

**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 recogidos 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

**Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y
Producción Ecológica**

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, Villamartín, 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) VARIEDADES 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 viñedo 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 24/2.003 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.

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.: 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.