

*ORDEN de 30 de septiembre de 2003, por la que se establecen los requisitos para la utilización de la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Sierra Sur de la provincia de Jaén.*

El Reglamento (CE) núm. 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.

En el artículo 51 del Reglamento citado se establecen las condiciones a que se pueden supeditar los Estados Miembros la utilización del nombre de una indicación geográfica para designar un vino de mesa.

En el Anexo VII del mismo Reglamento se determina en su apartado A.2.b) que podrá utilizarse en la designación de un vino de mesa con indicación geográfica la mención «Vino de la Tierra», acompañado del nombre de la unidad geográfica.

El Real Decreto 409/2001, de 20 de abril (BOE núm. 114, de 12 de mayo de 2001) establece las reglas generales de utilización de indicaciones geográficas en la designación de vinos de mesa. Por otra parte, en su artículo 5 se contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de una indicación geográfica en la designación de un vino de mesa, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida en su territorio.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de los artículos 18.1.4.º y 13.16 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 6/2000, de 28 de abril, sobre reestructuración de Consejerías y en el Decreto 178/2000, de 23 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Sierra Sur de Jaén para la utilización de la mención de «Vino de la Tierra» en los vinos de mesa originarios de la Sierra Sur de la provincia de Jaén, y el pliego de condiciones elaborado por dicha Asociación, a propuesta de la Directora General de Industrias y Promoción Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas,

## D I S P O N G O

### Artículo 1. Requisitos.

Los vinos originarios de la Sierra Sur de la provincia de Jaén definidos en el Anexo 1 de esta Orden que cumplan las condiciones establecidas en el Real Decreto 409/2001, de 20 de abril, las contempladas en esta disposición y el Pliego de Condiciones elaborado por la Asociación de Viticultores y Bodegueros solicitante de la mención, podrán emplear la mención «Vino de la Tierra de la Sierra Sur de Jaén».

### Artículo 2. Certificación.

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra de la Sierra Sur de Jaén» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

### Disposición Final Unica. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de septiembre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

## A N E X O

- Zona Vitícola: Sierra Sur de la provincia de Jaén.

Términos municipales: Alcalá la Real, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta de Martos, Los Villares, Valdepeñas de Jaén y 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).

- Variedades:

Uva Tinta: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir.

Uva Blanca: Jaén blanca (sinonimia de Baladí verdejo), Chardonnay.

- Tipos de vinos:

Blancos: Elaborados con uvas de las variedades Chardonnay y Jaén Blanco, distinguiéndose entre blancos del año y blancos de envejecimiento.

Tintos: Elaborados a partir de uvas de las variedades Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Garnacha tinta, distinguiéndose entre tintos del año y tintos de envejecimiento.

- Características organolépticas.

Los vinos deberán mantener las características organolépticas de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

Para blancos: Color amarillo pálido pajizo con matices verdosos, 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, a pimienta verde y pimienta y a vainilla para los tintos de envejecimiento.

- Características físico-químicas.

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

La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, independientemente del año, a 0,8 gramos/litro (g/l) 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/litro (g/l), siempre que su graduación alcohólica sea inferior o igual 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 a los diez 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, claretes y rosados, y de 200 mg/l para los vinos tintos.