

Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra “Norte de Almería”

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica protegida (IGP): “NORTE DE ALMERÍA”
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Tipos de vinos.

Los vinos que se elaboran en la zona y que podrán identificarse bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”, son vinos tranquilos; blancos, tintos y rosados. Dentro de los tintos se producen vinos envejecidos en bodega y botella.

B.1. Principales características analíticas.

A continuación se detallan las características físico químicas que deben reunir los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”

Vinos blancos y rosados

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11°

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhídrido sulfuroso total: 120 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 150 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhídrido sulfuroso total: Siempre como máximo 100 mg/l

Vinos tintos envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Anhídrido sulfuroso total: Siempre como máximo 150 mg/l

B.2. Principales características organolépticas

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería” son las siguientes:

Vinos Blancos:

Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven.

Vinos Rosados:

Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico.

Vinos Tintos:

El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino.

Vinos Tintos envejecidos:

Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Las plantaciones autorizadas para la obtención de la uva destinada a la elaboración de vino bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería” deberán ser en vaso o espaldera. En el vaso la poda se realiza de forma tradicional, cortando todas las ramas de las cepas y formando una copa con 3 ó 4 pulgares o dagas con un máximo de 4 yemas en cada uno.

El material vegetal destinado a nuevas plantaciones deberá ofrecer las máximas garantías, tanto sanitarias como varietales, por lo que es necesario que el material vegetal sea de calidad y esté certificado. El material vegetal que se emplee, tanto los patrones como el injerto, no podrá proceder de material que haya sido modificado genéticamente.

La cantidad máxima de estiércol que se puede aplicar tendrá que ser el equivalente a 170 Unidades de Nitrógeno por Ha.

Toda explotación que se someta a las condiciones establecidas para obtener el derecho mención de la marca Vino de la Tierra “Norte de Almería”, deberá mantener al día un registro, o libro de explotación, de todas las operaciones que se realizan en ella, anotando todo lo referente a las labores y tratamientos que se llevan a cabo (tipo de labor, productos empleados en su caso, fecha de realización, etc.).

Los términos municipales de Chirivel y Vélez Rubio están incluidos en la zona de restricción de herbicidas del embalse de Cuevas de Almanzora, por lo que el control de la flora adventicia no podrá realizarse mediante la aplicación de herbicidas. Esta medida se extenderá a toda la zona geográfica delimitada.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble que tendrán una capacidad máxima de 600 l, que permitan un mayor contacto del vino con la madera. Los vinos se denominarán según el tiempo de envejecimiento:

- Vino noble: Los vinos serán sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.
- Vino añejo: Serán los sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.
- Vino viejo: Son aquellos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella, cuando este envejecimiento haya tenido marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”, incluye los términos municipales siguientes: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 7.800 Kg. por hectárea y año. 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 PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc
- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.

No podrán emplearse variedades que hayan sido modificadas genéticamente para la producción de los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”.

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

G.1. Características de la zona geográfica

Factores naturales

La comarca “Norte de Almería”, también conocida como “de Los Vélez”, se encuentra ubicada en la zona más septentrional de la provincia de Almería dentro de la unidad geotectónica de la Sierra Subbética, entre los paralelos 37° 28’ N - 37° 55’ N y con unas cotas comprendidas entre los 640 m y los 2.045 m de altitud. Son altiplanicies aisladas por las sierras de Orce, María, Las Estancias y Sierra Larga, por lo que la viticultura se realiza en las tierras altas, este terreno implica que el cultivo de la vid se realice en pequeñas explotaciones y dado lo abrupto de la orografía algunas se encuentren ubicadas en laderas pronunciadas e incluso en bancales.

El clima de la comarca se define como Mediterráneo de zonas de altitud, caracterizado por un verano seco con altas temperaturas diurnas y bajas nocturnas, el invierno es algo más húmedo con bajas temperaturas y frecuentes nevadas. Durante los meses de julio, agosto y la primera quincena de septiembre se produce un alto contraste entre las temperaturas nocturnas y diurnas, lo que favorece una óptima maduración de la uva, haciendo que el color, factor cualitativo de especial relevancia en los vinos tintos, se mantenga estable y que los vinos blancos se presenten como frescos y afrutado.

Los suelos de la comarca son jóvenes, fuertemente erosionados de desarrollo incipiente, por lo que su profundidad y fertilidad es muy baja, factores que hacen que los rendimientos de las plantaciones no sean muy altos, lo cual incide en la producción de una uva de gran calidad para la vinificación.

Factores Humanos

La comarca “Norte de Almería” tiene una larga tradición vitivinícola. A principios del siglo XX gran parte de estos municipios contaban con numerosas plantaciones de vid, siendo la usual que la mayoría de las explotaciones agrícolas que tuviese plantaciones de viñedos poseyeran su propia bodega. A lo largo del siglo los cambios en la demografía de la comarca ha promovido una evolución en el sector agrario, de tal forma que el cultivo de la vid ha quedado reducida a pequeñas parcelas, lo que conlleva un manejo muy cuidadoso y con gran conocimiento de las características de cada parcela, por lo que tanto las prácticas culturales como la recolección se realizan en la forma y el momento más indicado para la obtención de una uva de gran calidad para destinarla a la vinificación. Así la vendimia es más tardía que en otras zonas, comenzando a final de septiembre en las zonas de menor altitud, prolongándose hasta finales de octubre e incluso a principios de noviembre, en las más altas.

G.2. Información detallada sobre la calidad, la reputación u otras características específicas del producto achacables a su origen geográfico

Los vinos elaborados en la comarca poseen las siguientes características específicas vinculadas a su origen geográfico:

- Unas graduaciones alcohólicas entre los 13°-14° en tintos y 12° en blancos y rosados, con carácter glicérico y buenos parámetros de color, que se mantienen estables en el tiempo, debido a las amplias oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas, y a la mayor concentración de componentes en la uva, gracias a las restringidas producciones (no superan en ningún caso los 7.800 Kg por ha), que están limitadas sobre todo por las propias condiciones edafoclimáticas.
- Una marcada acidez, en equilibrio gustativo con el elevado grado alcohólico y la glicerina, debido al clima fresco de la altiplanicie, que retrasa la fenología y favorece la acumulación de ácidos en la uva.

G.3. Interacción causal

Los Vinos de la tierra Norte de Almería, según se ha descrito, como consecuencia de los factores propios del medio geográfico indicados en el apartado A, tienen unas características específicas vinculadas a su origen según se refleja en el apartado B, concretamente un color elevado y estable en el tiempo, y unas graduaciones alcohólicas considerables acompañadas de gran untuosidad, debidos a las oscilaciones térmicas propias de su zona y bajas producciones por hectárea, y que organolépticamente se equilibran gracias a una elevada acidez, por la altitud de los viñedos, en los que las temperaturas se moderan durante la maduración.”

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 07.11.2013
atendiendo a las observaciones de la Comisión Europea.*