

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “COSTA DE CANTABRIA”

1.- Nombre que se debe proteger

“Costa de Cantabria”

2.- Descripción del vino

Los vinos serán blancos y tintos secos, ajustándose a la categoría 1 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM.

En el momento de su puesta al consumo el vino tendrá las siguientes características:

A) Características analíticas

▷ Vinos tintos:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 10 % vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 10 % vol.
- Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): estará comprendida entre 5 gr/l y 8,5 gr/l.
- Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): no será superior a 0,8 gr/l, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1g/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10 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 de los 10 grados.
- Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg/l): máximo de 120 mg/l.
- Cuando las condiciones climáticas sean especialmente desfavorables, la autoridad competente podrá autorizar la elevación de los contenidos de anhídrido sulfuroso total citados, un máximo de 30 mg/l adicionales.
- Azúcares reductores: máximo de 5 gr/l.

▷ Vinos blancos:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5 % vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5% vol.
- Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): estará comprendida entre 5 gr/l y 10 gr/l.
- Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): no será superior a 0,8 gr/l, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1g/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10 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 de los 10 grados.
- Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg/l): máximo de 150 mg/l.
- Cuando las condiciones climáticas sean especialmente desfavorables, la autoridad competente podrá autorizar la elevación de los contenidos de anhídrido sulfuroso total citados, un máximo de 30 mg/l adicionales.
- Azúcares reductores: máximo de 5 gr/l.

B) Indicación de las principales características organolépticas

Los vinos blancos y tintos dispuestos para el consumo deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohol / acidez.

3.- Prácticas enológicas específicas

A) Prácticas culturales

- Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones de viñedos no se admitirá la mezcla de variedades en parcelas inferiores a 1.000 metros cuadrados. En parcelas con mayor

superficie deberán establecerse sub-parcelas homogéneas de cada variedad.

- La densidad de plantación estará comprendida entre 3.000 y 6.000 cepas/hectárea.

B) Prácticas enológicas específicas

- La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 10% vol. para los tintos y 9,5% vol. para los blancos.
- En el proceso de elaboración se utilizarán presiones adecuadas para la extracción del mosto, de forma tal que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg de uva.
- En el proceso de elaboración la variedad Treixadura podrá emplearse con un límite del 20%.

C) Restricciones

- Los vinos que se obtengan, para ser reconocidos con la mención “Costa de Cantabria”, se elaborarán exclusivamente con uvas blancas o tintas de las variedades autorizadas quedando prohibida la mezcla de vinos blancos con tintos.

4.- Demarcación de la zona geográfica

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida “Costa de Cantabria” deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación de las variedades de vid que se indican en el apartado 6 de este pliego de condiciones, y que queda delimitada dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria, por la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros, con excepción de los municipios de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.

5.- Rendimiento máximo

La producción máxima admitida por hectárea, tanto de variedades tintas como blancas será de 11.000 Kg de uva o 77 Hl de vino.

6.- Variedades de uvas de vinificación

Para poder acogerse a la Indicación Geográfica Protegida “Costa de Cantabria”, los vinos tendrán que elaborarse exclusivamente a partir de uvas de vinificación de las variedades de vid autorizadas que se citan a continuación:

- Tintas: Ondarrabi Beltza.
- Blancas: Albariño, Chardonnay, Godello, Ondarrabi Zuri, Riesling y Gewürtztraminer y la variedad Treixadura.

7.- Vínculo con la zona geográfica

a) Detalles de la zona geográfica

Factores naturales.

La zona vitícola de la Costa de Cantabria está situada al Norte de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros (con la excepción de los municipios indicados en el apartado 4). Dicha zona se sitúa al Norte dentro de la Zona Atlántica que divide la Línea Wagner de influencia climática Atlántica y según la clasificación climática de Papadakis se trata de un clima marítimo cálido, con un nivel pluviométrico de 1200-1500 mm anuales más abundantes en invierno, primavera y otoño, y cuyas temperaturas medias oscilan entre los 12 a 15°C, las temperaturas invernales no suelen ser excesivamente bajas con unas medias de 10°C, siendo raro que desciendan a valores negativos. Durante el verano se produce una importante sequía edáfica y las temperaturas son suaves, no suelen sobrepasar los 30°C, situándose por lo general próximas a los 20°C.

La integral térmica eficaz de Winkler, que determina las características vegetativas de las variedades empleadas, alcanza los 1.347°C en la zona

que clasifica mesoclimáticamente a la comarca Costera de Cantabria en la Región vitícola I, correspondiente a la zona CI del R(CE) 1234/2007 del Consejo, que ofrecen unos vinos afrutados de menor graduación alcohólica y mayor acidez; sin embargo los viñedos se asientan en altitudes que proporcionan un buen equilibrio entre la temperatura, el drenaje y la insolación que junto con la disposición geográfica y la orografía de valles y montañas producen vinos muy frescos, con una elegante acidez y originales y fragantes aromas.

El relieve de esta comarca, muy próxima a la zona marítima, comprende altitudes inferiores a los 600m, con suelos evolucionados de carácter ácido y muy influenciados por la proximidad al mar y por la orografía irregular de valles y montañas de la zona que favorecen la insolación. Las temperaturas templadas del verano, gracias al efecto regulador del mar, conceden una lenta maduración y la frecuencia de los vientos de componente sur en otoño son muy propicios para completar una correcta maduración de la uva. En el interior de la región, en los valles, la suavidad térmica de la costa desaparece y existe un mayor contraste entre el invierno y el verano y entre el día y la noche en función de la latitud y de las condiciones locales.

Factores humanos

El factor humano es muy importante durante el periodo de producción debido a las especiales características climáticas del área de producción con elevada pluviosidad, marcada humedad ambiental y reducidas condiciones heliotérmicas, que motivan especiales cuidados en las prácticas culturales de la explotación. Factores como la orientación del viñedo, la elección de variedades adaptadas al medio, marcos de plantación, podas, tratamientos fitosanitarios y especialmente la elección del momento adecuado de la vendimia, buscando el punto óptimo de madurez de la uva para la obtención de vinos de calidad, constituyen un saber hacer específico que los viticultores locales tienen que aplicar en un medio con las difíciles condiciones climáticas y orográficas de la zona.

Esta experiencia se ha ido acumulando a lo largo de muchos años y se ha transmitido de generación en generación. La larga tradición vitivinícola en esta zona está atestiguada por numerosas fuentes y citas así como por muchos instrumentos jurídicos.

Podemos citar El Cartulario de la Abadía de Santillana del Mar, que nos ha legado el documento más antiguo sobre la presencia de viñedos en la Costa de Cantabria. Es un testamento del año 870 en el cual se deja a la basílica de Suances bodegas y viñas.

También existen datos de antiguas exportaciones; así está referenciada la compra de Enrique III de Inglaterra de 12 toneles de vino de Castro Urdiales en 1237.

b) Detalles del producto

Las peculiaridades indicadas en los factores agroclimáticos hacen que las variedades de uvas en los Vinos de la IGP Costa de Cantabria expresen diferencias acusadas y genuinas distintas a las expresadas en otras regiones vitícolas en las que se trabaja con las mismas variedades de uva.

Los principales elementos analíticos y organolépticos atribuibles al origen geográfico son:

- Moderada graduación alcohólica que en general no supera los 12 % vol.
- Notable acidez con medias superiores a los 6,5 g/l de ácido tartárico.
- Baja concentración en azúcares, con medias inferiores a 2 g/l.
- Adecuado equilibrio alcohol/ acidez.

Las analíticas tanto químicas como organolépticas de los Vinos de la Costa de Cantabria, demuestran que las variedades de uva están perfectamente adaptadas al terruño, además la temperatura moderada del verano y los vientos del sur de otoño provocan una maduración de la pulpa pausada, con

una graduación alcohólica moderada, una notable acidez y una elevada concentración de aromas varietales.

c) Interacción causal.

Las características analíticas y organolépticas de estos vinos vienen determinadas especialmente por el clima Atlántico y la influencia marítima. El factor más determinante de esta zona es la temperatura moderada sin grandes oscilaciones estacionales ni gran diferenciación entre el día y la noche, que favorece en los vinos la síntesis, complejidad, finura y acumulación de los aromas de las variedades autorizadas en los Vinos de la Costa de Cantabria.

La influencia del mar contribuye a suavizar las condiciones térmicas de la zona permitiendo una maduración lenta y progresiva de la uva como consecuencia de las suaves temperaturas del verano, las cuales se sitúan próximas a los 20°C, y que originan de este modo una gran acumulación de aromas varietales, una ganancia progresiva de azúcares y unas pérdidas de acidez moderadas que dan como resultado vinos frescos y muy aromáticos con alta concentración de aromas afrutados y con una equilibrada relación entre el alcohol y la marcada acidez que presentan los Vinos de la Costa de Cantabria.

8.- Requisitos aplicables

a) Marco Jurídico

Legislación Nacional

- Orden APA/3939/2006, de 5 de diciembre, por la que se dispone la publicación de la Orden GAN/18/2005, de 17 de marzo, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra Costa de Cantabria, para los vinos originarios de dicha zona vitícola, y modificaciones posteriores (Órdenes APA/645/2008, ARM/2005/2008 y

Resoluciones de 31 de julio de 2009 de la DGIMA y de 17 de enero de 2011 de la DGIMA).

En particular esta normativa establece, entre otras obligaciones, los requisitos siguientes:

A) Para los viticultores.

1. Tener los viñedos inscritos en los registros del órgano de control, así como comunicar a éste cualquier modificación de los mismos.
2. Comunicar la fecha prevista de la vendimia, con una antelación mínima de siete días, al órgano de control con el fin de poder ejercer los controles correspondientes sobre la producción de uva.
3. Realizar declaración anual de cosecha y producción en el plazo máximo de 15 días desde la finalización de las mismas.

B) Para los elaboradores y embotelladores.

1. Tener las bodegas de elaboración y embotellado inscritas en los registros del órgano de control.
2. Realizar declaración anual, por campaña vitivinícola, reflejando los tipos de vino elaborados y en existencias.
3. Llevar una contabilidad específica para los vinos con derecho a la mención “Costa de Cantabria”.
4. Los depósitos que contengan vinos con derecho a la mención “Costa de Cantabria”, deberán ser identificados con esta leyenda.
5. Previamente al embotellado, deberán:
 - a) Enviar al órgano de control los modelos de etiquetas a utilizar, de igual forma que cualquier modificación de su contenido, para su verificación y aprobación, en su caso.
 - b) Justificar la procedencia y cantidades de uva, mosto o vinos a embotellar.
 - c) Solicitar la numeración de control que deberá figurar en todos los envases.
 - d) Realizar análisis analítico y organoléptico de las partidas de vino a embotellar.

Así mismo, la norma establece, que excepcionalmente, en determinadas campañas y por causas justificadas, podrá modificarse el límite de producción máxima admitida por hectárea, en un máximo de 25 por ciento, previa autorización expresa de la autoridad competente.

Esta modificación se producirá en años en los que la pluviometría haya superado la media anual de la zona de la IGP Costa de Cantabria, y siempre que se conserve la calidad de la uva para que esta pueda ser amparada por la indicación geográfica protegida.

b) Requisitos de etiquetado

- La referencia a la mención “Costa de Cantabria” figurará en el etiquetado principal con un tamaño mínimo de 3 mm.
- Para poder citar una variedad de vid, al menos el 85% de la uva deberá proceder de la misma y deberá poder justificarse.
- Todos los vinos embotellados llevarán obligatoriamente una contra etiqueta de control numerada.
- Para la indicación geográfica protegida “Costa de Cantabria” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “vino de la tierra”.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Costa de Cantabria” son: “Añejo”, y “Noble”,

Así mismo, podrán utilizarse como menciones de etiquetado, en virtud de lo establecido en el artículo 66.2 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, los términos como “Roble” y

Barrica, conforme a lo dispuesto en el 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.

9.- Controles

a) Autoridad Competente de control.

Autoridad competente:

Oficina de Calidad Alimentaria

Héroes 2 de mayo, 27

39600 – MURIEDAS (CANTABRIA).

Teléfono: (+34) 942 269855

Fax: (+34) 942 269856

Correo electrónico: odeca@odeca.es

b) Tareas

i) Alcance de las comprobaciones.

Examen analítico y organoléptico.

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones.

En la comprobación realizada por el organismo de control se llevará a cabo:

- Toma de muestras para la realización de pruebas analíticas y organolépticas de las partidas de vino identificadas como “Costa de Cantabria”.

Examen de otros requisitos.

- Control de las parcelas de viñedo, de forma sistemática, en el caso de altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la IGP “Costa de Cantabria”
- Control de las instalaciones de las bodegas y de embotellado, de forma sistemática en las solicitudes de inscripción de nuevas bodegas y embotelladoras en los registros especificados en el apartado 8 del pliego de condiciones IGP “Costa de Cantabria”.
- Controles de producción de viñedos con objeto de verificar los rendimientos por hectárea.
- Control documental de declaraciones (cosecha, producción, existencias).
- Controles de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los registros y otros documentos que les afecten.
- Controles periódicos sobre materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- Efectuar aforos, aleatorios y periódicos, que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en bodega.
- Registrar y verificar las etiquetas que vayan a utilizarse, para lo cual se requerirá a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten el correcto etiquetado en cuanto a lo establecido en este pliego de condiciones.
- Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 b) del pliego de condiciones.

ii) Metodología de las comprobaciones.

La toma de muestras para el control anual se realizará por muestreo de partidas representativas del volumen total del vino.

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual y se llevará a cabo de forma aleatoria, en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.