

**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 (gr./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 gr. / 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 Alanís, 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 2.004, 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, Alanís, 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 1000 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 24/2.003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2.007 de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2.011 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) nº 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.: 955032278 - Fax: 955032112 - 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.