GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural

**Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común**
Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Calle de La Democracia, 77 · Edif. B4 P2 · 46018 València

# PLIEGO DE CONDICIONES IGP CASTELLÓ

1.- Nombre que se desea proteger.

CASTELLÓ

2.- Descripción del vino.

Los vinos amparados por la IGP Castelló son los siguientes:

- Vino
- Vino de uva sobremadurada
- Vino espumoso de calidad
- Vino de aguja

a) Características analíticas

| DE CARÁCTER GENERAL | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TIPO** | **Grado Alcohólico TOTAL** Mínimo (% Vol.) | **Grado Alcohólico ADQUIRIDO** Mínimo (% Vol.) | **Azúcares TOTALES** (g/l) | **Acidez TOTAL** Mínima (g/l en Ac. Tartárico) | **Acidez VOLÁTIL Máxima** (Ac. Acético en g/l) | **Dióxido Azufre TOTAL** Máximo ($SO_2$ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar | **Dióxido Azufre TOTAL** Máximo ($SO_2$ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar | **Dióxido de Carbono Mínimo.** ($CO_2$ en bares) |
| TINTOS | 12 | 12 | * Seco ≤ 4 | 4,5 | La acidez volátil máxima de los vinos de la campaña no podrá ser superior a 10 meq/l=0,57 gr/l, a 13,3 meq/l=0,76 gr/l en el segundo año; a 15 meq/l=0,85 gr/l en el tercero y cuarto y a 18 meq/l=1,03 gr/l en los siguientes. | 150 | 200 | |
| BLANCOS | 11 | 11 | * Seco ≤ 4 | 4,5 | | 180 | 250 | |
| ROSADO | 11 | 11 | * Seco ≤ 4 | 4,5 | | 180 | 250 | |
| VINO LICOR | 17,5 | Mínimo 15 Máximo 22 | * Seco ≤ 4 | 4,5 | | 150 | 200 | |
| VINO UVA SOBREMADURADA | 15 | 15 | > 50 | 4,5 | | | 200 Tintos 250 Blancos | |
| VINO ESPUMOSO DE CALIDAD | 11 | 11 | Seguirá lo establecido en la OCM Vitivinícola | 4,5 | | 185 | 185 | 3,5 |
| VINO DE AGUJA | 9 | 7 | Seguirá lo establecido en la OCM Vitivinícola | 4,5 | | 150 Tintos 180 Blancos y rosados | 200 Tintos 250 Blancos y rosados | Mínimo 1 Máximo 2,5 |

* 9 gr/l, cuando el contenido de acidez total expresado en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en mas de 2 gr/l al contenido en azúcar residual.

b) Características organolépticas.

- Vinos tintos.
  - Fase visual: color de buena intensidad, con predominio de los tonos rojizos.
  - Fase gustativa: abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto.
  - Fase olfativa: de buena intensidad y cargada de fruta. Limpia y agradable

- Vinos tintos envejecidos
  - Fase visual: predominio de tonos rojizos de buena intensidad habitualmente dominado por los tonos cubiertos excepto en los de larga crianza donde presentarán características cromáticas propias de dicha elaboración.
  - Fase olfativa: equilibrada entre fruta y madera, intensa, limpia y agradable.
  - Fase gustativa: sabrosa y bien estructurada, largo postgusto y buenas sensaciones retronasales.

- Vinos blancos.
  - Fase visual: predominan los tonos amarillos pálidos.
  - Fase olfativa: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.
  - Fase gustativa: buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia.

- Vinos blancos con fermentación en barrica.
  - Fase visual: predominio de tonos amarillos intensos que pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.
  - Fase olfativa: buena fruta pero con las notas clásicas que aporta la madera al conjunto del vino.
  - Fase gustativa: amable y sabrosa, equilibrada y con largo postgusto.

- Vino rosado.
  - Fase visual: el color esta comprendido dentro de las diferentes tonalidades rosáceas.
  - Fase olfativa: aromas florales y a frutas rojas.
  - Fase gustativa: equilibrado respecto al azúcar – acidez.

- Vino de licor.
  - Fase visual: tonalidades propias de la variedad de elaboración, tendiendo de color rubí a teja según edad.
  - Fase olfativa: aromas dulces, a pasas, alcohol, moscatel.
  - Fase gustativa: untuosos, sabroso y regusto a fruta madura.

- Vino de uvas sobremaduras
- Fase visual: el color abarca del ámbar al caoba y caramelo.
- Fase olfativa: gran intensidad y complejidad aromática y riqueza de delicados matices afrutados y pasas.
- Fase gustativa: Buena estructura, con gran volumen y un toque ligeramente goloso.

- Vino espumoso de calidad.
- Fase visual: Tonos amarillos pálidos en blancos, tonalidades rosáceas variables en rosados. Cabe valorar las burbujas: tamaño, formación del rosario, formación de la corona en la superficie y persistencia.
- Fase olfativa: Cabe destacar aromas afrutados en jóvenes y a levaduras frescas y panadería los de crianza en botella.
- Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

- Vino de aguja.
- Fase visual: color intenso en tintos; tonos amarillos pálidos en blancos, tonalidades rosáceas variables en rosados.
- Fase olfativa: aromas afrutados.
- Fase gustativa: ligeros y frescos.

3.- Prácticas enológicas específicas.

a) Prácticas de cultivo

- Las plantaciones podrán ser tradicionales en vaso o en espaldera.
- Las podas podrán ser tanto la tradicional en vaso como en espaldera.
- Se autoriza el riego de las viñas. No obstante, cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el órgano de gestión de la IGP podrá limitar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

b) Prácticas enológicas específicas

- La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y

respetando los parámetros de graduación alcohólica que se indican en este pliego de condiciones.

- Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrían, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la indicación geográfica protegida.

4.- Demarcación del área geográfica.

La zona de producción amparada por la IGP Castelló está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Castellón comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la IGP, denominadas comarcas vitícolas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

- Comarca vitícola Alto Palancia-Alto Mijares: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chovar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Villahermosa del Río, Viver, Zucaina.
- Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Alcalá de Xivert, Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benasal, Benicarló, Cálig, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Chert, Coves de Vinromá, Culla, La Jana, La Salsadella, Peñíscola, Rosell, San Jorge, Sant Mateu, San Rafael del Rio,, Santa Magdalena de Pulpis,Tirig, Traiguera, Vinaròs..
- Comarca vitícola Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d´Alba, Vilafamés, Vilanova d´Alcolea.

5.- Rendimientos máximos.

La producción máxima admitida por hectárea será de 8000 kg de uva para las variedades tintas y de 9000 kg para las variedades blancas.

El rendimiento final de producto acabado será, como máximo, de 56 Hl/ha para vino tinto y 63 Hl/ha para vino blanco.

6.- Variedades de uva.

La elaboración de los vinos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

- Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta o Gironet, Garnacha tintorera o Tintorera, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo o Tinto fino, Bonicaire o Embolicaire, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Mazuelo, Forcallat tinta, Graciano, Mencía, Petit Verdot.
- Blancas: Chardonnay, Subirat, Merseguera, Exquitsagos o Verdosilla, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Planta fina de Pedralba o Planta Angort, Viura o Macabeo, Airen o Forcallat blanca, Planta nova o Tardana, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewurztraminer, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Riesling, Semillon.

7.- Vínculo con la zona geográfica.

A) ÁREA GEOGRÁFICA

FACTORES NATURALES (comunes para todas las categorías de producto)

La zona de Castelló se sitúa al este de la península ibérica. Es una región costera cuya marcada orografía delimita el interior montañoso de una estrecha llanura que constituye la franja costera. La altitud media respecto al nivel del mar es de 300 m.

La IGP Castelló abarca una zona cuya pluviometría media anual oscila alrededor de los 540 l/m². Las máximas precipitaciones medias anuales se consiguen en el mes de octubre, con 85 l/m² seguido del mes de mayo con 79 l/m². La precipitación media total más baja se consigue en los mese de junio con 15 l/m² seguido de julio y agosto con 25 l/m².

El régimen térmico es suave. La temperatura máxima en la zona se alcanza en el mes de agosto con 34.5ºC seguido de julio con 34.2ºC.

Por su parte, las temperaturas medias máximas más bajas se dan en febrero con 21.3ºC y diciembre con 22.3ºC para las zonas del litoral. En las zonas de interior, las temperaturas medias mínimas anuales son más bajas llegando en diciembre alrededor de los -4ºC. Febrero, marzo y noviembre son meses con temperaturas medias mínimas por debajo de 0ºC.

El cultivo del viñedo se efectúa en suelos de textura franca, pardo-calizos sobre material no consolidado en los que la topografía no es muy abrupta, y también en zonas protegidas de la erosión y en las que el suelo se ha acumulado por arrastre, en suelos pardos sobre calizas duras. Son suelos en los que predomina el rodeno y los granitos.

FACTORES HUMANOS

Entre las variedades autorizadas para la IGP Castelló es importante destacar tres de ellas, por tratarse de variedades autóctonas o que se han adaptado perfectamente a las condiciones del medio. La Garnacha tinta es autóctona y de ciclo largo, bien aclimatada a las condiciones del lugar, que con bajos rendimientos aporta gran presencia de fruta roja y negra con buena acidez. La Cabernet Sauvignon tiene una gran estructura y logra moderar su prepotencia madurando muy bien las uvas sin que pierdan frescura, por lo que no es necesario corregir los vinos. De la variedad Merlot se consigue extraer su carácter goloso y amable.

B) CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRÁFICO

1) Vino

Los vinos se caracterizan por alcanzar fácilmente una concentración suficiente de azúcar y tener una acidez total equilibrada y perfecta. Su intensidad cromática es elevada y se distinguen por tener un color potente.

2) Vino de licor

En los vinos de licor destaca su alta intensidad aromática y una graduación alcohólica óptima.

3) Vino espumoso de calidad

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su carácter afrutado y equilibrado.

4) Vino de aguja

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su carácter afrutado y equilibrado.

5) Vino de uva sobremadurada

El vino de uva sobremadurada cuenta con una notable intensidad cromática y aromática

C) NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1) Vino

La poca distancia al mar y la orografía montañosa son dos factores que definen la climatología de la zona, influyendo decisivamente en las características del vino. Así, las elevadas temperaturas de los meses de julio y agosto unido a que las precipitaciones se concentran en otoño y primavera, siendo muy bajas en verano propician que la acidez que alcancen los vinos sea equilibrada y gocen además de una elevada intensidad aromática. La cercanía al mar aporta mineralidad y complejidad.

Los suelos, predominantes en rodeno y granitos, imprimen un color potente a los vinos.

2) Vino de licor

El estrés hídrico que sufre la vid a final de primavera y durante el verano provoca que las elevadas temperaturas aceleren la evapotranspiración de la vid. Esto se traduce en unos vinos de licor de alta intensidad aromática. Por su parte, el régimen de temperaturas suaves hace que en el momento de la vendimia la uva cuente con un alto contenido de azúcares residuales y por consiguiente una graduación alcohólica óptima para la elaboración de este tipo de vino.

3) Vino espumoso de calidad

Los vinos espumosos de calidad se caracterizan por ser afrutados y equilibrados, consecuencia de un clima mediterráneo con temperaturas medias suaves durante todo el año. La altitud media respecto al nivel del mar y la cercanía al mismo propician que se mantenga su acidez natural y que la uva recolectada mantenga una concentración de azúcares adecuada para elaborar este tipo de vinos.

4) Vino de aguja

Los vinos de aguja son afrutados y equilibrados, características debidas a las temperaturas templadas de la zona protegida por la IGP. La altitud media respecto al nivel del mar y la cercanía al mismo propician que se mantenga su acidez natural y que la uva en el momento de la recolección mantenga una concentración de azúcares adecuada para elaborar este tipo de vinos.

5) Vino de uva sobremadurada

La combinación de temperaturas templadas, con picos más elevados durante los meses estivales y un régimen pluviométrico moderado en cantidad e irregular en el tiempo hacen que los vinos de uva sobremadurada tengan una intensidad cromática y aromática notable.

8.- Requisitos aplicables.

a) Marco jurídico.

- Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló.

- Orden 2 de febrero de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló.
- Corrección de errores de la Orden 2 de febrero de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló
- Orden 13 de septiembre de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló
- Orden 24 de marzo de 2006 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló
- Orden 6/2011 de 18 de noviembre de 2011 de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló

b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE

- La zona de elaboración y crianza coincidirá con la zona descrita en el apartado 4.

No obstante y según lo establecido en el punto 4 del artículo 6 del Reglamento (CE) 607/2009 de 14 de julio de 2009, se podrá elaborar vino en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en el apartado 4 del presente pliego de condiciones, siempre dentro de los límites de la provincia de Castellón. Así, cualquier fase de la elaboración del vino podrá realizarse en los 87 municipios de la provincia de Castelló que no están incluidos en la zona de la IGP

- Los límites de producción por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el órgano de gestión de la IGP previos los asesoramientos y las comprobaciones necesarias, con anterioridad a la vendimia. En el caso que tal modificación se acuerde, la misma no podrá superar el 25% del límite citado anteriormente.

- Etiquetado.

- En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la IGP Castelló, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.
- Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión de la IGP Castelló, que deberán ser colocadas por la propia bodega . En determinadas circunstancias el órgano de gestión podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.
- Todas las bodegas certificadas están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas y su trazabilidad respecto de las partidas de vino calificadas.
- Para la indicación geográfica protegida “Castelló” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1ª) del Reglamento (CE) Nº 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, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”
- Menciones especiales: La IGP Castelló y para determinados tipos de vino que cumplan con ciertas exigencias y requisitos organolépticos específicos, autoriza a sus bodegas a identificarlos de esta particular manera siempre que cumplan también con los requisitos previstos en el presente pliego.

La mención “Barrica” para los vinos amparados por la IGP Castelló, se aplicará a aquellos vinos, que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera por un periodo mínimo de 3 meses. En estos casos deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de que ha permanecido en tales recipientes de madera, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 l. Podrá utilizarse la indicación “fermentado en barrica” siempre que la fermentación del vino haya tenido lugar en los recipientes citados.

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Castelló” son: “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

9.- Comprobación del cumplimiento del Pliego

A) Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Generalitat Valenciana

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 VALENCIA

Teléfono: 961247305

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

En las actividades de control participará la Associació Vins de la Terra de Castelló

Dirección: C/ Nueva, 23 - 12.118 Les Useres (Castellón)

Teléfono: 964 38 85 25 Fax: 964 38 85 26

Correo electrónico: info@vinosdecastellon.com

B) Tareas

Alcance de controles

Examen analítico

Se realizará anualmente un control durante la campaña de los vinos producidos de acuerdo con lo establecido en el presente pliego de condiciones. Se tomarán muestras de las partidas de vino para realizar los análisis correspondientes.

Examen de otros requisitos

Control sistemático de parcelas de viñedo para las altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la IGP Castelló.

Control documental de las declaraciones obligatorias de cosecha anual de todos los viticultores y de la entrada de uva en la bodega elaboradora, para determinar las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la IGP Castelló y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola. Inspecciones aleatorias de las parcelas.

Controles de las instalaciones de las bodegas, de forma sistemática en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en alguno de los diferentes registros de la IGP Castelló: Registro de Viticultores, Registro de Instalaciones y Registro de Embotelladores.

Control aleatorio del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.
Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 del presente pliego de condiciones
Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas.

Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.
La realización de los análisis físico-químicos se realizará en Laboratorios Oficiales