

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.) | Anhídrido sulfuroso total (mg/l) | Acidez total (gr/l de ac. tartárico) | Acidez volátil (gr/l de ac. Acético) | Azúcares residuales (g/l) |
|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Rosado | ≥ 11 | ≤ 200 | $\geq 4,5$ | $\leq 0,5$ | < 5 |
| Tinto joven | ≥ 12 | ≤ 150 | $\geq 4,5$ | $\leq 0,5$ | < 5 |
| Tinto con envejecimiento | ≥ 12 | ≤ 150 | $\geq 4,5$ | $\leq 0,8$ | < 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 gr/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 inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente y debidamente aprobados.

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 procedentes 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) VINCULO 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 de menor graduación (blancos y tintos jóvenes o con una crianza en madera no muy prolongada). 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 24/2.003 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.
- 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.

H.2. Etiquetado.

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.: 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.