

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“Extremadura”

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Los vinos serán blancos, rosados y tintos, ajustándose a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM.

a) Las características analíticas a considerar, son las siguientes:

a1) Por el contenido de azúcar residual, los vinos pueden ser:

Secos: si contenido en azúcar residual no es superior a:

- 4 g/l expresado en glucosa, ó
- 9 g/l, cuando el contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Semisecos: si el contenido en azúcar residual excede el máximo previsto anteriormente pero no excede:

- 12 g/l expresado en glucosa, ó
- 18 g/l, cuando el contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Semidulce: si el contenido de azúcar residual es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.

Dulce: si el contenido de azúcar residual es igual o superior a 45g/l expresado en glucosa.

a2) Los vinos blancos, rosados y tintos, amparados por esta IGP. deberán presentar al menos las características descritas a continuación.

TIPO DE VINO	GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO MIN (% VOL)	GRADO ALCOHOLICO TOTAL (% VOL)	ACIDEZ TOTAL MIN(AC.TARTÁRICO)		ACIDEZ VOLÁTIL MAX (AC. ACÉTICO)		ANHÍDRIDO SULFUROSO MAX (MG/L)	
			MEQ/L	GR/L	MEQ/L	GR/L	< 5GR/L AZÚCAR	> 5GR/L
BLANCO	9	15	53,2	4	13,3	0,8	180	240
ROSADO	10	15	53,2	4	13,3	0,8	180	240
TINTO	11	16	53,2	4	13,3	0,8	150	190

b) Evaluación de las características organolépticas.

Los vinos de la IGP “Vino de la Tierra de Extremadura” serán vinos limpios, con aromas francos en los que se aprecien las características de la uva de la que proceden y la técnica de elaboración y conservación utilizada, y en boca serán equilibrados. No presentarán sensaciones de oxidación, excepto en los casos en que los vinos hayan sido sometidos a crianzas oxidativas. No presentaran defectos de aroma, sabor o color.

BLANCOS: Color amarillo con tonalidades desde el verde, aceradas a ligeramente pardas, aromas francos y frutados y gusto fresco y equilibrado..

BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO: Color amarillo pálido a dorado, aromas con presencia de madera de gusto equilibrado con recuerdos a madera.

ROSADOS: Color rosa con tonalidades violáceas a anaranjadas, aromas francos y frutales y gusto fresco y equilibrado.

TINTOS JÓVENES: Color rojo con tonalidades violáceas, aromas francos y frutados y gusto equilibrado.

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO: Color rojo con tonalidades violáceas a tejas, con aromas con recuerdos a madera y gusto equilibrado y persistente.

Aquellos vinos que se comercialicen en rama, sin algunos de los tratamientos específicos de estabilización, podrán presentar la turbidez propia de este tipo de elaboración.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Sólo se podrán elaborar vinos amparados con la IGP “Vino de la Tierra de Extremadura”, en aquellas bodegas situadas en la zona geográfica delimitada, con uvas sanas, en un estado de madurez óptimo y que procedan de parcelas y subparcelas registradas en la misma.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 9 % Vol. para blancos, 10 % Vol. para rozados y de 11 % Vol. para tintos.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción y elaboración de los vinos amparados por la IGP está constituida por los terrenos ubicados en todos los términos municipales de las provincias de Badajoz y Cáceres.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

- 16.000 kg/ha y 120 hl/ha.

6. VARIEDADES DE UVA

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

- Variedades blancas:

Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Pardina, Viura o Macabeo, Chardonnay, Chelva o Montúa, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo.

- Variedades tintas:

Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Syrah.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRAFICA.

a) Detalle de la zona geográfica

- **Factores naturales.**

Clima. El clima dominante en Extremadura es el mediterráneo, pero matizado por la advección de masas de aire marítimo procedentes del Atlántico. Los centros de acción principales son el frente polar, que descarga sus masas de aire húmedas y el anticiclón de las Azores. Las horas de sol anuales sobrepasan las 2.600 horas, donde la radiación solar tiene un índice medio superior a 5 KWh por metro cuadrado, con datos en algunos años próximos a las 3000 horas según el Mapa Solar de España elaborado por la Agencia Estatal de Meteorología, siendo de los más altos del país.

Precipitaciones. Las precipitaciones son escasas en casi toda la región. La mayor parte de ella recoge menos de 600 mm anuales, y en el centro de la provincia de Badajoz no se alcanzan los 400 mm. Una de las características más notables, sobre todo en las regiones más secas es la irregularidad interanual. La época más lluviosa del año es la primavera, seguida del otoño. Son las épocas en las que llegan las masas de aire polar marítimo que trae el frente polar. El anticiclón de las Azores predomina en verano y aleja las lluvias. Encontramos tres, y hasta cuatro, meses de aridez en casi toda la región.

Temperaturas. Las temperaturas medias anuales oscilan entre 16 y 17 °C. Los inviernos son más suaves que en el interior de la península ibérica, debido a la influencia oceánica por la cercanía a la costa atlántica portuguesa, sin barreras naturales intermedias. El verano llega a ser muy caluroso en toda la región superando las medias los 25 °C., alcanzándose unas máximas diurnas que superan los 41 °C. Es pues un verano caluroso cuyas temperaturas son mayores de las que debería tener, en teoría, por la proximidad atlántica. La latitud de la región determina que el grado de insolación sea elevado. Esto, unido a la influencia del mencionado anticiclón de

las Azores y a la reducida altitud media de la región, que oscila entre 200 y 400 metros, determina la elevada temperatura media de la región en dicha época.

- **Factores humanos**

La Comunidad Autónoma de Extremadura ha dedicado, a lo largo de su historia una parte importante de su actividad económica a la elaboración de vinos, no solo por ser el hábitat ideal para el cultivo de la vid, sino además, porque es afín a su idiosincrasia, como así lo demuestran los diferentes testimonios que nos ha legado la historia de Extremadura.

Carlos I de España y V de Alemania, catalogó el vino de esta tierra como el mejor del mundo, y Miguel de Cervantes lo nombra en sus novelas ejemplares. Además fue conocido en el nuevo mundo de la mano de Hernán Cortés y un grupo de conquistadores extremeños que llevaban vino de Extremadura como presente y lo intercambiaban por oro. Hernán Cortés trató de obtener vino cultivando las vides silvestres americanas, y también las extremeñas, al no conseguirlo decidió injertar la extremeña en las cepas americanas, realizando así el primer injerto de vid del que se tenga noticias hasta ahora, incluso sigue existiendo actualmente una variedad de vid americana que se denomina “misión”.

Singular es la referencia que aparece en 1616 en el Libro titulado “Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua” por el ilustre médico Juan Sorapan de Rieros quien hablando de la Fertilidad y Riquezas de Extremadura indica: “No solo la panadera Ceres publica la templanza y fertilidad de esta tierra, más también su amigo Baco significa con el dulce licor del vino, que ni Rivadavia, Ciudad Real, Cazalla, ni Torrejimenos exceden a los de Guadalcanal, Robledillo, de Fregenal y Logrosán, lugares de Extremadura”.

Documentos históricos encontrados en el Monasterio de Guadalupe, describen una extensa catalogación de vinos realizados allí: vino tinto de los frailes, vino tinto para raciones, vino claro, vino blanco de comunidad, vino de compañía y vinagre. Dicho saber fue trasladado por los monjes jerónimos por toda la región imbuyendo de una cultura sobre el vino a los pobladores de la misma.

Fue en 1999 cuando la Junta de Extremadura aprobó la Orden que se regulaba la mención “Vino de la Tierra de Extremadura” para los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en esta área geográfica. El objetivo de esta iniciativa es facilitar a los productores de toda la Comunidad Autónoma acogerse a la certificación de calidad de sus vinos y ayudar a su identificación por los consumidores.

b) Detalles del producto.

El vínculo se basa en la reputación que durante mucho tiempo han tenido los vinos de la Tierra de Extremadura tanto en el ámbito nacional como internacional.

Actualmente los vinos de la IGP tienen reconocimiento a nivel mundial, comercializándose en todos los continentes, con amplia presencia en países de América como Brasil y Estados Unidos o asiáticos como China y Japón, además de su ya reconocida reputación en países europeos como Bélgica, Alemania y Suiza.

La importancia de la comercialización de los vinos y la cuota de mercado de esta Figura de calidad pueden extraerse de los datos Estadísticos publicados por el Ministerio de Medio

Ambiente y Medio Rural y Marino correspondientes a la Campaña 2008-2009 donde se indica que en el comercio total de las IGP, destaca en la segunda posición Vinos de la Tierra de Extremadura con el 24,5 % del total comercializado, con más de 67 industrias embotelladoras inscritas y una producción de 469.323 Hectólitros.

Prueba de esa reputación actual destacan los numerosos premios tanto nacionales como internacionales recibidos por estos vinos , además de numerosas distinciones. Podemos destacar como evidencia de ello, y remontándonos únicamente a los últimos 10 años, los siguientes premios entre otros muchos.

PREMIOS	AÑOS	MEDALLAS
Mezquita	2006	Mezquitas de Plata
Mezquita	2009	Mezquitas de Plata
Mezquita	2010	Mezquita de Oro
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2002	Medallas de Plata
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2003	Medalla de Oro
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2004	Menciones de Honor "SEHR GUT DIPLOM"
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2005	Plata
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2005	Mención de Honor "SEHR GUT DIPLOM"
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2006	Mención de Honor "SEHR GUT DIPLOM"
Internacional Mundos Vini (Alemania)	2010	Medalla de Plata
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2000	Medalla de Bronce
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2001	Medalla de Plata
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2002	Medallas de Plata
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2006	Medallas de Plata
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2008	Medalla de Oro
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2008	Medallas de Oro Medalla de Plata
Concurs Mondial de Bruxelles. (Belgium)	2011	Medallas de Plata
Bacchus	2004	Medalla de Plata Medalla de Bronce
Bacchus	2006	Medalla de Plata
Bacchus	2008	Medalla de Plata
Selections Mondiales Montreal	2000	Medalla de Plata
Selections Mondiales Montreal	2004	Medalla de Oro
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	2000	Medallas de Oro Medallas de Plata
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	2002	Medallas de Oro Medallas de Plata Medalla de Bronce
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	2004	Medallas de Oro
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	2006	Medallas de Oro
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	2008	Medallas de Oro Medalla de Plata
Internacional Zarcillos	2003	Medalla de Plata
Internacional Zarcillos	2005	Medalla de Plata

Berliner Wein Trophy (Alemania)	2010	Medalla de Plata
Berliner Wein Trophy (Alemania)	2010	Medalla de Oro
III Salón Internacional del Vino (Madrid)	2002	Medalla de Plata
Venitaly Verona (Italia)	2000	Diploma di Gran Menzione
Venitaly Verona (Italia)	2001	Diplomas di Gran Menzione
Venitaly Verona (Italia)	2002	Diploma di Gran Menzione
Venitaly Verona (Italia)	2004	Diploma di Gran Menzione
Venitaly Verona (Italia)	2006	Diploma di Gran Menzione
Vinovita (Croacia)	2000	Medalla de Plata
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	2000	Medalla de Plata
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	2001	Medalla de Bronce
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	2003	Medalla de Oro
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	2006	Medallas de Bronce
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	2010	Medalla de Bronce
International Wine Challenge Beijing (China)	2000	Medalla de Bronce
II Concurso Internac. de Vinos "Cidade do Porto" (Portugal)	2000	Medalla de Plata
III Concurso Internac. De Vinos "Cidade do Porto" (Portugal)	2002	Medalla de Plata
IV Concurso Internac. De Vinos "Cidade do Porto" (Portugal)	2004	Medalla de Plata
Concurso Internacional de Vinos de URGUP (Turquía)	2000	Medalla de Oro
XVIII Feria Internacional de la Habana (Cuba)	2000	Medalla de Oro
Concurs international Du Vin Thessalnique (Grecia)	2001	Medallas de Bronce
Concurs international Du Vin Thessalnicu <u>Orden de</u> , enge (Portugal)	2006	Medallas de Bronce
Hong Kong International Wine Challenge (China)	2001	Medallas de Bronce
Hong Kong International Wine Challenge (China)	2003	Medallas de Plata
Vinoforum (Praga)	2001	Medalla de Plata
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2001	Medalla de Plata Medalla de Bronce
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2003	Medalla de Bronce
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2004	Medalla de Plata Medalla de Bronce
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2005	Medalla de Bronce
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2006	Medalla de Plata
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2006	Medallas de Bronce
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	2009	Medallas de Bronce
Expovina International Wine Competition. Suiza	2001	Diploma de Honor
Vinomania (Rusia)	2003	Medalla de Bronce
Wine world. Belgrado Yugoslavia	2001	Medallas de Oro Medalla de Plata
Vinalies Internationales Paris (Francia)	2002	Medalla de oro Medalla de Plata
Vinalies Internationales Paris (Francia)	2005	Medalla de Plata
Vinalies Internationales Paris (Francia)	2006	Medalla de Plata
Vinalies Internationales Paris (Francia)	2008	Medallas de Plata
Vinalies Internationales Paris (Francia)	2010	Medalla de oro Medalla de Plata
The International Wine & Spirit Competition London	2002	Medallas de Bronce
San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2003	Medalla de Bronce
San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2004	Medallas de Bronce
San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2006	Medalla de Bronce

San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2007	Medalla de Bronce
San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2008	Medalla de Bronce
San Francisco Wine Competition San Francisco (U.S.A)	2009	Medallas de Bronce
China Wine And Spirits Competition Beijing	2004	Medallas de Plata
China Wine And Spirits Competition Beijing	2006	Medallas de Plata
China Wine And Spirits Competition Beijing	2008	Medalla de Plata
Hallenge International Du Vin Bordeaux. (Francia)	2004	Medalla de Bronce
Monde Selection Bruselas (Belgica)	2004	Medalla de Bronce
Monde Selection Bruselas (Belgica)	2005	Medalla de Bronce
Monde Selection Bruselas (Belgica)	2006	Medalla de Plata
Monde Selection Bruselas (Belgica)	2008	Medalla de Plata
Indiana State Fair Wine Competition (U.S.A.)	2004	Medallas de Plata Medalla de Bronce
Indiana State Fair Wine Competition (U.S.A.)	2005	Medalla de Plata Medalla de Bronce
Indiana State Fair Wine Competition (U.S.A.)	2006	Medalla de Bronce
Indiana State Fair Wine Competition (U.S.A.)	2007	Medalla de Bronce
Concurso Internacional de Vinos Panamá	2004	Medallas de Bronce
Concurso Internacional de Vinos Panamá	2006	Medallas de Plata Medalla de Bronce
Vinagora Budapest Hungary	2004	Medallas de Plata
International Wine Challenge London Inglaterra	2005	Diplomas
International Wine Challenge London Inglaterra	2006	Medalla de Bronce
International Wine Challenge London Inglaterra	2007	Diplomas
Vinalies Int. China Quingdao	2005	Medalla de Plata
Wine & Spiritis Asia Challenge Singapore	2006	Medalla de Bronce
Wine & Spiritis Asia Challenge Singapore	2008	Mérito
Trempranillos del Mundo Colonia (Alemania)	2006	Tempranillo de Oro
Trempranillos del Mundo Sanghai	2007	Tempranillo de Plata
Vino Ljubljana (Slovenia)	2006	Medalla de Oro
Vino Ljubljana (Slovenia)	2007	Medalla de Plata
Selections Mondiales Quebec (Cánada)	2007	Medalla de Plata
The International Wine And Spirits Competition Surrey (Inglaterra)	2007	Medalla de Bronce
The International Wine And Spirits Competition Surrey (Inglaterra)	2008	Medallas de Bronce
The International Wine And Spirits Competition Surrey (Inglaterra)	2009	Medallas de Bronce
Mundus Vini Internationale Weinakademie (Alemania)	2007	Certificado de Calidad
International Wine Challenge Vietnam Hanoi	2007	Seal of Approval
Monde Selection Wauthier-Braine (Belgica)	2010	Medalla de Plata

c) Interacción Causal

La reputación de estos vinos, se debe a las características que presenta, motivadas por las diferentes factores climáticos como horas de sol, precipitaciones y temperaturas de la zona de producción.

Las condiciones climáticas, con escasas precipitaciones y en general temperaturas elevadas desde el envero a la vendimia, hace que en el momento de la recolección, las uvas presenten muy buen estado sanitario y riqueza glucométrica relativamente elevada. En las uvas tintas, estas condiciones facilitan la producción de taninos y antocianos, potenciando las características cromáticas y las sensaciones gustativas de los vinos tintos obtenidos.

8. REQUISITOS APLICABLES

a) Marco jurídico.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino
- 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
- Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional “vinos de la tierra” en la designación de los vinos
- Orden 23 de noviembre de 1999 de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura por la que se regula la mención “Vino de la Tierra de Extremadura.
- Orden de 19 de agosto de 2004 de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura por la que se dictan normas relativas a los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas, a los registros que se deben llevar en el sector y a su designación.

OTRAS DISPOSICIONES

Para la IGP “Vinos de la Tierra de Extremadura” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies, 1ª) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es : “Vino de la tierra”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies, 3ª) del citado Reglamento.

b) Requisitos adicionales

Los documentos de acompañamiento que amparen transportes de vinos de la tierra que sean expedidos a otras regiones distintas de la de producción deberán ser remitidos por cualquier medio a la autoridad de control, a mas tardar, el mismo día de su emisión.

Las bodegas deberán llevar cuentas separadas en los registros. También llevaran actualizados al día el Libro de Registro de Vino de la Tierra de Extremadura, de acuerdo con el modelo establecido en el anexo IV c) de la orden de 19 de agosto de 2004, cuando vayan a hacer uso de menciones facultativas relativas a:

- Variedad/es de uva

- Año de cosecha
- Cualquier forma de fermentación y envejecimiento contemplado en el art 18 del Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre.
- Algún método de elaboración contemplado en el art. 1de la Ley 24/2003 y/o art. 14 anexo 3 del Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre

Los operadores que quieran embotellar el producto fuera de la zona de producción y de elaboración, deberán comunicarlo previamente a la autoridad competente.

Las bodegas elaboradoras y/o embotelladoras deberán someter las partidas de vinos una vez consideradas aptas para su embotellado o comercialización, a los controles analíticos necesarios para cumplir con las características que figuran en el punto 2 de este pliego. Podrán realizarlo con medios propios y deberán quedar justificado en un documento identificado por partida.

ETIQUETADO

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b del Reglamento (CE) 1234/2007 del consejo, de 22 de octubre de 2007 que pueden utilizarse en los vinos amparados con Indicación Geográfica Protegida “Vino de la Tierra de la Extremadura” son: Añejo, Viejo y Noble

9. COMPROBACION DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO.

a) Autoridad competente y organismo de control

La autoridad competente, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, será la Dirección General de la Consejería competente, que en cada momento tenga atribuidas las competencias relativas en materia de Calidad Agrolimentaria.

Nombre: Dirección General Agricultura y Ganadería. Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía. Junta de Extremadura.

Avda. Luis Ramallo, s/n 06800 MÉRIDA.

Tel. 924 002347

Fax. 924 002123

E-Mail: dgayg.adrmaye@juntaex.es

b) Tareas

- Alcance de los controles.

- Examen analíticos:

Se tomaran muestras de producto, representativas de partidas aptas para comercializar para proceder a su análisis químico.

- Examen de otros requisitos:

Se comprobará que las bodegas realizan un autocontrol, de acuerdo al presente pliego de condiciones, en aquellas partidas que vayan a comercializar con esta denominación.

Se comprobaran, documentos de acompañamientos, registros, y demás documentación, que afecten a estos productos.

Se realizaran aforos de forma aleatoria para comprobar la correlación entre los volúmenes que se declaran en registros y las existencias reales en bodega.

Se comprobará el uso correcto en etiquetas, de términos tradicionales y menciones facultativas para cada producto objeto de control.

Se controlará que los vinos en cualquier fase de elaboración estén perfectamente separados de otros productos vitivinícola, e identificados con todas aquellas menciones de los que tengan previsto hacer uso en su comercialización.

- Metodología del control.

La comprobación anual del pliego de condiciones, se realizará, con controles aleatorios, realizando auditorias en bodegas, durante las cuales se podrán tomar muestras de producto para comprobación de sus características analíticas.