

III. OTRAS DISPOSICIONES**MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL
Y MARINO**

8876 *Resolución de 13 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres».*

El 29 de octubre de 2008 se publicó en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» la Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la normativa específica de los vinos de mesa con derecho a la mención tradicional vino de la tierra aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación de la citada Orden de 21 de octubre de 2008 en el «Boletín Oficial del Estado», cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres», que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 13 de abril de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres»

PREÁMBULO

El Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, dicta en el Capítulo II de su Título V las normas relativas a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos y, en particular, la utilización de indicaciones geográficas.

El artículo 51 del Reglamento citado se establecen las condiciones a que pueden supeditar los Estados miembros la utilización del nombre de una indicación geográfica para designar un vino de mesa, mientras que en el anexo VII se determina que la mención «vino de la tierra», acompañado del nombre de la unidad geográfica, podrá utilizarse en la designación de un vino de mesa con indicación geográfica.

Posteriormente, la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos. Como desarrollo de esta Ley, el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, establece las reglas generales de la utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos.

Por otra parte, el artículo 3 del mencionado Real Decreto, contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio, quedando desarrollado en el Capítulo II del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 10/2008, de 19 de abril, de las Vicepresidencias y sobre la reestructuración de Consejerías, y por el Decreto 120/2008, de 29 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, respectivamente.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de los viticultores y elaboradores de vinos del área geográfica de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres para la utilización de la mención «vino de la tierra» en los vinos de mesa originarios de dicha zona, y el Pliego de Condiciones elaborado por dichos viticultores y elaboradores de vinos, de acuerdo con el procedimiento para el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» establecido en el Título II, Capítulo II, de la referida Ley 24/2003, a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, dispongo:

Artículo 1. *Mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres».*

Los vinos originarios de la zona geográfica de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el anexo a la presente Orden podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres».

Artículo 2. *Certificación.*

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres» los vinos deberán estar certificados por un organismo de certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden producirá efectos el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Sevilla, 21 de octubre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Pesca, Martín Soler Márquez.

Anexo

Artículo 1. *Indicación geográfica.*

Para utilizar la mención «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres» 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. Dicho cumplimiento debe ser verificado y certificado por una entidad de certificación que cumpla con la norma UNE-EN 45011 de certificación de producto, estando ésta acreditada por Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para el alcance «vino de la tierra».

Artículo 2. *Zona vitícola.*

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención tradicional «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres», incluye los términos de: Alcóntar, Serón, Bacares, Bayarque, Tijola, Armuña, Sierro, Sufli, Lúcar, Somontín, Urrácal, Purchena, Olula del Rio, Macael, Laroya, Fines, Partalao, Oria, Lijar, Chercos, Albanchez, Cóbdar, Cantoria, Albox, Taberno, Arboleas y Zurgena.

Artículo 3. *Variedades de uva autorizadas.*

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

- a) Variedades de uvas blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo o morisco, Airén, Sauvignon Blanc.
- b) Variedades de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir, Petit Verdot.

Artículo 4. *Tipos de vino.*

Con todas las variedades descritas se podrán elaborar los siguientes tipos de vinos:

- a) Blancos: Vinos jóvenes o fermentados en barrica con las variedades Macabeo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo o morisco, Airén y Sauvignon Blanc.
- b) Vinos rosados: Elaborados con una o más de las variedades tintas autorizadas.
- c) Vinos tintos: Vinos elaborados con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot.

Asimismo, se producen vinos tintos envejecidos en barrica y botella que se describirán más adelante.

Artículo 5. *Características organolépticas.*

Los vinos elaborados en las Sierras de Las Estancias y Los Filabres poseen una serie de notas que los diferencian respecto a vinos producidos en otras zonas, vitivinícolas. Esto es debido en mayor parte a las características geoclimáticas de la zona. Así pues, el elevado número de horas de sol, temperaturas elevadas de día y frescas de noche, baja humedad, escasas lluvias durante el periodo de maduración, etc., aseguran un excelente estado sanitario de la vendimia y confieren a estos vinos una serie de características peculiares y diferenciadoras. Dichas características se exponen seguidamente para cada tipo de vino:

1. Blancos: De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

2. Rosados: De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad, son gratos, limpios, potentes y afrutados (grosellas, frambuesa) con toques de golosinas. En boca se presentan muy sabrosos, equilibrados, expresivos, frutales y con un postgusto afrutado muy agradable.

3. Tintos: Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En cuanto al aroma tienen mucha intensidad con gran potencia y presentan aromas a frutos negros, pasas, confituras, notas lácteas y florales y toques balsámicos. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

4. Tintos envejecidos: Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes rojizos. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica dulce suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

Artículo 6. *Características físico-químicas.*

6.1. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

- Vinos blancos: 10 % en volumen.
- Vinos rosados: 11 % en volumen.
- Vinos tintos: 12 % en volumen.

6.2. La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a diez grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 10 grados.

6.3. Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

Artículo 7. *Asesoramiento técnico.*

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

Artículo 8. *Labores del terreno.*

Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos o cultivos anteriores.

No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y siempre a criterio del técnico competente.

Artículo 9. *Normas de plantación.*

El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas con virosis.

Artículo 10. *Abonados y enmiendas.*

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

Artículo 11. *Cuaderno de explotación.*

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados en el cultivo a lo largo de cada campaña.

Artículo 12. *Control de plagas, enfermedades.*

No se admiten los tratamientos con un calendario preestablecido.

En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán exclusivamente las autorizaciones para el cultivo de la vid en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 13. *Técnicas de poda.*

Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

No se permite el abandono y/o quema incontrolada de restos vegetales.

Artículo 14. *Práctica del riego.*

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

Artículo 15. *Recolección de la uva.*

Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5 por 100.

Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.

Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permita alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos.

La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

Artículo 16. *Recipientes a utilizar en la recolección.*

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Artículo 17. *Rendimientos máximos del cultivo.*

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 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, pudiéndose exceder hasta un 20 por 100 de dicha cantidad en casos excepcionales y siempre que ello no suponga una bajada de la calidad de los vinos exigidos en este reglamento, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta mención «Vino de la tierra».

Artículo 18. *Condiciones de elaboración.*

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de la fermentación y en el proceso de elaboración y conservación tenderán a obtener productos de máxima calidad.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres superiores al 5 por 100.

La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfín encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarán el mosto sabores desagradables, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Queda prohibida la utilización de prensas continuas.

Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento sea de unos 70-75 litros por cada 100 kg de uva, aproximadamente.

Artículo 19. *Despalillado.*

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos y blancos.

Artículo 20. *Remontado.*

En función del tipo de vino que se pretenda elaborar, se realizarán uno o más remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero para extraer, en todo lo posible, las sustancias causantes del color de los vinos, homogeneizar todo el depósito e impedir que se generen fermentaciones no deseadas en las partes altas del sombrero.

En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde realizará un desfangado donde se eliminarán todos los sólidos en suspensión dejando el vino limpio para empezar la fermentación.

Artículo 21. *Maceración.*

Los tiempos de maceración serán de 4 a 30 días, dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros, como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

Artículo 22. *Fermentación.*

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que deberá ser:

Por debajo de 30 °C para vinos tintos.

Por debajo de 17 °C para vinos blancos.

Por debajo de 20 °C para vinos rosados.

Se observará periódicamente la densidad y temperatura.

La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 2 gramos por litro.

Artículo 23. *Condiciones de almacenamiento.*

Los vinos de envejecimiento podrán almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 300 litros, a las cuales se les quemará, previamente a su llenado, azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de barricas debe tener una temperatura entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80 por 100.

Las botellas estarán numeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

Los tapones podrán ser de corcho o sintéticos siempre que cumplan la normativa vigente y tengan la garantía de esterilización y conservación.

Artículo 24. *Periodos de envejecimiento.*

Según los periodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.

Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 6 meses en barrica y 6 meses de reposo en botella.

Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 12 meses de reposo en botella.

Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en barrica y 36 meses de reposo en botella.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contra-etiqueta de cada envase.

Artículo 25. *Control de residuos fitosanitarios.*

Se respetarán los plazos de seguridad indicados para cada uno de los productos fitosanitarios empleados.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la legislación española en relación con los límites máximos de residuos permitidos. Se realizará, al menos, un análisis anual.

Artículo 26. *Embotellado y etiquetado.*

El envasado se realizará en:

Botella de cristal de 300 cl, 150 cl, 100 cl, 75 cl, 50 cl, 37.5 cl.

Envases de Pet de hasta 8 litros.

Envases Bag in Box de hasta 8 litros.

En las etiquetas figurará, al menos, las siguientes indicaciones:

1. Denominación del producto, que será «Vino de la Tierra de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres».
2. Volumen nominal.
3. Grado alcohólico volumétrico adquirido.
4. Número de lote.
5. Nombre o razón social y Estado miembro del embotellador.
6. Número de registro del embotellador.

Artículo 27. *Normativa de referencia.*

Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino («BOE» número 165, de 11 de julio de 2003).

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía («BOJA» número 246, de 17 de diciembre de 2007).

Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos («BOE» número 228, de 23 de septiembre de 2003).