

**Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra
“Altiplano de Sierra Nevada”**

A) Nombre protegido.

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

B) Descripción de los vinos.

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son blancos, rosados y tintos, elaborados a partir de las variedades indicadas.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico natural adquirido (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	≤5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	≤5	150
			>5	200

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 máximo será de 1 gramo por litro. 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.

Respecto a otros parámetros analíticos no existen restricciones particulares, debiendo ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal aplicable para estos tipos de vino.

B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color, con aroma franco en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden. En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.
Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado. Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECIFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para estos tipos de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

Comprende los siguientes términos municipales:

Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castelléjar, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres, Zújar.

En los vinos con la mención Vino de la Tierra del “Altiplano de Sierra Nevada” (vinos con IGP “Altiplano de Sierra Nevada”) debe cumplirse que al menos el 85 % de las uvas utilizadas en su elaboración procedan de la zona delimitada.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg. para las variedades tintas y de 12.000 kg. para las blancas. 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) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

- Blancas: Chardonnay, Baladí verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo. [1]
- Tintas: Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot. [1]

[1] Como modificación de menor importancia, se han introducido las siguientes variedades: Vijiriego, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Rome y Petit verdot,

G) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Altiplano de Sierra Nevada” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 23 de abril de 2.009, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2.009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La notoriedad de estos vinos, en la que se fundamenta el vínculo reconocido con su origen, se ha adquirido a partir del saber hacer de los vitivinicultores y sobre la base de las características edáficas y climáticas de la zona de producción, que la hacen idónea para la obtención de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes. La altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola en torno los 1.000 metros sobre el nivel del mar, da lugar a una maduración más lenta y uniforme, análoga a la de regiones vitícolas de mayor latitud, tanto en lo que se refiere a los azúcares, como en el caso de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las cepas, que se expresa en un producto demandado por el mercado.

El régimen térmico, condicionado por el factor altitud indicado anteriormente, constituye por tanto un factor que favorece la calidad organoléptica de los vinos y por ende su reputación. La diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas diarias favorece la maduración del hollejo y las semillas, piezas claves para la elaboración de vinos de calidad. En maduración las temperaturas oscilan entre los 30-35° C de máxima y los 13-15° C de mínima, alargándose esta generalmente hasta principios del mes de Octubre. El suelo es otro de los factores que influyen en la calidad de sus productos. En esta zona al Norte de la provincia de Granada, en el denominado “surco intrabético” que separa Sierra Nevada de la Subbética, los viñedos están ubicados fundamentalmente sobre una extensa altiplanicie, con suelos con presencia de margas, abundando en la base niveles apreciables de conglomerados y arenas.

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 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y sus normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y sus normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y sus normas de desarrollo.
- 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.

H.2. Etiquetado.

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 “Altiplano de Sierra Nevada”.

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.