

**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	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto joven	≥12	≤150	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto con envejecimiento	≥12	≤150	≥4,5	≤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.

**a) Datos de la zona geográfica****Factores naturales**

La IGP “Córdoba” se encuentra en el Sur de la Península Ibérica, prácticamente en el centro de la cuenca del Guadalquivir, entre las latitudes 37°12' y 38°43'. El relieve predominante es suave y ondulado, con elevaciones máximas en la Sierra de la Subbética al Sur. El clima es Mediterráneo semicontinental seco, con pluviometría relativamente baja, siendo escasas las precipitaciones en el periodo vegetativo, y la insolación elevada, con veranos especialmente cálidos y secos, superándose casi siempre los 35°C, y con bastante frecuencia los 40°C, lo que incide en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico, en la rápida maduración del fruto que marca la composición y las características de los vinos resultantes, e indirectamente en la fermentación y crianza de los vinos.

Según los índices climáticos de caracterización vitícola, la zona de Córdoba se clasifica generalmente como muy cálida (zona V de Winkler). El suelo, es otro factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer influencia a través de sus propiedades físico-químicas.

**Factores humanos**

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido una actividad fundamental de la provincia de Córdoba a lo largo de su dilatada Historia. La tradición del cultivo de la vid en la provincia de Córdoba es muy anterior a la llegada de fenicios y griegos focenses. En excavaciones llevadas a cabo en el interior de un silo del Castillo de Montilla han aparecido semillas de viníferas cuyo origen data del siglo X a.C. La existencia de vidueños de variedades tintas cultivados en Cabra, Lucena y Puente Genil se constata en la obra de Simón de Roxas Clemente (1879), *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Esas referencias hacia el cultivo de variedades viníferas tintas fueron perdiéndose con el tiempo, aunque sin desaparecer totalmente, en pro de las variedades blancas predominantes en la zona.

A partir de los años 80, ante la creciente demanda de vinos tintos a escala mundial, el Centro-IFAPA de Cabra (Córdoba), organismo de investigación y formación dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca, desarrolló trabajos de investigación y experimentación con la plantación y vinificación de variedades tintas, autóctonas y foráneas. A raíz de los buenos resultados obtenidos, en 1995 la Consejería inicia el *Programa de Vinos de Calidad de la Comunidad Autónoma de Andalucía*, con objeto de impulsar la calidad de los vinos tintos andaluces y su puesta en el mercado, mediante la recuperación e introducción de variedades, optimizando las técnicas de cultivo y prácticas enológicas, adaptándolas a las singularidades de la zona. Este programa, que concluyó en 2005, se desarrolló con la participación directa de viticultores y bodegueros de la provincia de Córdoba, herederos de una larga tradición vitivinícola, cuyos conocimientos vitícolas y enológicos se actualizaron y enfocaron hacia la elaboración de los estilos actuales de vinos tintos y rosados de calidad, que

vienen elaborándose desde las décadas finales del siglo XX, y que han dado su reputación a esta indicación geográfica.

De este modo, la formación específica, la experiencia adquirida y el aprendizaje ante las condiciones vitivinícolas particulares de la zona, han dado lugar a que los viticultores y bodegueros de Córdoba, se configuren como un factor humano fundamental que explica la notoriedad de los vinos originarios de esta zona.

#### **b) Datos del producto**

La notoriedad de los vinos originarios de la provincia de Córdoba se consolida con la reforma de la OCM vitivinícola de 1999, cuyo espíritu contempla la adaptación a los cambios de competitividad en el mercado, mediante la diversificación, la reconversión y reestructuración del viñedo. Para la aplicación de estas medidas en Andalucía, la Consejería de Agricultura y Pesca dio prioridad a las variedades incluidas en el mencionado Programa de Vinos de Calidad, recomendadas en función de los resultados obtenidos. En este sentido, el sector vitivinícola de la provincia de Córdoba aprovechó este impulso transformando en variedades tintas más de 900 Has de viñedo, con una inversión superior a 13,5 millones de euros. Dicha inversión se ha realizado paralelamente a la mejora de las bodegas, y a las inversiones en la estructura de promoción y uso de la indicación geográfica realizadas por las principales bodegas de la indicación, destinadas tanto al comercio interior como exterior, por valor de más de 6 millones de euros.

La relevancia de la indicación geográfica ha ido creciendo durante la primera década del siglo XXI y continua en la actualidad, alcanzando ya en la campaña 2009 una superficie de 219 hectáreas de viñedo productor de uva certificada para Vino de la Tierra de Córdoba, pertenecientes a 55 explotaciones vitícolas, y contando con 8 bodegas elaboradoras, cuya producción de vino certificado ascendió a 1,3 millones de litros. Asimismo, una clara prueba de la notoriedad alcanzada por la indicación geográfica es el volumen de Vino de la Tierra de Córdoba comercializado y su creciente vocación exportadora, alcanzando las ventas anuales la cifra de 1750000 botellas, de las cuales un 70 % se destinan al mercado nacional y un 30% a otros países, tanto de la Unión Europea como Países terceros. Los principales mercados a los que se dirige la exportación actualmente son China y Alemania, así como de manera más incipiente algunos países africanos como Angola y Nigeria.

Por último, la reputación alcanzada por estos vinos, cuya personalidad se deriva de los factores naturales y humanos que se han destacado, y viene marcada en buena medida por los factores climáticos que aceleran la maduración y elevan el contenido en azúcares en la baya, es patente también a través del reconocimiento a la calidad de sus productos comercializados, como lo demuestran los sucesivos premios obtenidos por los Vinos de la Tierra de Córdoba en certámenes nacionales e internacionales, entre ellos: *Mezquita de oro 2007 al vino Los Omeya Roble 2001 de Coop. La Unión, el Gran Mezquita de oro 2008 al vino Los Omeya 2007 Rosado de Coop. La Unión, Premio internacional BRC (Brno) 2004 a Tinto Llanos de Palacio de Coop. La Aurora*). Esta reputación también tuvo su reconocimiento oficial con la mención tradicional de Vino de la Tierra para los vinos originarios de la zona vitícola de la provincia de Córdoba, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, publicada en el Boletín Oficial del Estado el 7 de octubre de 2004.

**c) Interacción causal**

Se puede concluir, por tanto, que los Vinos de la Tierra de Córdoba poseen una personalidad diferenciada vinculada a su origen geográfico, que gracias a las condiciones naturales y humanas descritas en el apartado A, originan y fundamentan la notoriedad del producto debida a su origen, según se describe en el apartado B, como resultado de la interacción de la tradición histórica del cultivo del viñedo en la zona, y la inquietud innovadora del sector en la provincia 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.

**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) 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.

-----  
*Pliego de Condiciones actualizado a fecha 24.10.2013  
atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.*