color: tonos desde el violáceo a rojo rubí.

Aroma: toques afrutados.

Gusto: armónico y con cuerpo característico.

Tintos con envejecimiento:

Color: rubí-picota, rico en materia colorante.

Aroma: potente, amplio y muy equilibrado.

Gusto: profundo, amplio y persistente.

### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

#### C.1. Labores agrícolas en las viñas y vendimia.

En las labores preparatorias de terreno previas a la plantación se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores. Sólo se podrá desinfectar el suelo con agentes químicos cuando analíticamente se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, debiéndose certificar esta necesidad por un técnico agrícola.

En el control de plagas y enfermedades del viñedo, así como del abonado de la vid, los tratamientos se realizarán bajo la supervisión de personal técnico. En el abonado de la

vid se prohíbe superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año. No se aplicarán abonados nitrogenados a partir de la iniciación de la floración y hasta la recolección.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente uva sana y madura. Las partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé. Asimismo, serán rechazadas las partidas de uva con índices de podredumbre superior a 0,8 g de ácido glucónico/kg.

#### C.2. Condiciones de elaboración.

Las prensas continuas solo podrán utilizarse para el agotamiento de los productos y subproductos destinados a otros usos. Se utilizarán materias inertes o acero inoxidable en los elementos de las estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

La fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable u otras materias inertes que garanticen la calidad del producto final. Queda también autorizada para la fermentación la utilización de vasijas de madera de roble que permitan la elaboración de vinos de singulares características y tipología.

La temperatura de fermentación será inferior a 33 °C para vinos tintos e inferior a 25 °C para vinos blancos. Para el control de la misma y durante la fase de fermentación, se llevarán registros diarios de temperatura.

#### C.3. Zona de envejecimiento.

La zona de envejecimiento de los vinos bajo la mención Vino de la Tierra de «Cádiz» será la misma que la establecida para la zona de producción en el apartado D) de este Pliego de Condiciones.

#### C.4. Condiciones para el envejecimiento.

Los sistemas de envejecimiento deberán estar protegidos en los procedimientos correspondientes de conformidad con las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas en la normativa, cuyo cumplimiento será verificado por el Organismo de Certificación autorizado.

Para los vinos envejecidos, la vejez mínima será de tres meses.

El envejecimiento se hará en vasijas de madera de roble con capacidad no superior a 500 litros. Para el envejecimiento de tintos se autoriza igualmente la utilización de tinos de capacidad superior siempre que no sobrepasen los 10.000 litros. Las bodegas en las que se elaboren vinos con envejecimiento deberán poseer las vasijas de madera correspondientes para contener las existencias de vino en crianza.

#### C.5. Envasado.

El envasado de vinos amparados por la IGP «Cádiz» se realizará exclusivamente en bodegas o empresas embotelladoras que se encuentren en la zona geográfica indicada en el apartado D) con objeto de preservar y garantizar la calidad diferenciada de los productos protegidos.

El embotellado se realizará exclusivamente en envases de vidrio.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la mención «Vinos de la Tierra de Cádiz» está constituida por los siguientes términos municipales:

Arcos de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartin, Bornos y San José del Valle.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida de uva de las variedades blancas descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por

hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción máxima admitida de uva de las variedades tintas descritas en el apartado F) es de 11.500 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes de la zona geográfica indicada y alguna de las variedades siguientes:

Variedades Blancas: Garrido Fino, Palomino, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Montúa (Chelva), Perruno, Macabeo, Sauvignon Blanc, Pedro Ximénez, Riesling y Verdejo.

Variedades Tintas: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Monastrel, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet franc, Mollar Cano y Graciano.

#### G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la mención «Vino de la Tierra de Cádiz» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 29 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Cádiz», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

##### G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse sin lugar a dudas que la zona geográfica de producción influye de forma clara en la especificidad de los Vinos de la Tierra de Cádiz. Baste con tener en cuenta que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido una actividad fundamental de la comarca de Jerez a lo largo de su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios, hace más de tres mil años. Las condiciones climáticas, la composición predominante de los suelos y numerosas circunstancias históricas, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura de calidad reconocida.

Se puede, por tanto, afirmar que los Vinos de la Tierra de Cádiz tienen una personalidad diferenciada debida, en gran medida, al resultado de circunstancias históricas combinadas con unos muy característicos factores medioambientales.

##### G.2. Factores naturales.

###### Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, la zona geográfica delimitada se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llano o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable. La viña se cultiva en terrenos calizos con una importante proporción de arcilla y arena.

###### Clima.

El clima de la zona de producción es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en la zona de producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñado a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la

consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: de una parte, el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y, de otra parte, el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que lo sustituya.

En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación «Vino de la Tierra de Cádiz», además de los datos que son de obligado cumplimiento por la normativa en materia de etiquetado de vinos.

Las marcas que se utilicen para los vinos protegidos no podrán ser utilizadas para la comercialización de otros vinos no amparados.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/porta/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.



## ANEXO IV

## PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «CÓRDOBA»

## A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CÓRDOBA».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

## B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: Vino.

## Definición:

Quedan protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» los vinos que, reuniendo las características definidas en este Pliego, hayan cumplido en su producción, elaboración y transformación todos los requisitos exigidos en el mismo.

Tipos de vinos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba»:

Los productos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se clasifican en:

- Vinos rosados.
- Vinos tintos.

En función de su crianza, los vinos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» pueden ser:

- Vinos sin envejecimiento.
- Vinos con envejecimiento.

## B.1. Características analíticas de los vinos.

Los tipos y las características físico-químicas de los vinos amparados por la IGP «Vinos de la Tierra de Córdoba» son los siguientes:

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Anhidrido sulfuroso total (mg/l)	Acidez total (g/l de ac. tartárico)	Acidez volátil (g/l de ac. Acético)	Azúcares residuales (g/l)
Rosado	≥11	≤200	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto joven	≥12	≤150	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto con envejecimiento	≥12	≤150	≥4,5	≤0,8	<5

## B.2. Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de cada uno de los tipos de vino son las siguientes:

- Rosados: Color rosa pálido a ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

- Tintos jóvenes: Color cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

- Tintos con envejecimiento: Color de rojo potente a teja suave, aroma potente, amplio y muy equilibrado y gusto profundo, amplio y persistente.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES PERTINENTES

## C.1. Sobre la Producción de uva y prácticas culturales.

Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos en el Registro de viñas.

En las labores preparatorias del terreno previas a la plantación se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores.

Sólo se podrá desinfectar el suelo con agentes químicos cuando analíticamente se demuestre la presencia de nematodos y/o hongos patógenos del suelo.

El abonado de la vid se prohíbe superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año. No se aplicarán abonados nitrogenados a partir de la iniciación de la floración y hasta la recolección.

En el control de plagas y enfermedades del viñedo no se permiten los tratamientos fitosanitarios con calendarios preestablecidos.

Será necesario un control de residuos de productos fitosanitarios inmediatamente antes de la vendimia.

En aquellas viñas en las que vaya a aplicarse riego, será obligatorio el uso de riego por goteo.

Serán rechazadas las partidas de uva que superen los 0,5 g/l de ácido glucónico en recolección.

## C.2. Sobre la elaboración.

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de elaboración, referidos en el apartado D) zona geográfica de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba», debiendo encontrarse inscrita en los registros de la IGP «Córdoba», para poder elaborar vino con destino a la producción de productos amparados.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba». En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos amparados 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.

En la producción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de modo que el rendimiento máximo no supere los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

## C.3. Sobre el envejecimiento.

En el envejecimiento de los vinos protegidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se utilizarán barricas de roble. Estas barricas no podrán utilizarse más de siete campañas.

## C.4. Almacenado y envasado.

Los vinos envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas de la zona delimitada sometidas al sistema de control, que cuenten con la certificación correspondiente, y en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente.

## C.5 Etiquetado.

El etiquetado de los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación.

## D) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, elaboración y envejecimiento de los productos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» es la provincia de Córdoba, incluyendo todos sus municipios.

## E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida por hectárea para elaboración de vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» es de 10.000 kg/ha. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

## F) VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS

La elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se realizará con uvas proce-

dentes del área de producción y de las variedades siguientes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir y Tintilla de Rota, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

#### G) VÍNCULO ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Córdoba» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 8 de junio de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Córdoba», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La aparición de semillas de viníferas, cuyo origen data del siglo X a.C., en el castillo de la localidad de Montilla evidencia el carácter ancestral del cultivo de la vid en la provincia de Córdoba.

La publicación, en 1879, de la obra de Simón de Roxas Clemente, Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, en las que se detallaban todas las variedades de vid presentes en Andalucía, constata además la existencia de varios vidueños tintos que se cultivaban en Cabra, Lucena y Puente Genil.

Las uvas tintas, que intervienen en los vinos elaborados en el norte de la provincia, siempre han existido en el sur de Córdoba. Como consecuencia de la evolución en los gustos de los consumidores y para completar la oferta tradicional, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía inició en 1995 el Programa de Vinos de Calidad de la Dirección General de la Producción Agraria, centrado en lograr diversificar la producción con vinos blancos y tintos jóvenes o con envejecimiento en madera. Los positivos resultados de la investigación y experimentación con las plantaciones de variedades blancas y tintas en toda la provincia fueron la base de la calidad y notoriedad de los Vinos de la Tierra de «Córdoba».

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo,

de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO V

##### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «CUMBRES DEL GUADALFEO»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CUMBRES DEL GUADALFEO».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra «Cumbres del Guadalfeo» son los siguientes:

- Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

##### B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	<5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	<5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento,

en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

- Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

- Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

- Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos y de gran cuerpo.

#### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para este tipo de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración, se limita a los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegijar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

La uva procederá exclusivamente de la zona de producción delimitada, debiendo elaborarse igualmente en bodegas ubicadas en la misma.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg para las variedades tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Montua, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Jaén Blanca, Pedro Ximénez, Vijiriego, Perruno, Viognier y Baladí Verdejo.

- Tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Petit Verdot.

#### G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Cumbres del Guadalfeo» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 4 de febrero de 2009 de la Consejería de Agricultura y pesca de la Junta de Andalucía y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Las características edafoclimáticas de la zona, la hacen idónea para la producción de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes, especialmente la altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola por encima de los 1.000 metros, lo que da lugar a bajas temperaturas medias que originan una maduración más lenta y uniforme, tanto de los azúcares, como de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las variedades que más demanda el mercado actual.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Envasado y etiquetado.

- 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, o norma que lo sustituya.

Estos vinos solo se podrán elaborar, almacenar a granel, embotellar y etiquetar en bodegas ubicadas en los términos municipales incluidos en la zona de producción delimitada.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO VI

##### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «DESIERTO DE ALMERÍA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «DESIERTO DE ALMERÍA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

##### B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

Vinos blancos: 10% en volumen.

Vinos rosados: 11% en volumen.

Vinos tintos: 12% en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 g/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico deberá ser de:

Vinos tintos: 4,0 g/l.

Vinos rosados 4,2 g/l.

Vinos blancos: 4,2 g/l.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

## B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal. En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor. Intensos, afrutados, largos y con un final que recuerda a frutas tropicales maduras.

Tintos:

A la vista son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En nariz son intensos, con gran potencia y característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Vinos tintos con envejecimiento en bodega y botella:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes más anaranjados. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca, al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica, suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

### C.1. Mantenimiento del suelo y fertilización.

No se permite superar 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados:

- Durante la parada invernal.

- Cuando el fruto esté próximo a la madurez.

El suelo se mantendrá principalmente mediante labores poco profundas, para evitar una excesiva desecación del terreno y para:

- Mejorar las propiedades físicas, químicas y biológicas de los suelos.

- Favorecer el desarrollo de la vid.

- Controlar las malas hierbas y muchos parásitos.

La eliminación de las malas hierbas entre cepas se realizará preferentemente de manera manual o en su caso utilizando herbicidas no residuales y respetuosos con el medio ambiente, siempre que estén permitidos por la legislación vigente.

El abonado anual de la vid se realizará entre los meses de marzo y julio, exceptuando las aportaciones de materia orgánica, que se incorporarán los meses de parada invernal de la cepa.

### C.2. Riego.

El riego, convenientemente controlado, tendrá por objeto mantener en el suelo un nivel de humedad siempre superior al punto de marchitez.

No se permite el riego una semana antes de la vendimia.

Se realizará la programación de riegos en función de las condiciones climatológicas y agronómicas.

No se permite el riego por aspersión.

### C.3. Control de residuos de fitosanitarios.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación Española en relación con los Límites Máximos de Residuos permitidos. Se realizará al menos un análisis anual.

### C.4. Vendimia.

Las partidas con índices de podredumbre superiores al 20% serán desechadas.

La tolva de recepción deberá estar construida de acero inoxidable, o en su caso revestida con materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

### C.5. Despalillado-estrujado.

La maquinaria empleada para tanto para el estrujado como para el despalillado deberá estar construida en acero inoxidable, o en su caso revestidas de materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

Los rodillos de la estrujadora deberán ser de caucho alimentario o material similar, permitido por la legislación vigente.

### C.6. Fermentaciones.

Durante el proceso de fermentación se registrarán diariamente la temperatura y la densidad de cada depósito.

Durante el proceso de fermentación con maceración para la obtención de vinos tintos se realizarán como mínimo un remontado diario para evitar la contaminación del sombrero de hollejos y favorecer la maceración.

### C.7. Envejecimiento.

El envejecimiento en madera se realizará en bodegas de roble, en cualquiera de sus variantes, y respetando las exigencias establecidas por la normativa para el uso de las menciones «bodega», «roble», «noble» y «añejo» relativas a la fermentación o el envejecimiento en recipientes de madera.

### C.8. Embotellado.

Para el embotellado se usarán tapones comerciales con garantía de esterilización y conservación y con un mínimo de 44 mm de longitud.



Las botellas estarán numeradas por lotes para facilitar los controles de calidad.

El envasado del vino se realizará en botellas de cristal de las siguientes capacidades:

75 cl.

100 cl.

Mágnun (de 150 a 300 cl).

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Desierto de Almería, incluye los términos municipales de Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Lubrín, Lucainena de las Torres, Olula de Castro, Senés, Sorbas, Tabernas, Tahal, Turrillas, Uleila del Campo y Velefique.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de uva con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, equivalentes a 70 hectolitros/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Para la elaboración de vinos bajo la IGP «Desierto de Almería», se utilizarán las siguientes variedades de vitis vinífera:

- Variedades blancas: Chardonnay, Moscatel, Macabeo y Sauvignon Blanc.

- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah y Garnacha tinta.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Desierto de Almería» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 16 julio de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra del Desierto de Almería», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El vínculo se basa en la notoriedad adquirida por estos vinos, que a su vez se deriva de las peculiares condiciones geoclimáticas del Desierto de Almería, que gracias al saber hacer de los vitivinicultores les confieren sus atributos. Entre ellas podemos destacar las elevadas insolación e integral térmica, diferencia de temperatura entre el día y la noche en época de maduración, baja humedad, escasez de lluvias en el periodo de maduración, características geomorfológicas, edafológicas, etc. Todo esto permite elaborar unos vinos característicos que a continuación vamos a detallar por tipos.

Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos.

Debido a una respetable altura respecto al nivel del mar de unos 500 m, estos vinos presentan aromas florales y frutales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, y lo mismo que en boca muestran su carácter mediterráneo.

La buena y completa maduración de estas variedades, debido a las horas de sol y a las diferencias de temperatura, hacen que estos vinos sean grasos y sabrosos, en boca, sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez y mostrando las mismas notas florales y de fruta que dan en nariz.

Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante.

En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal y por el clima más bien cálido en el que madura la uva, se pueden identificar notas de fruta madura.

En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor debido a la pronta maduración provocada por las altas temperaturas diurnas y las bajas temperaturas nocturnas. Destacan la personalidad de la variedad de uva empleada en su elaboración. Son intensos, afrutados, largos en boca y con un final que recuerda a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Debido a la completa maduración de las variedades tintas, son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. Siendo jóvenes poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. En este caso dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan su juventud.

En cuanto al aroma y debido a las condiciones geoclimáticas características de esta zona, son intensos y se destacan los caracteres varietales, de gran potencia aromática, tienen aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácticas y florales.

Debido a la completa maduración de las variedades tintas en esta comarca, en boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos y carnosos, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada, debido principalmente a las acusadas diferencias de temperatura entre el día y la noche en época de maduración. Suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas y balsámicas sobre un fondo mineral debido a los suelos pizarrosos. Al ser los suelos un poco calcáreos, se definen unos vinos elegantes, complejos y con postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO VII

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «LADERAS DEL GENIL»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «LADERAS DEL GENIL».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son los siguientes:

Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

##### B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhidrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhidrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	10	3,5	<5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	<5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

#### Blancos:

Vinos jóvenes que pueden oscilar en la gama de secos a semidulces, en función de la concentración en azúcares residuales. En color varía en la gama del amarillo-verdoso. Presentan aromas frutales típicos de la uva y específicos de cada variedad. En boca son ligeros, contienen acidez media y baja astringencia.

#### Rosados:

Presentan color antocianico intenso dentro de la gama rosado. El frutado es intenso y limpio, típico de frutos antocianicos poco maduros. En boca proporcionan un ligero dulzor y una acidez media.

#### Tintos jóvenes:

Color antocianico muy intenso. Presenta aromas afrutados muy marcados típicos de las bayas rojas. En boca son carnosos, y presentan una acidez y astringencia equilibrada.

#### Tintos envejecidos en barrica de roble:

Su color antocianico es muy intenso. Los aromas recuerdan a las bayas rojas, que se encuentran a su vez integrados con los especiados aportados por el proceso de envejecimiento en barrica de roble. Muchos de estos aromas recuerdan a la vainilla y frutos tostados. En boca presentan una astringencia alta pero bien integrada. Contienen una acidez media, bien equilibrada para permitirles una positiva evolución en botella.

#### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Las impuestas por la legislación y las derivadas de las características analíticas de los vinos expuestas en este Pliego de Condiciones.

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de los vinos de la Tierra «Laderas del Genil» comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Granada:

Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendin, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar Sierra, Güevejar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejé, Molvizar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogijares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quentar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Viznar y La Zubia.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 10.000 kg para las variedades de uva tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

##### Blancas:

Vijiriego, Macabeo, Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Baladí Verdejo, Gewürztraminer, Riesling, Torrontés y Albariño.

##### Tintas:

Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Monastrell, Cabernet Franc y Rome.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Laderas del Genil» fue reconocida oficialmente mediante la

Orden de 4 de febrero de 2009 y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

El vínculo de estos vinos con su origen se basa en la notoriedad adquirida por los mismos, conseguida gracias a su calidad organoléptica, a su vez condicionada por las favorables características edáficas y climáticas en las que se basa la rica y diversa agricultura que caracteriza a la zona geográfica delimitada, ubicada al Sur-Oeste y centro de la provincia de Granada; vinos que son herederos de la tradición vitivinícola con que cuenta esta parte de Andalucía Oriental, la cual se extiende en laderas que van desde las zonas costeras, subiendo hasta la vega granadina, en la parte alta de la cuenca del río Genil, alcanzando altitudes en torno a los 1.000 metros.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

Los vinos podrán utilizar la Indicación Geográfica Protegida «Laderas del Genil», siempre que cumplan las condiciones que son recogidas en el presente pliego y que procedan al menos en un 85% del territorio del que lleva el nombre.

### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección de internet:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO VIII

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «LAUJAR-ALPUJARRA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «LAUJAR-ALPUJARRA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

##### B.1. Principales características analíticas.

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Anhidrido sulfuroso total (mg/l)	Azúcares residuales (g/l)	Acidez volátil (g/l de ac. Acético)
Blanco	≥11	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Rosado	≥11,5	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Tinto	≥12	≤150	<5	≤0,7
		≤200	>5	

Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarrá» son las siguientes:

Vinos Blancos:

De color amarillo pálido, brillante con aromas primarios florales muy intensos y complejos, conseguidos con una fermentación controlada a baja temperatura. En boca, equilibrados, afrutados y agradables, correcta acidez integrada con final fresco y limpio.

Vinos Rosados:

De color intenso rosa frambuesa, brillante, aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos muy equilibrados y con excelente bouquet.

Tintos jóvenes:

Son limpios e intensos de aroma, muy afrutados y algo especiados, características conseguidas con el tiempo justo de permanencia en barrica nueva de roble. De color muy vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

Tintos con envejecimiento:

De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros integrados con los especiados y de vainilla de la crianza en roble. En boca muy persistente, con gran cuerpo y vigor. Acidez y tanicidad rica y muy equilibrada con gran evolución en botella, con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

#### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

No se permite el riego un mes antes de la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superen los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y *Echerichia coli*.

Los corchos de las botellas deben tener una longitud superior a 44 mm y estar exentos de olores y porosidades.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas».

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarra», incluye los términos municipales siguientes: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 10.000 kg por hectárea y año para las variedades blancas y de 8.500 kg por hectárea y año para las variedades tintas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

#### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades de uvas blancas: Jaén blanco, Macabeo, Chardonnay, Vijiriego, Pedro Ximénez, Moscatel de grano menudo y Viognier.

- Variedades de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, Pinot noir, Petit Verdot y Syrah.

#### G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Laujar-Alpujarra» fue reconocida oficialmente mediante el Orden de 22 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Laujar-Alpujarra», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El medio natural, condicionado por la orografía circundante, define las características diferenciadoras de los productos de la comarca. Se encuentra el viñedo entre Sierra Nevada y Sierra de Gador, entre los 700 y 1.000 metros de altitud, con un clima frío, lo que le proporciona las condiciones óptimas para la maduración.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO IX

##### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «LOS PALACIOS»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «LOS PALACIOS».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

##### B.1. Principales características analíticas de los vinos.

Los tipos de vinos protegidos son vinos blancos, del año o con envejecimiento.

Parámetro	Vino del Año	Vino de dos o más años
Grado Alcohólico (% vol.)	10,5 – 12,5	11,0 – 13,5
Acidez volátil aparente máx.	0,7 g/l en Ácido acético	0,9 g/l en Ácido acético
Acidez total mínima	4,50 g/l en A. Tartárico	4,75 g/l en A. Tartárico
Azúcares reductores	< 12 g/l	< 12 g/l

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro.



## B.2. Principales características organolépticas de los vinos.

El vino acogido a esta Indicación geográfica deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo para los vinos de año, pudiendo ser amarillo oro en los vinos de dos o más años, con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

### C.1. Determinación de la fecha de la vendimia.

El comienzo de la vendimia irá precedida de la toma de muestras de uvas. Estas muestras se tomarán semanalmente de los mismos pagos, viñas y cepas de forma que el muestreo sea lo más representativo y uniforme posible. Los principales parámetros analíticos analizados para determinar la fecha de la vendimia serán el Grado Baumé, la Acidez total (en Ácido Tartárico) y el Ph.

### C.2. Recepción de la uva.

Con el fin de potenciar la calidad del vino que se va a elaborar, los racimos de uva deben de llagar a la bodega lo más intactos posible. El transporte de la uva desde el campo a la bodega se realizará en cajas de plástico con una capacidad máxima de 25 kg. Estas cajas deberán reunir características que permitan una buena ventilación y fácil limpieza.

### C.3. Prensado.

El rendimiento máximo del prensado será del 70%.

### C.4. Correcciones y desfangado.

El mosto del escurrido y prensado es analizado, en su caso corregido, y sometido a un desfangado estático de entre 3 a 24 horas, previo a la fermentación. Los productos enológicos empleados en las correcciones de los mostos serán aquellos autorizados por la normativa vigente.

### C.5. Fermentación controlada.

Los depósitos de fermentación están provistos de un sistema de refrigeración, que van a permitir la fermentación del mosto a la temperatura que no supere los 20 °C.

### C.6. Deslío.

Los vinos son separados de las lias como máximo a los tres meses siguientes del final de la fermentación. Con esta práctica evitaremos que las lias puedan transmitir olores y sabores no deseables al nuevo vino durante los meses siguientes.

### C.7. Almacenado del vino en rama y tipificación.

El vino separado de las lias es «cabeceado», mezclando las distintas partidas para conseguir la uniformidad de toda la cosecha. Seguidamente son almacenados en depósitos de acero inoxidable, donde permanecerán hasta el momento de ser clarificado, filtrado y estabilizado.

### C.8. Estabilización y filtración.

Tras la clarificación y primer filtrado, los vinos deben de someterse a un tratamiento en frío durante al menos una semana a una temperatura máxima de 0 °C. Transcurrido este tiempo son filtrados, para garantizar que el vino queda exento de levaduras que posteriormente puedan causar algún problema de inestabilidad una vez embotellado.

### C.9. Embotellado.

Previamente al embotellado del vino se procederá a la limpieza y desinfección de todo el sistema de llenado, mediante corriente de agua caliente entre 85 y 100 °C.

## D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Delimitación del Área geográfica: comprende superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaíra, de la provincia de Sevilla, quedando definida por los siguientes límites:

- Al Norte: El canal principal del Bajo Guadalquivir desde la salida del canal primario CD-II-1 hasta su intersección con la Vereda de Las Plateras, siguiendo por ésta hasta su enlace con el km 560,5 de la Carretera Nacional IV, discurriendo hasta el km 562 donde enlaza con la vereda del Real hasta su unión con la Vereda de Dos Hermanas Utrera.

- Al Este: La Vereda de Dos Hermanas-Utrera desde el punto anterior hasta su intersección con la carretera A-362 Utrera-Los Palacios, continuando por ésta hasta el km 2,5 donde continúa por el Arroyo Hondo hasta su cruce con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, tomando éste de nuevo hasta el camino rural.

- Al Sur: El camino rural CR-B1 hasta su unión al «Caño de la Vera», continuando por éste hasta su intersección con el canal primario CD-II-1.

- Al Oeste: El Canal primario CD-II-1 desde su intersección con el «Caño de la Vera» hasta su inicio con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, exceptuando una pequeña franja que corresponde al término municipal de Coria del Río.

## E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima por hectárea es de 10.000 kg.

## F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Airen, Chardonnay, Colombard y Sauvignon Blanc.

## G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Los Palacios» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 12 de marzo de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Los Palacios», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La vitivinicultura, es una actividad económica de muy larga tradición en Los Palacios y Villafranca. Todo parece indicar que la vid comenzó a cultivarse en la zona que hoy día ocupa su término municipal en época protohistórica, dada su situación geográfica al borde de las marismas del Bajo Guadalquivir. Se disponen de datos de que ya por el siglo XV, había una superficie destinada a viñedo en la entonces localidad de Villafranca, no así en la de Los Palacios, independientes hasta 1836, en que se unieron voluntariamente en una sola población.

Hay que considerar que a partir del siglo XV la producción de vino aumentó de forma muy considerable en toda España y, particularmente en Andalucía, debido a la llamada demanda americana. Aunque el verdadero auge de la viticultura en el Guadalquivir hay que buscarlo en el incremento de la demanda interna y en el desarrollo de las exportaciones de nuestros vinos al gran mercado Británico a partir del siglo XVIII.

A mediados del siglo XVIII la superficie de viñedo en Villafranca era de 1.410 aranzadas, (627 ha) según se anota en el llamado catastro del marqués de la Ensenada, que es un instrumento fiscal que se llevó a cabo en toda España con objeto de conocer la realidad económica y social del país y dotar de mayor eficacia a la Hacienda Pública.

### Climatología.

Las características climáticas de la zona son netamente meridionales, muy benignas, estando el promedio de sol efectivo entre los más altos de Europa. Al cultivo de la vid, le benefician los veranos largos, calientes y secos, con inviernos frescos, y poco húmedos debido a su gran susceptibili-

dad a enfermedades fúngicas. El marco tiene un microclima especial, caracterizado por una temperatura media anual de 16,7 °C, comprendida entre la media de las mínimas anuales de 10,96 °C y la media de las máximas anuales de 23,3 °C.

La pluviometría anual oscila, entre 500 y 800 mm anuales con la característica de la estacionalidad entre los periodos estivales. En otoño-invierno se producen precipitaciones del orden de 400 a 600 mm y en primavera-verano de 100 a 200 mm el número medio de días de lluvia al año es de 67, con la particularidad de que los meses estivales se producen 1 o 2 días de lluvia. En los meses estivales la humedad relativa media es del 60%, porcentaje adecuado para que no se produzcan enfermedades fúngicas.

#### El Suelo.

Los suelos que pertenecen al marco son arenosos y profundos lo que aseguran un buen drenaje, con un porcentaje razonable de materia orgánica y bajo en sales.

#### Variedades de vid cultivadas.

Según el tratado «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» de Simón de Roxas Clemente, publicado en 1807, la variedad denominada «Airen» era la que se cultivaba mayoritariamente en Los Palacios y Villafranca. Así mismo, se incorporaron en la zona desde el año 1995, las otras variedades incluidas en el reglamento: Chardonnay, Colombar y Sauvignon Blanc, debido a los buenos resultados obtenidos por estas variedades en el campo de ensayos de la zona del programa de «Introducción de nuevas variedades de uva para la producción de vinos de calidad en Andalucía» de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

#### Producción y mercado de los vinos.

En 1985 el vino blanco representaba el 90% de la producción de vino en Los Palacios y Villafranca. Los mercados de los vinos de Los Palacios y Villafranca han sido varios y muy distintos entre sí. Podríamos clasificarlos en los siguientes por orden de importancia: mercado de Sevilla capital, mercado comarcal mercado local mercado extracomarcal mercado jerezano y otros mercados.

La mayoría de los productores han sido y siguen siendo pequeños viticultores. Propietarios de pequeñas parcelas de viñedo, y otros cultivos también, que se han dedicado a la producción de uvas de mesa y de uvas para lagar, como se dice en esta localidad. Por lo general, estos viticultores sólo desarrollaban esta función, pero no pisaban la uva destinada a vino porque carecían, dada la pequeña dimensión de sus propiedades, de lagar propio. Lo normal era que llevaran sus uvas para vinificación a otros lagares de la localidad.

En el año 1963 se constituyó en el seno de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Los Palacios y Villafranca, el llamado «Grupo de Viticultores» que marcó el origen de la actual Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves, constituida como tal en 1987. La Cooperativa ha logrado reunir en su seno la inmensa mayoría de los viticultores de la localidad y se ha constituido en la empresa de transformación vitivinícola por excelencia de Los Palacios. En sus cuarenta y dos años de funcionamiento real, Las Nieves, S.C.A. ha sabido conjugar la tradición y la modernidad y ha sabido afrontar los avatares del mercado y la administración manteniendo el viñedo y la elaboración de vinos, poniendo la vista siempre en el futuro.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO X

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «NORTE DE ALMERÍA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «NORTE DE ALMERÍA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Tipos de vinos.

Los vinos que se elaboran en la zona y que podrán identificarse bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería», son vinos tranquilos; blancos, tintos y rosados. Dentro de los tintos se producen vinos envejecidos en barrica y botella.

#### B.1. Principales características analíticas.

A continuación se detallan las características físico químicas que deben reunir los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería»:

Vinos blancos y rosados.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: 120 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 150 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: Siempre como máximo 100 mg/l.

Vinos tinto envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°.

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Anhidrido sulfuroso total: Siempre como máximo 150 mg/l.

## B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería» son las siguientes:

Vinos Blancos:

Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven.

Vinos Rosados:

Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico.

Vinos Tintos:

El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino.

Vinos Tintos envejecidos:

Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Las plantaciones autorizadas para la obtención de la uva destinada a la elaboración de vino bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería» deberán ser en vaso o espaldera. En el vaso la poda se realiza de forma tradicional, cortando todas las ramas de las cepas y formando una copa con 3 o 4 pulgares o dagas con un máximo de 4 yemas en cada uno.

El material vegetal destinado a nuevas plantaciones deberá ofrecer las máximas garantías, tanto sanitarias como varietales, por lo que es necesario que el material vegetal sea de calidad y esté certificado. El material vegetal que se emplee, tanto los patrones como el injerto, no podrá proceder de material que haya sido modificado genéticamente.

La cantidad máxima de estiércol que se puede aplicar tendrá que ser el equivalente a 170 Unidades de Nitrógeno por ha.

Toda explotación que se someta a las condiciones establecidas para obtener el derecho mención de la marca Vino de la Tierra «Norte de Almería», deberá mantener al día un registro, o libro de explotación, de todas las operaciones que se realizan en ella, anotando todo lo referente a las labores y

tratamientos que se llevan a cabo (tipo de labor, productos empleados en su caso, fecha de realización, etc.).

Los términos municipales de Chirivel y Vélez Rubio están incluidos en la zona de restricción de herbicidas del embalse de Cuevas de Almanzora, por lo que el control de la flora adventicia no podrá realizarse mediante la aplicación de herbicidas. Esta medida se extenderá a toda la zona geográfica delimitada.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble que tendrán una capacidad máxima de 600 l, que permitan un mayor contacto del vino con la madera. Los vinos se denominarán según el tiempo de envejecimiento:

- Vino noble: Los vinos serán sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.

- Vino añejo: Serán los sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.

- Vino viejo: Son aquellos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella, cuando este envejecimiento haya tenido marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

## D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería», incluye los términos municipales siguientes: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.

## E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 7.800 kg por hectárea y año. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

## F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.

- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.

No podrán emplearse variedades que hayan sido modificadas genéticamente para la producción de los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería».

## G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Norte de Almería» fue reconocida oficialmente mediante el Orden de 9 de mayo de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra del Norte de Almería», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La zona geográfica delimitada, también conocida como comarca de «Los Vélez» por su origen histórico en el antiguo marquesado castellano, tiene una extensión total de 114.158 ha y está situada íntegramente en la provincia de Almería, situándose en el extremo más septentrional de la misma, por lo que los vinos allí producidos adquirieron su notoriedad bajo la indicación de Vinos de la Tierra Norte de Almería, limitando al Norte y al Este con la provincia de Murcia y al Oeste con la de Granada.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO XI

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «RIBERA DEL ANDARAX»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «RIBERA DEL ANDARAX».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

##### B.1. Principales características analíticas.

Vinos blancos y rosados.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11%.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 g/l.

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 g/l.

Vinos tinto envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%.

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético, Anhidrido sulfuroso total: máximo 150 mg/l.

Azúcar residual: inferior a 5 g/l.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Ribera del Andarax» son las siguientes:

Vinos Blancos:

Fase Visual: Son de color amarillo oro pálido, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas primarios típicos de las uvas empleadas. Olor a frutas verdes y frescas por la acidez natural que le confiere la altitud de las zonas de cultivo.

Fase gustativa: tras una entrada en la boca muy seca, muestra su buena constitución, resaltando su frescura y fructuosidad con una alegre acidez.

Vinos Rosados:

Fase visual: Color rosa tostado.

Fase olfativa: Fresco y afrutado.

Fase gustativa: Ligero y fresco y sabor a fruta fresca.

Tintos jóvenes:

Fase visual: Rojo rubí brillante con ribetes azulados.

Fase olfativa: Aroma a frutas frescas.

Fase gustativa: Escaso contenido en taninos, siendo agradable al paladar y con gran aroma entre sabor y olor.

Tintos con envejecimiento:

Fase visual: Rojo picota profundo y bien vestido.

Fase olfativa: Complejos aromas, fruto del envejecimiento en barrica de roble, con un fondo cálido y especiado.

Fase gustativa: sedoso, redondo. Resulta amplio, rico en matices, con unos taninos suavizados por la madurez.

### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

No se permite el uso de fitoreguladores que no se encuentren de forma natural en las plantas.

No se permite el riego dentro de las dos semanas previas a la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superan los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y Echerichia coli.

No se permite la vendimia mecánica.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.



Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas».

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Ribera del Andarax», incluye los siguientes términos municipales de la provincia de Almería: Padules, Almócita, Beires, Canjáyar, Ohanes, Enix, Felix, Alhama de Almería, Alicún, Huécija, Illar, Rágol, Instinción, Terque, Bentarique, Alhabia, Alsodux, Santa Cruz de Marchena, Alboloduy, Gérgal y Nacimiento.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 10.000 kg por hectárea y año.

#### F) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir y Syrah.

#### G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Ribera del Andarax» fue reconocida oficialmente mediante el Orden de 12 de marzo de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de la Ribera del Andarax», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El viñedo que se encuentra en el entorno de la Sierra de Gador, a partir del cual se elaboran los vinos que adquirieron su notoriedad bajo esta indicación geográfica, tiene una larga tradición como se constata en el catastro de Ensenada, o mucho más atrás en los datos exhumados de los libros de Apeos del siglo XVI, e históricamente estuvo vinculado al consumo local. Posteriormente, tras la crisis filoxérica a finales del siglo XIX y pese a la primacía del parral de uva de mesa a lo largo del siglo XX, en la zona siempre quedó un significativo sector dedicado a la vinificación y una cultura del vino arraigada en muchos pueblos. En este contexto, y sobre la base de las indudables potencialidades agroclimáticas de la zona, desde mediados de los años noventa se experimentó un gran avance en las técnicas de cultivo, la introducción de nuevas variedades, y un notable incremento de la calidad, configurando todo ello una nueva vitivinicultura en la comarca de la Ribera del Andarax, adquiriendo relevancia los vinos producidos bajo esta indicación.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etique-

tado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portales/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

#### ANEXO XII

##### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP) «SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.
- Los tipos de vinos son blancos, rosados y tintos.

##### B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

- Vinos blancos: 10% en volumen.
- Vinos rosados: 11% en volumen.
- Vinos tintos: 12% en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 g/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico será de:

- Vinos tintos: 4,0 g/l.
- Vinos rosados: 4,2 g/l.
- Vinos blancos: 4,2 g/l.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro, siempre que su graduación alcohólica sea

igual o inferior a 12 grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 g/l.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

- Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

- Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

## B.2. Principales características organolépticas.

### Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

### Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad, son gratos, limpios, potentes y afrutados (grosellas, frambuesa) con toques de golosinas. En boca se presentan muy sabrosos, equilibrados, expresivos, frutales y con un postgusto afrutado muy agradable.

### Tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En cuanto al aroma tienen mucha intensidad con gran potencia y presentan aromas a frutos negros, pasas, confituras, notas lácteas y florales y toques balsámicos. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

### Tintos envejecidos:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes rojizos. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica dulce suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

### C.1. Asesoramiento técnico.

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

### C.2. Labores del terreno.

Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos o cultivos anteriores.

No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y según el criterio del técnico competente.

### C.3. Normas de plantación.

El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

### C.4. Abonados y enmiendas.

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

### C.5. Cuaderno de explotación.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados en el cultivo a lo largo de cada campaña.

### C.6. Técnicas de poda.

Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

No se permite el abandono y/o quema incontrolada de restos vegetales.

### C.7. Práctica del riego.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

### C.8. Recolección de la uva.

Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%. Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.

Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permita alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos.

La uva deberá ser recepcionada y mouturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

### C.9. Recipientes a utilizar en la recolección.

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

### C.10. Condiciones de elaboración.

La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfín encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarán el mosto sabores desagradables, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Queda prohibida la utilización de prensas continuas.

Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento máximo sea de 72,5 litros por cada 100 kg de uva.

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán 1 o más remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero.

En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde realizará un desfogado donde se eliminarán todos los sólidos en suspensión dejando el vino limpio para empezar la fermentación.

Los tiempos de maceración serán de 4 a 30 días dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

### C.11. Fermentación.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que deberá ser:

- Por debajo de 30 °C para vinos tintos.
- Por debajo de 17 °C para vinos blancos.
- Por debajo de 20 °C para vinos rosados.

Se observará periódicamente la densidad y temperatura. La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 5 gramos por litro.

### C.12. Condiciones de almacenamiento y envejecimiento.

Los vinos de envejecimiento podrán almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 300 litros, a las cuales se les quemará, previamente a su llenado, azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de barricas debe tener una temperatura entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80%.

Las botellas estarán numeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

Los tapones podrán ser de corcho o sintéticos siempre que cumplan la normativa vigente y tengan la garantía de esterilización y conservación.

### C.13. Periodos de envejecimiento.

Según los periodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

- Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.
- Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 6 meses en barrica y 6 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 12 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en barrica y 36 meses de reposo en botella.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contra-etiqueta de cada envase.

### C.14. Embotellado y etiquetado.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 300 cl, 150 cl, 100 cl, 75 cl, 50 cl, 37.5 cl.
- Envases de Pet de hasta 8 litros.
- Envases Bag in Box de hasta 15 litros.

En las etiquetas figurará al menos las siguientes indicaciones:

Denominación del producto, que será Vino de la Tierra «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», pudiendo figurar también el símbolo comunitario de IGP.

Volumen nominal.

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Número de lote.

Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.

Número de registro del embotellador.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Sierras de Las Estancias y Los Filabres, incluye los siguientes términos municipales: Alcóntar, Serón, Bacaes, Bayarque, Tijola, Armuña, Siero, Sufli, Lúcar, Somontín, Urrácal, Purchena, Olula del Río, Macael, Laroya, Fines, Partalao, Oria, Lijar, Chercos, Albanchez, Cóbdar, Cantoria, Albox, Taboro, Arboleas y Zurgena.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha en el caso de las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

- Variedades blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo ó Morisco, Airén, y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot.

### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra de las Estancias y los Filabres» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 13 de abril de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Los vinos elaborados en las «Sierras de las Estancias y los Filabres» han adquirido una notoriedad gracias a que poseen una calidad organoléptica reconocida. Esto es debido en mayor parte a las condiciones geoclimáticas de la zona. Así pues, el elevado número de horas de sol, temperaturas elevadas de día y frescas de noche, baja humedad, escasas lluvias durante el periodo de maduración que aseguran un excelente estado sanitario de la vendimia, características geomorfológicas, edafológicas, etc., confieren a estos vinos una serie de características peculiares y diferenciadoras, que a continuación vamos a definir para cada tipo de vino producido.

#### Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos.

Debido a la elevada altura respecto al nivel del mar de la comarca vitivinícola de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres, estos vinos presentan intensos aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, etc., que en alturas inferiores sería prácticamente imposible de conseguir.

En boca muestran todos los atributos olfativos así como su carácter mediterráneo. Además, gracias a la cantidad de horas de sol anuales, y la diferencia de temperaturas día-noche, durante la época de maduración se obtienen unos vinos blancos grasos y sabrosos en boca sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez, y siempre con los matices silvestres que le proporcionan las dos Sierras.

#### Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen mucha intensidad y elevado carácter afrutado por la altura en la que se cultivan las uvas.

Por los mismos motivos explicados en los vinos blancos: horas de sol, diferencia de temperaturas día-noche en época de maduración, etc., en boca se presentan muy afrutados, sabrosos sin perder frescor y caracterizados por la personalidad de la variedad empleada. Presentan un paso largo en boca, y con finales o retrogustos, que recuerdan a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o pìcota, intensos y muy cubiertos. Cuando son jóvenes, poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. Dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan la corta vida de este vino.

En cuanto al aroma son intensos y se destacan los caracteres varietales, gran potencia aromática, característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales, todo sobre un fondo mineral que también sale en boca. Todo esto viene determinado por las características de altura, horas de sol y diferencias de temperatura en época de maduración, comentadas anteriormente en los vinos blancos y rosados.

En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos, carnosos y elegantes, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada. Se suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas, balsámicas y minerales entre otras. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas. En boca vuelve a aparecer el «terroir» y se pueden distinguir diferentes características dependiendo del tipo de suelo en el que se encuentran las viñas; por un lado tenemos los aromas y gustos minerales provenientes de las tierras pizarrosas que se encuentran habitualmente a más altura, y por otro lado, la elegancia de estos vinos, que viene determinada por el otro tipo de suelos de tipo calcáreo.

Todas estas aptitudes anteriormente citadas confieren a los vinos tintos de esta comarca, un gran potencial de crianza en roble y en botella.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO XIII

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «SIERRA NORTE DE SEVILLA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «SIERRA NORTE DE SEVILLA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

#### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos acogidos a esta Indicación Geográfica son blancos, tintos y rosados.

##### B.1. Principales características analíticas.

Graduación alcohólica volumétrica natural mínima para los distintos vinos será de:

Vinos blancos: 11°.

Vinos rosados: 12°.

Vinos tintos: 12°.

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético según la edad del vino será de:

Vinos del año: 0,8 gramos por litro (aquellos que se comercialicen el primer año siguiente a la recolección).

Vinos de dos o más años: 1 gramo por litro.

Cuando la riqueza en azúcares reductores residuales no superen los 5 (g/l) los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total serán de:

Vinos blancos: 200 miligramos por litro.

Vinos rosados: 200 miligramos por litro.

Vinos tintos. 150 miligramos por litro.

Si la riqueza de azúcares supera los 5 g/l, los límites serán los siguientes:

Vinos blancos: 250 miligramos por litro.

Vinos rosados: 250 miligramos por litro.

Vinos tintos: 200 miligramos por litro.

##### B.2. Principales características organolépticas.

Vinos blancos. Estos vinos elaborados con uvas de las variedades que se especifican en el apartado correspondiente, deberán poseer unas características organolépticas de color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Vinos tintos. Estos vinos elaborados con las uvas de las variedades que se especifican en el apartado correspondiente, deberán poseer unas características organolépticas de color rojo cereza brillante, son vinos aromáticos y gran cuerpo.

Vinos rosados. Estos vinos serán de una gama de colores desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.



### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No existen restricciones particulares.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona amparada por esta Indicación Geográfica comprende los términos Municipales de Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal y Alanis, quedando definida la zona de producción por los límites de tales términos municipales. Al menos el 85% de la uva empleada para elaborar cada vino el que debe proceder de dicha zona.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida por hectárea será para las variedades tintas de 11.500 kg, y para las variedades blancas de 14.000 kg. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Palomino, Pedro Ximénez y Viognier.
- Tintas: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota.

### G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra Norte de Sevilla» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 22 de noviembre de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La Sierra Norte de Sevilla siempre ha sido una de las tres comarcas vitivinícolas de la provincia de Sevilla, junto con el Bajo Guadalquivir, Lebrija-Los Palacios, y El Aljarafe, la más cercana a capital. Esta comarca, está formada por una serie de pueblos situados en lo que otros llaman la Sierra Morena Sevillana, entre los que destacan por sus características para el cultivo de la vid, Alanis, Cazalla de la Sierra, Constantina y Guadalcanal.

La altitud mínima es de 450 metros y el suelo es pobre, pedregoso y en bastantes ocasiones pizarroso. La pluviometría está entre 600 mm y 1.000 mm y no llueve en los meses de agosto y septiembre, lo que evita la aparición de podredumbre. Hay en verano una diferencia entre la temperatura diurna y nocturna de unos 18° lo que favorece la formación de polifenoles y la maduración equilibrada de la uva. Todas estas condiciones del terreno, propician la consecución de vendimias de uvas sanas, maduras y equilibradas que posibilitan la obtención de buenos vinos.

Es fácil explicarse porque la tradición vinícola de la Sierra Norte de Sevilla se remonta a los siglos XV, XVI y XVII cuando fue la principal exportadora de vino a América. Testigos de esta realidad fueron los escritores del Siglo de Oro, Cervantes, Lope de Vega y Baltasar de Alcázar entre otros, con numerosas citas laudatorias sobre estos vinos. El cultivo de la vid ha supuesto tradicionalmente la mayor riqueza cultural, social y económica de la Sierra Norte de Sevilla y la que ha marcado su apogeo, tanto con el vino como por sus destilados. A la llegada de la filoxera a la península había en la Sierra Norte de Sevilla 4.500 ha de viñedo.

A partir de los años 20, con la constitución de la Cooperativa Colonias de Galeón en Cazalla de la Sierra y la Bodega Fuente Reina en Constantina se mantuvo la actividad vitivinícola hasta los años 60, pero a un nivel mas reducido. A finales de los 90 se implantan varios proyectos vitivinícolas con nuevas plantaciones, con técnicas de cultivo y elaboración actualizadas, parte de las viñas en cultivo ecológico, y la clara intención de ser

reconocido fuera de la comarca. Estas bodegas han cosechado reconocimiento no solo en el mercado andaluz sino nacional e internacional, como atestiguan las diferentes distinciones que han sido concedidas a sus vinos. Como consecuencia de la notoriedad adquirida por estos vinos, a finales de 2004 se produjo el reconocimiento por parte de la Administración de la mención Vino de la Tierra «Sierra Norte de Sevilla».

### H) REQUISITOS APLICABLES

#### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

#### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

### ANEXO XIV

#### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «SIERRA SUR DE JAÉN»

##### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «SIERRA SUR DE JAÉN».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

## B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos amparados por esta IGP son blancos, tintos, rosados y claretes, debiendo cumplir las exigencias indicadas a continuación.

## B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de los vinos será de 10% en volumen para los vinos blancos, 11% en volumen para los vinos tintos del año y 12% en volumen para los vinos tintos de envejecimiento.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior a 0,8 gramos/litro (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de crianza, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Cuando los azúcares reductores residuales no superen los 5 gramos por litro (g/l), la cantidad máxima de anhídrido sulfuroso total será de 200 miligramos por litro (mg/l) para los vinos blancos, claretes y rosados y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales el límite máximo será de 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y de 200 mg/l para los vinos tintos.

## B.2. Indicación de principales características organolépticas.

Para blancos:

Color: Amarillo pálido pajizo con matices verdosos.

Sabor: predominan con suavidad los sabores acidúricos a manzana y cítricos.

Aromas: a plátano maduro y manzana.

Para tintos:

Color: rojo cereza con matices violáceos, par tintos jóvenes, rojo granate ladrillo para los tintos de envejecimiento.

Sabor: aterciopelado y sin matices que resalten acidez y astringencia.

Aromas: a fresa y frambuesa, pimienta verde y pimienta, y a vainilla para los tintos de envejecimiento.

Rosados y claretes:

Color. Gama progresiva desde el rosa para los rosados hasta rojo claro para los claretes, con tonalidades ligeramente evolucionadas en caso de ser sometidos a envejecimiento.

Sabor y aroma: comparten cualidades de los blancos y de los tintos, encontrándose más próximas a los blancos en el caso de los rosados, y a los tintos en el caso de los claretes.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

## C.1. Prácticas específicas relativas al cultivo de la vid.

Se deberá mantener un adecuado nivel de materia orgánica en el suelo.

No se permite superar 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados durante la parada invernal ni cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán, como mínimo, los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el cultivo a lo largo de cada campaña.

La cubierta vegetal o en su defecto los restos de poda o triturado se mantendrán durante los meses de máxima pluviometría y su manejo se realizará preferentemente por medios manuales o mecánicos.

En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, únicamente se utilizarán herbicidas cuyas materias activas se encuentren autorizadas en el Reglamento Espe-

cífico de Producción Integrada para Vid (Uva para Vinificación) de Andalucía. La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales siempre que el técnico responsable así lo considere oportuno.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%.

No se permite la vendimia mecánica.

La uva deberá ser recepcionada y molidura el mismo día de su recolección, separada por variedades y debiendo existir un control de origen.

En la recolección se utilizarán cajas de campo de material plástico y aireadas con capacidad de 15-25 kg, debiendo estar en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

## C.2. Prácticas específicas relativas al proceso de elaboración del vino.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres. Los frutos con índices de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

Una vez el mosto estrujado se procede a la adición de dosis mínimas de ácido sulfuroso (en todo caso inferiores a 70 mg/kg), en función del estado sanitario de la uva, y en su caso a la corrección de la acidez mediante el empleo de ácido tartárico, consiguiendo un pH entre 3,2-3,4 para vinos blancos y 3,4-3,6 para vinos tintos.

En el caso de los vinos tintos será obligatorio el despallado. El uso de la despalladora deberá ser el adecuado para impedir rotura de escobajos que puedan pasar al conjunto de la masa.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán de 1 a 2 remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero.

Los tiempos de los remontados serán los suficientes para que, como mínimo, la cuarta parte del mosto, mosto-vino o vino haya sido remontada.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que será para vinos tintos entre 25-28 °C, y para vinos blancos entre 16-19 °C.

Se registrará diariamente la densidad y temperatura.

Los vinos de envejecimiento deberán de almacenarse en barricas de roble, las cuales deben de ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de las barricas debe tener una T° entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80%.

Las barricas deberán de colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas» (forma horizontal).

Las botellas estarán enumeradas por lotes para poder realizar un control de calidad. Los corchos de las botellas deben de tener una longitud superior a 44 mm y deben de estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta identificativa de cada envase, siendo estos tiempos los que a continuación se detallan:

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	TIPO VINO	TIEMPO TOTAL	TIEMPO BARRICA	TIEMPO BOTELLA
3 MESES	TINTO	6	3	3
	BLANCO	6	3	3
6 MESES	TINTO	12	6	6
	BLANCO	12	6	6
12 MESES	TINTO	24	12	12
	BLANCO	24	12	12

El cuadro anterior se aplicará sin perjuicio del empleo opcional de las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas por la normativa para los vinos con IGP.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 75 cl y 37,5 cl.
- Bag in Box de 5 y 10 litros.

Las etiquetas comerciales deberán ser controladas por el organismo de certificación, debiendo figurar obligatoriamente la expresión: Vino de la Tierra Sierra Sur de Jaén.

Dichas etiquetas llevarán una numeración correlativa en relación con cada cosecha y tipo de vino elaborado.

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada de la IGP la constituyen los términos municipales de Alcalá la Real, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta de Martos, Los Villares y Valdepeñas de Jaén, así como las zonas de sierra pertenecientes a los términos municipales de Alcaudete (polígonos catastrales actuales del 1 al 12 y del 18 al 29, inclusive estos) y Martos (polígonos catastrales actuales del 33 al 42, ambos incluidos).

Únicamente podrá utilizarse la mención Vino de la Tierra de la «Sierra Sur de Jaén» en los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas dentro del territorio delimitado y a partir de las variedades indicadas en este Pliego de Condiciones, que hayan cumplido todos los requisitos establecidos en él y que se hayan elaborado dentro de la zona de producción antes indicada.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo no deberá superar los 8.800 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

#### F) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas para elaborar los vinos protegidos son las que a continuación se relacionan.

- Uvas tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir.
- Uvas Blancas: Jaén Blanco (sinonimia de Baladí verdejo) y Chardonnay.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El vínculo se basa en la reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra Sur de Jaén» que fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 30 de septiembre de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La tradición de elaboración de estos vinos tiene hondas raíces históricas. Alcalá la Real, cabecera comarcal actual de la zona delimitada de esta IGP, constituyó el centro económico, militar y político entre los reinos musulmanes y cristianos, durante los doscientos cincuenta últimos años de la reconquista. Su importancia vitivinícola puede decirse que la alcanza a partir del año 1492 con los privilegios propios (otorgados por Carlos I en el año 1526) para la comercialización de vinos con las ciudades comprendidas en el Reino de Granada. Más tarde, Federico II del Palatinado escribía en su obra editada en 1656 (*Hispaniae et Lusitaniae Itinerarium*), con relación a los vinos de esta zona: «Alcalá la Real, colocada en un elevado lugar en Andalucía, es rica y famosa por sus célebres y frescos vinos, así como por otros productos», tradición que fue evolucionando históricamente hasta la actualidad, según atestiguan diversos estudios, entre lo que pueden destacarse los siguientes:

- «El vino y el Aceite en la Alcalá de los siglos XVII y XVIII.» del profesor alcalaíno Francisco Martín Rosales.

- «El vino de Alcalá la Real, siglos XV y XVI» del profesor José Rodríguez Molina, estudio que pone de manifiesto que el vino en Alcalá la Real era la principal fuente de riqueza de la zona en la época del Impero Español, llegando a alcanzar la cifra de venta en la alhóndiga de Granada y tabernas de 2.400.000 litros, y que también hace mención a los vinos de Martos, al Norte de esta comarca de la Sierra Sur de Jaén.

Finalmente, ya en el año 2003, la notoriedad de estos vinos, conocidos bajo el nombre geográfico de «Sierra Sur de Jaén», fue reconocida de manera oficial por la Administración Autónoma y ratificada por el Gobierno de la Nación mediante Orden Ministerial de 1 de abril de 2004.

#### H) REQUISITOS APLICABLES

##### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

##### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

#### I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portales/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO XV

## PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «TORREPEROGIL»

## A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «TORREPEROGIL».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

## B) DESCRIPCIÓN DEL VINO O VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los vinos de esta IGP son blancos, rosados y tintos, debiendo cumplir la exigencias siguientes.

## B.1. Principales características analíticas.

Un grado alcohólico adquirido no inferior a 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.

Una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro.

La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, a 0,8 gramos/litros (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 gramos por litro.

Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención Vino de la Tierra de «Torreperogil» serán: 200 miligramos por litro (mg/l), para los, vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l para los vinos blancos y rosados y 200 mg/l para los vinos tintos.

## B.2. Indicación de las características organolépticas.

Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

Para blancos:

Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo.

Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente.

Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

Para rosados:

Color: Con tonalidades violáceas.

Sabor: Afrutado, limpio y elegante.

Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

Para tinto:

Color: Rubí.

Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.

Aromas: Muy potente en nariz, con fructuosidad y matices florales.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No existen restricciones particulares.

## D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales de Torreperogil, Úbeda, Sabiote,

Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorla, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.

## E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha en las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

## F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Uvas tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

- Uvas blanca: Baladí Verdejo (sinonimia Jaén Blanco) y Pedro Ximénez.

## G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Torreperogil» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de junio de 2006, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 313/2007, de 25 de enero, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Se da por cierto que en tiempos de Roma ya existía en nuestro pueblo el cultivo del viñedo, que durante la dominación árabe, la Cora de Jaén estaba mayoritariamente plantada de vides pese a prohibiciones del Corán de utilizar las bebidas alcohólicas por sus seguidores.

Desde comienzos de su cultivo, las uvas salidas de los viñedos de esta zona, eran dedicadas casi en su totalidad a la elaboración del vino, blanco o Tinto, que puesto a la venta fue degustado por árabes, judíos y cristianos. No se olvide que nuestros poetas islámicos cantaron a nuestros caldos de los que no se privaban, en tiempos de la dominación árabe alcanzó un gran auge los viñedos en la loma de Úbeda, de ello es buena prueba la devoción de sus gentes, árabes y cristianos a San Ginés de la Jara, protector de los viticultores pues árabes y mozárabes levantan sendas ermitas a San Ginés, al que los moros consideraban «pariente del profeta».

Más tarde, en tiempos del condestable de Castilla, Lucas Iranzo, siglo XV, ya habían alcanzado gran celebridad los vinos de Torreperogil, pues este se consumía en mesones y tabernas de nuestro pueblo y otras poblaciones lejanas, siendo transportado por recuas de arrieros en pellejos o recipientes de piel.

Del año 1545 existe el testimonio histórico del libro de bienes del mayorazgo del Caballerizo Ortega, que lo fue de la emperatriz, esposa del emperador Carlos de Gante, que detalla viñedos con renombre de la villa de Torreperogil, como el sitio del Prado, y también otros muchos famosos predios de viñedo. Otras referencias de la época son los contratos de vendimia del año 1613 y siguientes, contratos de venta de vinos al por mayor de 1582, 1590, 1601 y siguientes años en los que se vendían la arroba de vino tinto a dos reales y cuarto y la arroba de vino blanco a solo dos reales.

En 1848 existieron en Torreperogil veintiún cosecheros de vino, quienes tributaron para arreglo de caminos vecinales, y sus vinos fueron muy valorados en la exposición provincial de Jaén de 1879, a la que concurren treinta y dos expositores, pagándose estos caldos tintos a trece reales la arroba, y blancos a diez. Estos viñedos sufrieron un gran quebranto con la aparición de la filoxera el año 1890 que hizo desaparecer casi la totalidad de las plantaciones. Pero los Torreños, tan dados a este cultivo, pronto recuperaron la perdida riqueza con la



aparición del pie americano inmune a tan terrible epidemia. Según estadísticas del año 1983, el área de Torreperogil alcanzó el índice de mayor de plantación de vides de la provincia con 417 hectáreas. Actualmente, según los datos de 2009, la superficie de viñedo dedicada a la producción de los vinos amparados ronda el centenar de hectáreas.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

### H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## ANEXO XVI

### PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA»

#### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

## B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los tipos de vino de esta IGP son los siguientes: vinos blancos jóvenes, vinos blancos con envejecimiento bajo «velo de flor», vinos blancos con envejecimiento de tipo oxidativo y vinos blancos dulces.

### B.1. Principales características analíticas.

Blancos de envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:  
Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.

Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Blancos de envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

Acidez total, entre 4 y 6 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Blancos jóvenes:

Graduación alcohólica natural mínima: 10% vol.

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,4 gramos por litro expresada en ácido acético.

Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Dulces:

Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.

Riqueza natural mínima en azúcar de 250 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 140 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

### B.2. Principales características organolépticas.

Blancos con envejecimiento en madera:

Bajo «velo de flor»:

Envejecimiento superior a 1 año:

Color: amarillo pálido.

Aroma: potente, equilibrado y característico de la zona.

Gusto: seco, ligeramente ácido y profundo.

Envejecimiento superior a 2 años:

Color: pajizo con reflejos dorados.

Aroma: delicado y ligeramente punzante.

Gusto: seco con acidez moderada y persistente.

Bajo condiciones oxidativas:

Color: caoba.

Aroma: intenso, limpio y muy aromático.

Gusto: seco con fondo a madera y frutos secos.

Blancos jóvenes:

Color: amarillo pálido, brillante con matices verdosos.

Aroma: sutil, propio de la variedad.

Gusto: afrutado y ligeramente ácido.

Dulces:

Color: caoba.

Aroma: intenso con fondo de pasas y frutos secos.

Gusto: profundo y afrutado.

### C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Para la obtención de los Vinos de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba», se realizan las prácticas enológicas y restricciones que a continuación se detallan:

#### C.1. Técnicas de Viticultura.

La desinfección química del suelo se hará de manera excepcional, estando sujeta a un informe favorable de un técnico competente. El material vegetal de las plantaciones procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobre injertadas, las yemas utilizadas deberán proceder de fuentes autorizadas o de otras cepas de la propia plantación del viñedo que, previo análisis, estén libres de virosis. No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Se podrán realizar enmiendas orgánicas y minerales siempre que estén sujetas a un informe favorable de un técnico competente. No se permite superar 50 kg de nitrógeno totales por hectárea y año pudiéndose llegar hasta los 70 kg si se tiene cultivo asociado con olivar. No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.

Para aquellas viñas a las que haya que aplicarse el riego, será obligatorio el uso del riego por goteo.

En la recolección será obligatorio utilizar medios que respeten la integridad de la uva.

Serán rechazadas las partidas de uva que presenten más del 5% de frutos con patógenos.

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados al cultivo durante toda la campaña.

#### C.2. Elaboración del vino.

##### Estrujado de la uva:

La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora, se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

##### Prensado:

El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto/vendimia).

Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

##### Desfangado:

El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

##### Fermentación:

La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20 a 30 °C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25 °C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22 °C.

Se registrará diariamente la temperatura y acidez total una vez al día.

#### C.3. Envejecimiento del vino.

Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l, dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

Mantenimiento de las condiciones ambientales de Tª de la bodega inferior a 25 °C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

Las «sacas» de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la bodega de madera.

Los tapones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 20 mm debiendo asegurar el cierre de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento en bodega de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento.

Dulce: Sin envejecimiento.

Blancos con envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:

Blanco: 12 meses.

Noble: 18 meses.

Añejo: 24 meses.

Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Viejo: 36 meses.

### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción será toda la Comarca Vitícola de Villaviciosa, que engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.

### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

### F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades aptas son:

Baladí Verdejo, Calagraño, Jaén Blanco, Moscatel de Alejandría, Palomino Fino, Palomino, Pedro Ximénez, Airén, Torrontés y Verdejo.

### G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Villaviciosa de Córdoba» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín

Oficial del Estado mediante Orden ARM 2036/2008, de 6 de junio, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Según la legislación vigente, se reconocía el territorio de la citada mención como Comarca Vitivinícola de Villaviciosa, territorio que engloba los términos municipales de Espiel y de Villaviciosa de Córdoba.

La notoriedad de los vinos de Villaviciosa de Córdoba es un hecho diferencial intimamente vinculado al legado histórico y la realidad socioeconómica de la Sierra Morena cordobesa. Una tradición vitivinícola cuyos orígenes fenicios y romanos, y que no cuenta, sin embargo, con sus primeras referencias documentadas hasta finales del siglo XIX.

El esfuerzo realizado para acrecentar la notoriedad de estos viñedos y sus vinos ha sido reconocido en el sector con la concesión de distintos premios y distinciones de alcance internacional en las últimas décadas, como las Medallas de Oro y Bronce en Reino Unido, o la Mención de Honor en la Prima Rassegna Internazionale del Vino Biológico de Italia.

## H) REQUISITOS APLICABLES

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

### H.2. Envasado y etiquetado.

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: botella de vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl o en bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

Indicaciones obligatorias:

La denominación del producto será Vino de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba».

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Datos del embotellador: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>, expresado con la frase «CONTIENE SULFITOS».

Indicaciones facultativas:

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente, en particular a lo dispuesto en el 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, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades-de-certificacion.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

*ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinaigre de Montilla-Moriles», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.*

## P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 11 de noviembre de 1985, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador. Dado el tiempo transcurrido, su modificación mediante Orden de 28 de julio de 1995, así como la necesidad de adaptación a la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al