Pliego de Condiciones del
Vino de la Tierra de "Los Palacios"

A) NOMBRE PROTEGIDO:

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): "LOS PALACIOS"

- Término tradicional equivalente: "Vino de la Tierra".

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas de los vinos.

Los tipos de vinos protegidos son vinos blancos, del año o con envejecimiento.

Parámetro	Vino del Año	Vino de dos o más años
Grado Alcohólico (% vol.)	10,5 –12,5	11,0 – 13,5
Acidez volátil aparente max.	0,7 gr./L en Ácido acético	0,9 gr./L en Ácido acético
Acidez total mínima	4,50 gr./L en A. Tartárico	4,75 gr./L en A. Tartárico
Azúcares reductores	< 12 gr./L	< 12 gr./L

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro.

B.2. Principales características organolépticas de los vinos.

El vino acogido a esta Indicación geográfica deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo para los vinos de año, pudiendo ser amarillo oro en los vinos de dos o más años, con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Determinación de la fecha de la vendimia

El comienzo de la vendimia irá precedida de la toma de muestras de uvas. Estas muestras se tomarán semanalmente de los mismos pagos, viñas y cepas de forma que el muestreo sea lo más representativo y uniforme posible. Los principales parámetros analíticos analizados para determinar la fecha de la vendimia serán el Grado Baumé, la Acidez total (en Ácido Tartarico) y el Ph.

C.2. Recepción de la uva

Con el fin de potenciar la calidad del vino que se va a elaborar, los racimos de uva deben de llagar a la bodega lo más intactos posible. El transporte de la uva desde el campo a la bodega se realizará en cajas de plástico con una capacidad máxima de 25Kg. Estas cajas deberán reunir características que permitan una buena ventilación y fácil limpieza.

C.3. Prensado

El rendimiento máximo del prensado será del 70%.

C.4. Correcciones y desfangado

El mosto del escurrido y prensado es analizado, en su caso corregido, y sometido a un desfangado estático de entre 3 a 24 horas, previo a la fermentación. Los productos enológicos empleados en las correcciones de los mostos serán aquellos autorizados por la normativa vigente.

C.5. Fermentación controlada

Los depósitos de fermentación están provistos de un sistema de refrigeración, que van a permitir la fermentación del mosto a la temperatura que no supere los 20º C.

C.6. Deslío

Los vinos son separados de las lías como máximo a los tres meses siguientes del final de la fermentación. Con esta práctica evitaremos que las lías puedan transmitir olores y sabores no deseables al nuevo vino durante los meses siguientes.

C.7. Almacenado del vino en rama y tipificación

El vino separado de las lías, es “cabeceado”, mezclando las distintas partidas para conseguir la uniformidad de toda la cosecha. Seguidamente son almacenados en depósitos de acero inoxidable, donde permanecerán hasta el momento de ser clarificado, filtrado y estabilizado.

C.8. Estabilización y filtración

Tras la clarificación y primer filtrado, los vinos deben de someterse a un tratamiento en frío durante al menos una semana a una temperatura máxima de 0ºC. Transcurrido este tiempo son filtrados, para garantizar que el vino queda exento de levaduras que posteriormente puedan causar algún problema de inestabilidad una vez embotellado.

C.9. Embotellado

Previamente al embotellado del vino se procederá a la limpieza y desinfección de todo el sistema de llenado, mediante corriente de agua caliente entre 85º y 100º C.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Delimitación del Área geográfica: comprende superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaira, de la provincia de Sevilla, quedando definida por los siguientes límites:

- Al Norte: El canal principal del Bajo Guadalquivir desde la salida del canal primario CD-II-1 hasta su intersección con la Vereda de Las Plateras, siguiendo por ésta hasta su enlace con el km 560,5 de la Carretera Nacional IV, discurriendo hasta el km 562 donde enlaza con la vereda del Real hasta su unión con la Vereda de Dos Hermanas Utrera.

- Al Este: La Vereda de Dos Hermanas-Utrera desde el punto anterior hasta su intersección con la carretera A-362 Utrera - Los Palacios, continuando por ésta hasta el km 2,5 donde continúa por el Arroyo Hondo hasta su cruce con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, tomando éste de nuevo hasta el camino rural.

- Al Sur: El camino rural CR-B1 hasta su unión al «Caño de la Vera», continuando por éste hasta su intersección con el canal primario CD-II-1.

- Al Oeste: El Canal primario CD-II-1 desde su intersección con el «Caño de la Vera» hasta su inicio con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, exceptuando una pequeña franja que corresponde al término municipal de Coria del Río.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El limite de producción máxima por hectárea es de 10.000 Kg.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

Airen, Chardonnay, Colombard y Sauvignon Blanc.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

A) <u>Características de la zona geográfica</u>

Factores naturales

La de la IGP “Los Palacios” se encuentra situada en la provincia de Sevilla, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Andalucía, entre las latitudes 37º 06’ y 37º 18’ N, concretamente en la campiña ubicada al Norte de la comarca del Bajo Guadalquivir, en la parte derecha del río. La zona de producción delimitada de la IGP comprende exclusivamente los suelos de mejor aptitud vitivinícola, y que administrativamente son terrenos pertenecientes a cuatro municipios distintos. Su orografía es prácticamente llana o muy ligeramente ondulada, con una altitud media de 20 metros sobre el nivel del mar.

El clima local es del subtipo Mediterráneo semicontinental de veranos cálidos, con cierta influencia oceánica, debido a la proximidad del Atlántico. En el periodo otoño–invierno, con precipitaciones entre los 400 y 600 mm, la temperatura media de las mínimas es de 9,5ºC, lo que no obstante permite acumular las horas frío mínimas necesarias para la salida de dormancia de la variedades cultivadas, y su posterior desarrollo fenológico. En primavera–verano la media de las mínimas es de 13,3º C de mínima y las media de las máximas de 27,4º C, con máximas absolutas que suelen alcanzar los 38-40ºC, pudiendo ser más elevadas en determinadas campañas debido a olas de calor. La pluviometría en este periodo vegetativo es escasa, entre 100 y 200 mm., con una media de 1 o 2 días de lluvia en el periodo estival.

La capacidad del medio para madurar la uva es muy elevada, como reflejan los índices de potencialidades climáticas, que guardan relación con el grado alcohólico probable que potencialmente puede alcanzarse en función de la integral térmica activa y de la insolación. Así, el área delimitada se clasifica como zona V según Winkler, con valores del índice de 2250 a 2440 ºC-día, mientras que el índice heliotérmico de Huglin, que tiene en cuenta también la insolación, se dispara hasta valores de 2660-2900 ºC-día, llegando alcanzar los 3000 ºC-día en determinadas campañas, lo que la situa entre los viñedos de fenología más precoz de Europa. Debido a estos factores, se adelanta el envero y la maduración de los frutos es muy acelerada, consiguiéndose en la primera mitad del verano una acumulación de azúcares que normalmente supera los 12 grados de alcohol probable, manteniendo marcada presencia de ácidos en la uva, lo que hace posible una vendímia muy temprana, idónea para los estilos de vino de la IGP, que comienza habitualmente en los ultimos días de julio.

Los terrenos delimitados, donde se encuentran los viñedos de esta IGP, corresponden a suelos de tipo arenoso-franco, con contenidos de arcilla en torno al 10%, muy sueltos, profundos, no compactados y con buen drenaje. Su pH es prácticamente neutro, ideal para facilitar la rápida absorción de macro y micronutrientes por la cepa, con ausencia total de caliza activa, siendo su contenido en materia orgánica inferior al 1%.

Factores Humanos

Herederos de una larga tradición vitivinícola, los viticultores de la zona se unieron en 1963 en el seno de la Hermandad de Labradores, para construir un lagar propio donde elaborar y poder comercializar ellos mismos los vinos obtenidos, siendo éste el germen para la constitución en 1987 de la Sociedad Cooperativa “Nuestra Señora de Las Nieves”, la cual hoy reune a la mayoría de los viticultores de la zona. La estructura actual de las explotaciones es minifundista, donde en la mayoría de los casos es el propio titular el que realiza todas las labores del cultivo, siendo la vendimia manual, lo que permite la recolección en el momento óptimo de maduración, así como una selección en el campo de los racimos. Gracias a la experiencia adquirida durante décadas, los productores establecieron en 2002 los límites exactos de la zona de producción, incluyendo exclusivamente los terrenos donde el viñedo puede expresar la tipicidad propia de la IGP.

Asimismo los productores fijaron el rendimiento máximo permitido por hectárea para evitar diluir la calidad, a la vez que se obligaron a la recolección manual obligatoria en cajas de menos de 25 kg, y también establecieron las cuatro variedades permitidas, incluyendo junto a la variedad 'Airén', cultivada mayoritariamente en la zona desde el siglo XVIII, otras tres – 'Chardonnay', 'Sauvignon Blanc' y 'Colombard' – introducidas en los años noventa del siglo XX por su aptitud enológica y buena adaptación, tras participar la Cooperativa en el programa de Vinos de Calidad de la Consejería de Agricultura y Pesca; por último la realización temprana de la vendimia, que es posible gracias a la potencialidad del medio, y la definición de las restricciones enológicas aplicadas en la fermentación y acabado de los vinos.

B) Información detallada sobre las características específicas del producto achacables a su origen geográfico

Las características específicas de los vinos de Los Palacios que se deben fundamentalmente a la influencia del medio geográfico, y las interrelaciones existentes, son las siguientes:

- Su grado alcohólico medio-alto en general, y carácter graso en los vinos envejecidos; que se deben a la elevada integral térmica activa y alta insolación en maduración, con ausencia de precipitaciones en el periodo de maduración de la uva, y a la limitación de los rendimientos que concentra las posibilidades fotosintéticas en una cantidad de fruto menor.

- Su frescura en boca, con buena acidez y notas afrutadas específicas; como consecuencia de la vendimia extremadamente temprana, que contrasta y se equilibra con el grado alcohólico, gracias al elevado índice heliotérmico que permite acumular muy rápidamente los azúcares en las bayas, en un periodo de maduración extremadamente corto, también favorecido por las características de los suelos que favorecen una rápida evolución fenológica y nutrición.

C) Interacción causal

Se puede concluir, por tanto, que existe una relación causal entre unas características específicas del Vino de la Tierra de Los Palacios, y su origen geográfico, que se expresa a través de la influencia de los factores naturales y humanos que han sido descritos en el apartado A, y cuya relación causal con las características de los vinos de la IGP se ha detallado en el apartado B, siendo en definitiva achacables a las condiciones naturales y a los factores humanos del medio, fundamentalmente la vendimia que es extremadamente temprana, y que solo es factible gracias a un indice heliotérmico tan elevado, junto con la delimitación de los suelos aptos, y la restricción de las producciones.

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 20.11.2013
atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.