

# Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla

## 1. Nombre que se debe proteger

Castilla

## 2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes

2.1.1. Por el contenido de azúcares residuales los vinos pueden ser:

- Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa.
- Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l expresado en glucosa.

2.1.2. Vinos blancos, rosados y tintos

- Grado alcohólico adquirido mínimo:  
Vinos blancos y rosados: 9 % vol.  
Vinos tintos: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo:  
Vinos blancos y rosados: 11 % vol.  
Vinos tintos: 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima:  
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l  
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l  
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l  
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l

No obstante lo anterior, para los vinos tintos de más de 3 años podrá superarse la acidez volátil en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l.

- Dióxido de azufre total:  
- Para vinos con azúcares reductores residuales no superior a los 5 g/l expresado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l
- Para vinos con azúcares reductores residuales superior a los 5 g/l expreado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l

2.1.3. Vinos de aguja:

- Grado alcohólico adquirido mínimo:  
Vinos blancos y rosados: 9 % vol.  
Vinos tintos: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo:  
Vinos blancos y rosados: 11 % vol.  
Vinos tintos: 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima:  
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l  
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l  
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l  
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l
- Dióxido de azufre total:

- Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l
- Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l
- Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20 ° C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2'5 atmósferas.

#### 2.1.4. Vinos espumosos:

Contendrán gas carbónico de origen endógeno, y una graduación alcohólica adquirida mínima:

- Vinos blancos y rosados: 9 % vol.
- Vinos tintos: 10 % vol.

El grado alcohólico total mínimo:

- Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
- Vinos tintos: 12 % vol.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añade azúcar después de la fermentación secundaria.
- Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima:

Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l

Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l

Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l

Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l

- Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20 ° C): Igual o superior a 3,5 atmósferas.
- Dióxido de azufre: máximo 180 mg/l para los vinos blancos y rosados, y máximo de 150 mg/l para los vinos tintos.

#### 2.1.5. Vinos de licor:

- Grado alcohólico adquirido no inferior al 15 % vol ni superior al 22 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima:

Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l

Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l

Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l

Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l

- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l: Máximo 150 mg/l
- Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Máximo 200 mg/l

#### 2.1.6. Vinos de uvas sobremaduras:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12 % vol.
- Grado alcohólico volumétrico total no inferior al 15 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l ácido tartárico

- Acidez volátil máxima:  
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l  
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l  
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l  
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l
- Dióxido de azufre total:
  - Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l
  - Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa:  
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l  
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l

#### 2.1.7. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol
- Grado alcohólico total mínimo: +/- 0,2 % vol
- Acidez total: +/- 0,3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil: +/- 3 meq/l.
- Dióxido de azufre: +/- 15 mg/l.
- Sobrepresión: +/- 0,5 atmósferas
- Azúcares residuales:  $\pm$  0,5 g/l expresado en glucosa.

#### 2.2. Elementos característicos de los Vinos de la Tierra de Castilla a determinar mediante análisis organoléptico

Los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico de acuerdo con lo indicado en el párrafo siguiente.

La decisión del laboratorio de ensayo respecto de cada vino examinado consistirá en su declaración como apto o eliminado. Serán eliminados los vinos que superen los 62 puntos al hallar la mediana de las evaluaciones de todos los catadores, de acuerdo con el sistema de puntuación que figura como anexo 1 de este pliego de condiciones.

### 3. Prácticas enológicas específicas

Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención Vino de la Tierra de Castilla siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica indicada en el apartado d) de este pliego de condiciones y de las variedades indicadas en el punto f del presente pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.

Los vinos de licor deberán cumplir lo dispuesto en la letra A del Anexo III del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión. Los vinos espumosos deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del citado Reglamento (CE) nº 606/2009.

### 4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

### 5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresa a continuación:

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera: 16.000 kg/ha y 112 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla.

## **6. Variedades de uvas de vinificación**

- Blancas: Airén, Albillo Real, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía Aromática, Marisnacho o Pardillo, Merseguera, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Verdoncho y Viognier.

- Tintas: Bobal, Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillo, Forcallat tinta, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencia, Merlot, Monastrell, Moravia agria, Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto de la pámpana blanca y Tinto Velasco o Frasco.

## **7. Vínculo con la zona geográfica**

En la zona geográfica de los Vinos de la Tierra de Castilla, el viñedo se encuentra profundamente arraigado en la historia y en la cultura de sus habitantes. En 28 municipios de la zona geográfica, el viñedo ocupa más del 50% de su superficie.

En 1999 las Cortes de Castilla-La Mancha aprobaron la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla para los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en la zona geográfica. El objetivo de la iniciativa es facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los de mesa. Esta nueva indicación ha tenido gran acogida entre el sector vinícola.

Se ha producido un notable incremento en la producción de los Vinos de la Tierra de Castilla, pasando de los 5.000.000 de litros declarados, cuando se reconoce la Indicación Geográfica, a más de 126.000.000 litros en la campaña 2008/2009.

Las bodegas que elaboran Vino de la Tierra de Castilla son unas 200, y las industrias que comercializan vino de esta indicación geográfica son más de 300, que ponen este vino en el mercado con más de 600 marcas.

Este número de marcas en el mercado pone de manifiesto la aceptación y demanda del vino de la Tierra de Castilla. Esta demanda se produce por el reconocimiento, prestigio y reputación que los vinos de la Tierra de Castilla han alcanzado en el mercado tanto a nivel nacional como internacional; así lo demuestran y avalan las distinciones y numerosos premios obtenidos por estos vinos en los prestigiosos concursos de vino celebrados como son el Concurso Mundial de Bruselas, los premios Bacchus, Zarcillo y Tempranillos al Mundo, entre otros.

En el concurso Mundial de Bruselas del año 2004, los vinos de la tierra de Castilla obtuvieron 3 medallas de oro y una en el año 2005, así como distintas medallas de plata en el año 2002, 2003, 2004, elevándose a 26 el número de medallas de plata conseguidas por vinos de esta indicación geográfica protegida en el año 2006. Este mismo año, en el certamen Bacchus 2006, aparecen 3 vinos de la tierra de castilla en la relación de Bacchus de Oro, y 17 vinos en la relación de Bacchus de Plata.

Asimismo, en al año 2007, los vinos de la Tierra de Castilla obtuvieron 2 premios Zarcillo de oro y 7 de plata, así como 2 Tempranillos al Mundo de oro y 3 de plata.

La reputación de los vinos de la tierra de Castilla también es manifiesta en el concurso de los mejores vinos de la tierra españoles, en el que los Vinos de la Tierra de Castilla obtienen más de las tres cuartas partes de los premios entregados.

Por otro lado, los vinos de la Tierra de Castilla participan en el concurso Gran Selección, donde se premian los mejores productos de calidad diferenciada de Castilla-La Mancha.

## **8. Requisitos aplicables**

- Será obligatorio incluir en el etiquetado de los vinos acogidos a esta indicación geográfica protegida las siguientes indicaciones:

- En la etiqueta principal, cuando el embotellado o la expedición se efectúe en un municipio de Castilla-La Mancha, se indicará junto a éste el nombre de la provincia correspondiente. En otro caso, se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.

No obstante, se utilizará el código postal español para indicar en el etiquetado los nombres de los municipios que incluyan o consistan en el nombre de una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

En las etiquetas secundarias que se coloquen en un campo visual distinto al de la principal habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, correctamente ubicado en el interior de la silueta peninsular.

- Los vinos con derecho a la mención Vinos de la Tierra de Castilla se podrán expedir para el consumo en cualquier tipo de envase, siempre que se garantice la calidad comercial de la presentación, a la vista del conjunto formado por el recipiente y el sistema de cierre, y éste impida la sustitución de su contenido sin deterioro de aquél.

- Para la indicación geográfica protegida Castilla 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 podrán 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 denominación de origen protegida Vino de la Tierra de Castilla son, para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: Añejo, Noble y Viejo.

- De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

## **9. Comprobaciones**

### **9.1. Organismos de control**

De acuerdo con la Orden de 07/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que acompañan el transporte de los mismos. (DOCM nº 77 de 23 de abril de 2010), el sistema de certificación de los vinos de mesa que utilicen en su designación la mención –vino de la tierra- asociada a una indicación geográfica será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el

Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/fig\\_calidad/resultado\\_reg\\_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+INDICACI%D3N+GEOGR%C1FICA&alcance=VINOS+DE+LA+TIERRA+DE+CASTILLA+%28VTC%29&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+INDICACI%D3N+GEOGR%C1FICA&alcance=VINOS+DE+LA+TIERRA+DE+CASTILLA+%28VTC%29&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar)

## 9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 07/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra, establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento del pliego de condiciones específico de cada uno de los Vinos de la Tierra, verificando la procedencia de las uvas de vinificación, las variedades utilizadas y el resto de elementos que figuran en el pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales controles se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte y que, en todo momento, deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como Vino de la Tierra y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas. Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente indicación geográfica.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, y en él se detallarán las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán precisar asimismo todos los elementos necesarios que deberán figurar para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente indicación geográfica y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.

#### Anexo 1. Sistema de puntuación para la cata de los Vinos de la Tierra de Castilla

Valoración	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase visual	0	1	3	4	6	9	100
Fase olfativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase olfativa: calidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: calidad	0	3	9	12	18	27	100
Armonía	0	3	9	12	18	27	100

\* Cada vez que un miembro del panel de cata asigne a un vino 100 puntos por cualquiera de los conceptos deberá consignar en la ficha de cata los argumentos que justifican su evaluación.