

## **Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra “Sierra Sur de Jaén”**

### A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): “SIERRA SUR DE JAÉN”
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos amparados por esta IGP son blancos, tintos, rosados y claretes, debiendo cumplir las exigencias indicadas a continuación.

#### B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de los vinos será de 10% en volumen para los vinos blancos, 11% en volumen para los vinos tintos del año y 12% en volumen para los vinos tintos de envejecimiento.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior a 0,8 gramos/litro (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de crianza, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). 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.

Cuando los azúcares reductores residuales no superen los 5 gramos por litro (g/l), la cantidad máxima de anhídrido sulfuroso total será de 200 miligramos por litro (mg/l) para los vinos blancos, claretes y rosados y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales el límite máximo será de 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y de 200 mg/l para los vinos tintos.

#### B.2. Indicación de principales características organolépticas

Para blancos:

Color. Amarillo pálido pajizo con matices verdosos

Sabor: predominan con suavidad los sabores acidúricos a manzana y cítricos.

Aromas: a plátano maduro y manzana.

Para tintos:

Color: rojo cereza con matices violáceos, para tintos jóvenes, rojo granate ladrillo para los tintos de envejecimiento.

Sabor: aterciopelado y sin matices que resalten acidez y astringencia.

Aromas: a fresa y frambuesa, pimienta verde y pimienta, y a vainilla para los tintos de envejecimiento.

Rosados y claretes:

Color. Gama progresiva desde el rosa para los rosados hasta rojo claro para los claretes, con tonalidades ligeramente evolucionadas en caso de ser sometidos a envejecimiento.  
Sabor y aroma: comparten cualidades de los blancos y de los tintos, encontrándose más próximas a los blancos en el caso de los rosados, y a los tintos en el caso de los claretes.

## C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

### C.1. Prácticas específicas relativas al cultivo de la vid.

Se deberá mantener un adecuado nivel de materia orgánica en el suelo.  
No se permite superar 70 Kg. de nitrógeno totales por hectárea y año.  
No se aplicarán abonados nitrogenados durante la parada invernal ni cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán, como mínimo, los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el cultivo a lo largo de cada campaña.

La cubierta vegetal o en su defecto los restos de poda o triturado se mantendrán durante los meses de máxima pluviometría y su manejo se realizará preferentemente por medios manuales o mecánicos.

En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, únicamente se utilizarán herbicidas cuyas materias activas se encuentren autorizadas en el Reglamento Específico de Producción Integrada para Vid (Uva para Vinificación) de Andalucía. La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales siempre que el técnico responsable así lo considere oportuno.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%.  
No se permite la vendimia mecánica.  
La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades y debiendo existir un control de origen.

En la recolección se utilizarán cajas de campo de material plástico y aireadas con capacidad de 15-25 Kg., debiendo estar en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

### C.1. Prácticas específicas relativas al proceso de elaboración del vino.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres. Los frutos con índices de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.  
Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros por cada 100 Kg. de vendimia.

Una vez el mosto estrujado se procede a la adición de dosis mínimas de ácido sulfuroso (en todo caso inferiores a 70 mg/kg), en función del estado sanitario de la uva, y en su caso a la corrección de la acidez mediante el empleo de ácido tartárico, consiguiendo un pH entre 3,2-3,4 para vinos blancos y 3,4-3,6 para vinos tintos.

En el caso de los vinos tintos será obligatorio el despalillado. El uso de la despalilladora deberá ser el adecuado para impedir rotura de escobajos que puedan pasar al conjunto de la masa.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán de 1 a 2 remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero.

Los tiempos de los remontados serán los suficientes para que, como mínimo, la cuarta parte del mosto, mosto-vino o vino haya sido remontada.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que será para vinos tintos entre 25-28°C, y para vinos blancos entre 16-19°C.

Se registrará diariamente la densidad y temperatura.

Los vinos de envejecimiento deberán de almacenarse en barricas de roble, las cuales deben de ser quemadas con azufre para sanearles y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de las barricas debe tener una Tª entre 12-18° C y una humedad relativa entre 60-80 %.

Las barricas deberán de colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los “calados” (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando “rimas” (forma horizontal).

Las botellas estarán enumeradas por lotes para poder realizar un control de calidad. Los corchos de las botellas deben de tener una longitud superior a 44 mm y deben de estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta identificativa de cada envase, siendo estos tiempos los que a continuación se detallan:

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	TIPO VINO	TIEMPO TOTAL	TIEMPO BARRICA	TIEMPO BOTELLA
3 MESES	TINTO	6	3	3
	BLANCO	6	3	3
6 MESES	TINTO	12	6	6
	BLANCO	12	6	6
12 MESES	TINTO	24	12	12
	BLANCO	24	12	12

El cuadro anterior se aplicará sin perjuicio del empleo opcional de las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas por la normativa para los vinos con IGP.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 75 cl. y 37,5 cl.

- Bag in Box de 5 y 10 litros

Las etiquetas comerciales deberán ser controladas por el organismo de certificación, debiendo figurar obligatoriamente la expresión: Vino de la Tierra Sierra Sur de Jaén. Dichas etiquetas llevarán una numeración correlativa en relación con cada cosecha y tipo de vino elaborado.

#### D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona delimitada de la IGP la los términos municipales de Alcalá la Real ,Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta de Martos, Los Villares y Valdepeñas de Jaén, así como las zonas de sierra pertenecientes a los términos municipales de Alcaudete (polígonos catastrales actuales del 1 al 12 y del 18 al 29, inclusive estos) y Martos (polígonos catastrales actuales del 33 al 42, ambos incluidos).

Únicamente podrá utilizarse la mención Vino de la Tierra de la “Sierra Sur de Jaén” en los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas dentro del territorio delimitado y a partir de las variedades indicadas en este Pliego de Condiciones, que hayan cumplido todos los requisitos establecidos en el y que se hayan elaborado dentro de la zona de producción antes indicada.

#### E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El rendimiento máximo no deberá superar los 8.800 Kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

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

Las variedades de uva autorizadas para elaborar los vinos protegidos son las que a continuación se relacionan.

- Uvas tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir.
- Uvas Blancas: Jaén Blanco (sinonimia de Baladí verdejo) y Chardonnay.

#### G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

##### G.1. Características de la zona geográfica

##### Factores naturales

La IGP “Sierra Sur de Jaén” se encuentra situada al Suroeste de la provincia de Jaén, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Andalucía, entre las latitudes 37° 23’ y 37° 42’, formando parte de la cordillera Subbética con una altitud comprendida entre los 700 y los 1850 m, con pendientes que oscilan entre el 7% en las zonas más bajas hasta más del 30%. El municipio de Alcalá la Real es la cabecera comarcal. La zona

delimitada de la indicación geográfica comprende exclusivamente zonas de sierra, donde se dan las condiciones naturales que determinan la tipicidad de sus vinos.

Este carácter montañoso y su disposición respecto a otras cordilleras próximas que se extienden por el Norte y Sur separándola del mar, le confiere a la zona un clima particular denominado Mediterráneo de montaña, con rasgos continentales, con un invierno largo, fresco y húmedo, un verano también largo, seco y caluroso, y una primavera y otoño de corta duración. Las oscilaciones anuales de temperaturas se pueden considerar bastante extremas, con máximas de 39° C en verano, en las zonas de menor altitud y mínimas en invierno de 7° C bajo cero en las de más altura.

Los valores medios estacionales son los siguientes: invierno 7° C, primavera 15° C, verano 27° C y otoño 12° C. Durante el verano predominan los vientos del N.O., lo que unido a la altitud y al relieve, favorece noches estivales frescas, produciéndose unos saltos térmicos de amplitud en torno a 20 °C entre el día y la noche, lo cual prolonga el periodo de maduración de la uva y favorece la síntesis de compuestos fenólicos. Los suelos poseen una fertilidad media-baja, propia de las zonas de sierra, con buen drenaje y textura franca o franco-arcillosa, pobre en materia orgánica, ligeramente alcalino, con un porcentaje de caliza no muy alto, y moderada disponibilidad hídrica durante el verano, siendo suelos que tienden a moderar el vigor de las cepas, el desarrollo equilibrado del dosel vegetal y el metabolismo de sustancias responsables de la calidad enológica de la uva.

#### Factores Humanos

El vino es un producto muy tradicional en la comarca de la Sierra Sur de Jaén, con referencias históricas desde la época árabe hasta nuestros días. En la actualidad persiste la influencia humana en la calidad de los vinos de la Sierra Sur de Jaén, que se refleja en la práctica de una viticultura orientada a la obtención de uvas de composición idónea para la vinificación, que establece condiciones para garantizar la tipicidad, como son la delimitación geográfica restringida a las zonas de sierra, la imposición de la limitación de los rendimientos por hectárea que en ningún caso pueden superar los 8.800 Kg, y la vendimia manual obligatoria, de cada variedad en su momento óptimo de maduración, lo cual permite realizar una primera selección de los racimos en el campo, y que los racimos lleguen a la bodega prácticamente intactos.

#### G.2. Información detallada sobre las características específicas del producto achacables a su origen geográfico

La interacción de estos factores naturales y humanos, da lugar a la obtención de vinos de elevado color, equilibrada acidez y gran aptitud para el envejecimiento. Los vinos blancos, rosados y tintos jóvenes destacan por sus vivos colores acompañados de una fuerte componente frutal en la nariz, acompañada de un paso de boca medio alto. Los vinos tintos envejecidos conservan la capa de color en un periodo prolongando, siendo complejos en su fase olfativa entremezclando aromas propios de cada variedad, con las notas aportadas por el roble durante su envejecimiento en bodega, complejidad que se traslada a la fase gustativa, siendo siempre vinos muy equilibrados.

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

- Grado alcohólico medio-alto y acidez media, debido a las temperaturas diurnas y elevada insolación en maduración, ausencia de precipitaciones en el periodo de maduración de la uva, y limitación de los rendimientos.
- Importante carga polifenólica (color y taninos), gracias a que el metabolismo de estas sustancias y su acumulación en las bayas se ven favorecidos por el contraste entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el periodo de maduración, así como por la limitación de los rendimientos y por el moderado vigor de las cepas, condicionado por los factores naturales climáticos y por las características edafológicas descritas.
- Perfil aromático frutal, debido al efecto ralentizador de la maduración del clima de montaña, que potencia los aromas afrutados, y a la limitación de los rendimientos que incrementa su concentración, siendo preservado también por la recolección manual que evita la oxidación de aromas, así como las excelentes condiciones sanitarias de las uvas.

### G.3. Interacción causal

Se puede concluir, por tanto, que existe una relación causal entre unas características específicas de los Vinos de la Tierra producidos en la Sierra Sur de Jaén, y su origen geográfico, que se expresa a través de la interacción causal con los factores naturales y humanos que han sido descritos en el apartado A, y cuya relación con las características de los vinos se ha detallado en el apartado B. Estas características específicas en las que se basa el vínculo de la IGP, han dado lugar a que los vinos de la misma sean cada vez más apreciados por su calidad organoléptica.”

## 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) nº 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.*