

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “EXTREMADURA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“Extremadura”

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Categorías:

Los vinos serán blancos, rosados y tintos para las siguientes categorías: vino, vino de aguja, vino de aguja gasificado. Y serán blancos y rosados para los vinos espumosos de calidad. Todo ello de acuerdo con el anexo VII parte II del Reglamento (CE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

Los vinos que podrán elaborarse y comercializarse amparados por esta I.G.P. deberán presentarse a consumo, con al menos las características descritas a continuación.

a) Las características analíticas serán:

Características analíticas de los vinos IGP “Extremadura”	Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.	Grado alcohólico total mínimo % Vol.	Grado alcohólico total máximo % Vol.	Acidez total mínima en ácido tartárico g/l.	Anhídrido sulfuroso total máximo mg/l (1)	Sobrepresión de anhídrido carbónico en bares
Vino blanco y rosado	9	9	15	4	180-240	
Vino tinto	11	11	16	4	150-190	
Vino espumoso de calidad	10	10	>10	4	185	3.5 mín.
Vino de aguja/Vino de aguja gasificado	7	9	> 9	4	200-235 (a) 150-200 (b)	1 mín. 2.5 máx.

1. El valor máximo para cada categoría, se aplica a vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales y el mínimo para los vinos con una riqueza en azúcares residuales igual o inferior a 5 g/l. En el caso de los vinos espumosos y de aguja, los valores con la nota (a) son aplicables a vinos blancos y rosados y los valores con la nota (b) son aplicables a los vinos tintos.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 g/l expresada en ácido acético, excepto:

- para los vinos blancos, rosados, dulces y semidulces y para aquellos con un grado alcohólico mayor de 13% Vol. que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento en cuyo caso el límite máximo será de 1 g/l.

- para los vinos sometidos a un período de envejecimiento superior a dos años el límite máximo de acidez volátil será de 1,2 g/l.

b) Evaluación de las características organolépticas.

Los vinos de la IGP “Extremadura” serán vinos limpios y brillantes, con aromas francos en los que se aprecien las características de la uva de la que proceden y la técnica de elaboración y conservación utilizada, y en boca serán equilibrados. No presentarán sensaciones de oxidación, excepto en los casos en que los vinos hayan sido sometidos a crianzas oxidativas. No presentaran defectos de aroma, sabor o color.

BLANCOS: Color amarillo con tonalidades desde el verde, aceradas a ligeramente pardas, aromas francos y frutados y/o florales y/o vegetales, y gusto fresco y equilibrado.

BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA: Color amarillo pálido a dorado, aromas con presencia de madera de gusto equilibrado con recuerdos a roble.

ROSADOS: Color rosa con tonalidades violáceas a anaranjadas, aromas francos y frutales y notas florales; gusto fresco y equilibrado.

TINTOS: Color rojo con tonalidades violáceas, aromas francos y frutados y/o florales, con gusto equilibrado.

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA: Color rojo con tonalidades violáceas a tejas, con aromas con recuerdos a madera y gusto equilibrado y persistente.

VINO DE AGUJA Y VINO DE AGUJA GASIFICADO: En nariz serán vinos limpios e intensos con aromas propios de la variedad, frescos y afrutado con una buena integración del carbónico endógeno, o bien del añadido en el caso del vino de aguja gasificado. Al abrir la botella desprende lentamente las burbujas sin formas espumas de forma patente.

En el caso de los vinos blancos predominaran los tonos amarillos de los más pálidos a los más dorados.

En los rosados encontraremos las tonalidades rosas, con reflejos de fresas, grosellas o salmón.

Para los tintos los tonos rojos presentarán reflejos violáceos, granates, púrpuras o rubí.

VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD: Deberán presentar en boca un ligero cosquilleo debido al desprendimiento y buena integración del gas carbónico. Los compuestos aromáticos existentes en el vino base, junto a los procedentes de la segunda fermentación, y todos ellos arrastrados y potenciados por el desprendimiento del gas carbónico, consiguen el desarrollo de una característica gama de aromas, todos ellos muy sutiles y de gran complejidad. Destacan además de los perfumes varietales, los desarrollados por la autólisis de las levaduras que recuerdan a pastelería, tostados, frutos secos, caramelo, etc.

En el caso de los vinos blancos predominaran los tonos amarillos de los más pálidos a los más dorados.

En los rosados encontraremos las tonalidades rosas, con reflejos de fresas, grosellas o salmón.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Sólo se podrán elaborar vinos amparados con la IGP “Extremadura”, en aquellas bodegas situadas en la zona geográfica delimitada, con uvas sanas, en un estado de madurez óptimo y que procedan de parcelas y subparcelas registradas en la misma.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de sus orujos, de manera que su rendimiento final no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

El anhídrido carbónico presente en los vinos de aguja procederá de la fermentación de los azúcares propios.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción y elaboración de los vinos amparados por la IGP está constituida por los terrenos ubicados en todos los términos municipales de las provincias de Badajoz y Cáceres.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

- 16.000 kilogramos de uva por hectárea
- 120 hectolitros por hectárea.

6. VARIEDADES DE UVA

La elaboración de los vinos protegidos por la IGP «EXTREMADURA» se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas, en la Comunidad Autónoma de Extremadura, por la legislación de la Unión:

- Variedades blancas:

Alarije o Subirat parent, Borba, Cayetana Blanca, Pardina o Jaén blanco, Macabeo o Viura, Chardonnay, Montúa o Chelva, Beba o Eva, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo, Doña Blanca o Cigüente, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano Menudo, Perruno, Riesling, Torrontes, Viognier, Xarello.

- Variedades tintas:

Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Syrah, Pinot Noir, Jaén tinto, Morisca, Petit Verdot, Tinto de la Pámpana Blanca, Garnacha Tintorera.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalle de la zona geográfica

- **Factores naturales.**

Clima. El clima dominante en Extremadura es el mediterráneo, pero matizado por la advección de masas de aire marítimo procedentes del Atlántico. Los centros de acción principales son el frente polar, que descarga sus masas de aire húmedas y el anticiclón de las Azores. Las horas de sol anuales sobrepasan las 2.600 horas, donde la radiación solar tiene un índice medio superior a 5 Kwh. por metro cuadrado, con datos en algunos años próximos a las 3.000 horas según el Mapa Solar de España elaborado por la Agencia Estatal de Meteorología, siendo de los más altos del país.

Precipitaciones. Las precipitaciones son escasas en casi toda la región. La mayor parte de ella recoge menos de 600 mm anuales, y en el centro de la provincia de Badajoz no se alcanzan los 400 mm. Una de las características más notables, sobre todo en las regiones más secas es la irregularidad interanual. La época más lluviosa del año es la primavera, seguida del otoño. Son las épocas en las que llega la masa de aire polar marítimo que trae el frente polar. El anticiclón de las Azores predomina en verano y aleja las lluvias. Encontramos tres, y hasta cuatro, meses de aridez en casi toda la región.

Temperaturas. Las temperaturas medias anuales oscilan entre 16 y 17 °C. Los inviernos son más suaves que en el interior de la península ibérica debido a la influencia oceánica por la cercanía a la costa atlántica portuguesa, sin barreras naturales intermedias. El verano llega a ser muy caluroso en toda la región superando las medias los 25 °C, alcanzándose unas máximas diurnas que superan los 41 °C. Es pues un verano caluroso cuyas temperaturas son mayores de las que debería tener en teoría, por la proximidad atlántica. La latitud de la región determina que el grado de insolación sea elevado. Esto, unido a la influencia del mencionado anticiclón de las Azores y a la reducida altitud media de la región, que oscila entre 200 y 400 metros, determina la elevada temperatura media de la región en dicha época.

- **Factores humanos**

La Comunidad Autónoma de Extremadura ha dedicado, a lo largo de su historia una parte importante de su actividad económica a la elaboración de vinos, no solo por ser el hábitat ideal para el cultivo de la vid, sino además, porque es afín a su idiosincrasia, como así lo demuestran los diferentes testimonios que nos ha legado la historia de Extremadura.

Carlos I de España y V de Alemania, catalogó el vino de esta tierra como el mejor del mundo, y Miguel de Cervantes lo nombra en sus novelas ejemplares. Además fue conocido en

el nuevo mundo de la mano de Hernán Cortés y un grupo de conquistadores extremeños que llevaban vino de Extremadura como presente y lo intercambiaban por oro. Hernán Cortés trató de obtener vino cultivando las vides silvestres americanas y también las extremeñas. Al no conseguirlo, decidió injertar la extremeña en las cepas americanas, realizando así el primer injerto de vid del que se tenga noticias hasta ahora. Incluso sigue existiendo actualmente una variedad de vid americana que se denomina “misión”.

Singular es la referencia que aparece en 1616 en el Libro titulado “Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua” por el ilustre médico Juan Socapan de Reiros quién hablando de la Fertilidad y Riquezas de Extremadura indica”: No solo la panadera Ceres publica la templanza y fertilidad de esta tierra, más también su amigo Baco significa con el dulce licor del vino, que ni Rivadavia, Ciudad Real, Cazalla, ni Torrejimenos exceden a los de Guadalcanal, Robledillo, de Fregenal y Logrosán, lugares de Extremadura”.

Documentos históricos encontrados en el Monasterio de Guadalupe, describen una extensa catalogación de vinos realizados allí: vino tinto de los frailes, vino tinto para raciones, vino claro, vino blanco de comunidad, vino de compañía y vinagre. Dicho saber fue trasladado por los monjes jerónimos por toda la región imbuyendo de una cultura sobre el vino a los pobladores de la misma.

Fue en 1999 cuando la Junta de Extremadura aprobó la Orden que se regulaba la mención “Vino de la Tierra de Extremadura” para los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en esta área geográfica. El objetivo de esta iniciativa es facilitar a los productores de toda la Comunidad Autónoma acogerse a la certificación de calidad de sus vinos y ayudar a su identificación por los consumidores.

b) Detalles del producto.

Las condiciones climáticas y naturales de la zona de producción conforman un ecosistema que caracteriza a estos vinos como un producto muy generoso en boca, estructurado, potente, con una elevada intensidad aromática, y con una acidez adecuada. Frescos y adaptados a los estándares de calidad demandados en los mercados más exigentes.

Actualmente los vinos de la IGP tienen reconocimiento a nivel mundial, comercializándose en todos los continentes, con amplia presencia en países de América como Brasil y Estados Unidos o asiáticos como China y Japón, además de su ya reconocida reputación en países europeos como Bélgica, Alemania y Suiza.

Estos vinos han recibido numerosos premios tanto nacionales como internacionales, además de numerosas distinciones. Podemos destacar como prueba de ello, y remontándonos únicamente a los últimos años, los siguientes premios entre otros.

PREMIOS	MEDALLAS	AÑOS
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	ORO	2008, 2008
Concours Mondial de Bruxelles. (Belgium)	PLATA	2001, 2002, 2006, 2008, 2011
Concours Mondial de Bruxelles (Belgium)	BRONCE	2000
Bacchus	ORO	2014
Bacchus	PLATA	2004, 2006, 2008, 2011
Bacchus	BRONCE	2004
Selections Mondiales Montreal	ORO	2004
Selections Mondiales Montreal	PLATA	2000
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	ORO	2000, 2002, 2004 ,2006, 2008
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	PLATA	2000, 2002, 2008
Concurso Internacional de Vinos "la Mujer Elige" Mendoza Argentina	BRONCE	2002
Internacional Zarcillos	PLATA	2003, 2005
Berliner Wein Trophy (Alemania)	ORO	2010
Berliner Wein Trophy (Alemania)	PLATA	2010
Venitaly Verona (Italia)	Diploma di Gran Menzione	2000, 2001, 2002, 2004, 2006
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	ORO	2003, 2019, 2021
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	PLATA	2000
Challenge International Du Vin Bordeaux (Francia)	BRONCE	2001, 2004, 2006, 2010
International Wine Challenge Beijing (China)	BRONCE	2000
Concurso Internacional. de Vinos "Cidade do Porto"(Portugal)	PLATA	2000, 2002, 2004
Concurso Internacional de Vinos de URGUP (Turquía)	ORO	2000
Concours international Du Vin Thessalique (Grecia)	PLATA	2005
Concours international Du Vin Thessalique (Grecia)	BRONCE	2001
Wine Masters Challenge (Portugal)	ORO	2003, 2005
Wine Masters Challenge (Portugal)	PLATA	2001, 2005
Wine Masters Challenge (Portugal)	BRONCE	2003
Hong Kong International Wine Challenge (China)	PLATA	2003
Hong Kong International Wine Challenge (China)	BRONCE	2001
Wine world. Belgrado Yugoslavia	ORO	2001
Wine world. Belgrado Yugoslavia	PLATA	2001
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	PLATA	2001, 2004, 2006
Japan International Wine Challenge (Tokyo)	BRONCE	2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2009

Vinalies Internationales Paris (Francia)	ORO	2002, 2010
Vinalies Internationales Paris (Francia)	PLATA	2002, 2005, 2006, 2008, 2010
San Francisco Wine Competition San Francisco (USA)	BRONCE	2003, 2004, 2006, 2008, 2009
China Wine and Spirits Competition Beijing	PLATA	2004, 2006, 2008
Monde Selection Bruselas (Bélgica)	PLATA	2006, 2008
Monde Selection Bruselas (Bélgica)	BRONCE	2004, 2005
International Wine Challenge London Inglaterra	BRONCE	2006
Tempranillos del Mundo Colonia (Alemania)	ORO	2006
Tempranillos del Mundo Shangai	PLATA	2007
Sélections Mondiales Québec (Canada)	PLATA	2007
The International Wine and Spirits Competition Surrey (Inglaterra)	BRONCE	2007, 2008, 2009
Monde Selection Wauthier-Braine (Bélgica)	PLATA	2010
Mezquita	ORO	2010, 2014.
Mezquita	PLATA	2006, 2007, 2009, 2014.
Mezquita	BRONCE	2008, 2009, 2014.
Internacional Mundos Vini (Alemania)	ORO	2003, 2020, 2021
Internacional Mundos Vini (Alemania)	PLATA	2002, 2005, 2010, 2017
Internacional Mundos Vini (Alemania)	MENCIONES DE HONOR	2004, 2005, 2006
Mundus vini der grosse internationale weinpreis	PLATA	2010, 2012
Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami	PLATINUM	2012
Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami	ORO	2012
Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami	PLATA	2012
Concurso internacional de vinos y espirituosos (CINVE), España	ORO	2014
Concurso internacional de vinos y espirituosos (CINVE), España	PLATA	2011, 2014, 2020
GILBERT & GAILLARD	PUNTOS	90, 91, 90 Y ORO
Concurso Nacional de Vinos, VinEspaña	ORO	2021
Concurso Nacional de Vinos, VinEspaña	PLATA	2021

c) Interacción Causal

Las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción conforman un ecosistema natural que unido a las variedades cultivadas y las prácticas de cultivo, han mantenido el cultivo del viñedo perfectamente adaptado al medio.

El factor humano a su vez tiene una gran incidencia sobre la calidad de la uva, las operaciones de cultivo y las prácticas enológicas, complementan y perfeccionan el efecto de los factores naturales de la región.

Por ello se obtienen unos vinos singulares en las distintas categorías descritas en el punto 1 del presente Pliego de Condiciones y con una marcada especificidad desde el punto de vista analítico y organoléptico.

Nuestro clima, con escasas precipitaciones y en general temperaturas elevadas desde el invierno a la vendimia, hace que nuestros vinos tengan una elevada intensidad aromática debido al estrés hídrico y también que en el momento de la recolección, las uvas presenten muy buen estado sanitario y riqueza glucométrica relativamente elevada.

Nuestros vinos se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática, que se debe al estrés hídrico que sufre nuestra viña en primavera y verano en la cual evaporación es más acusada.

En las uvas tintas, estas condiciones facilitan la producción de taninos y antocianos, potenciando las características cromáticas y las sensaciones gustativas de los vinos tintos obtenidos.

La frescura de los blancos jóvenes y rosados de especial carácter afrutado es debida además de a las características varietales, a una recolección en un óptimo estado de maduración, mas temprana que en otras regiones, siendo de los primeros en salir al mercado.

La elaboración de los vinos de aguja se ha adaptado perfectamente a la zona, consiguiendo unos vinos jóvenes y frescos de menor graduación, que potencian las características organolépticas de nuestras variedades gracias al anhídrido carbónico obtenido de forma natural con parada fermentativa y posterior fermentación de sus propios azúcares residuales o bien mediante gasificación.

Tradicionalmente en esta región se han producido vinos espumosos de calidad reconocida, la elaboración artesanal de este tipo de vino se viene realizando desde hace más de tres décadas, teniendo por ello una relación muy estrecha con las características edafoclimáticas y culturales de la zona geográfica que abarca esta IGP.

La tradición y la combinación de la factores anteriores junto al esmerado cultivo de la variedades autóctonas, la mejora que ha supuesto la introducción de nuevas variedades y la aplicación de modernas técnicas de elaboración, han propiciado la consecución de unos vinos de calidad diferenciada respecto a otras zonas vitivinícolas, con un aumento considerable de su consumo y por ende de su reputación, como queda de manifiesto en los numerosos premios obtenidos.

8. REQUISITOS APLICABLES

a) Marco jurídico.

- Reglamento (CE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007.
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

OTRAS DISPOSICIONES

a) Requisitos adicionales

Los documentos de acompañamiento que amparen transportes de vinos de la tierra que sean expedidos a otras regiones distintas de la de producción deberán ser remitidos por cualquier medio a la autoridad de control, a más tardar, el mismo día de su emisión.

Las bodegas deberán llevar cuentas separadas en los registros. También llevaran actualizados al día el Libro de Registro de Vino de la Tierra de Extremadura, de acuerdo con el modelo establecido en el anexo IV c) de la Orden de 19 de agosto de 2004, cuando vayan a hacer uso de menciones facultativas relativas a:

- Variedad/es de uva
- Año de cosecha
- Menciones relativas al modo de obtención o a los métodos de elaboración de vinos.
- Menciones relativas al envejecimiento contemplado en el apartado a) de la disposición adicional segunda de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

Los operadores que quieran embotellar el producto fuera de la zona de producción y de elaboración, deberán comunicarlo previamente a la autoridad competente.

Las bodegas elaboradoras y/o embotelladoras deberán someter las partidas de vinos una vez consideradas aptas para su embotellado o comercialización, a los controles analíticos necesarios para cumplir con las características que figuran en el punto 2 de este pliego. Podrán realizarlo con medios propios y deberán quedar justificado en un documento identificado por partida.

ETIQUETADO

Para la IGP “Extremadura” el término tradicional al que se refiere el artículo 112 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo es : “Vino de la tierra” que podrá sustituir en el etiquetado a la indicación obligatoria “indicación geográfica protegida” según se establece en el artículo 119.3 del citado Reglamento.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 120, apartado 1, letra d) del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 que pueden utilizarse en los vinos amparados con Indicación Geográfica Protegida “Extremadura” son: Añejo, Viejo y Noble.

9. COMPROBACION DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO.

a) Autoridad competente

La autoridad competente, indicada en el artículo 94, apartado 2, letra i) del Reglamento (UE) 1308/2014 de 17 de diciembre, del Parlamento y del Consejo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, será la Dirección General de la Consejería competente, que en cada momento tenga atribuidas las competencias relativas en materia de Control del Fraude y de la Calidad Alimentaria, quién realizará el control del cumplimiento del pliego de condiciones.

Nombre: Dirección General Agricultura y Ganadería. Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio. Junta de Extremadura.
Avda. Luis Ramallo, s/n 06800 MÉRIDA.
Tel. 924 002347
Fax. 924 002123
E-Mail: dgayg.adrpt@juntaex.es

b) Tareas

- Alcance de los controles.

- Examen analítico:

Se tomaran muestras de producto, representativas de partidas apta para comercializar para proceder a su análisis químico.

- Examen de otros requisitos:

Se comprobará que las bodegas realizan un autocontrol, de acuerdo al presente pliego de condiciones, en aquellas partidas que vayan a comercializar con esta denominación.

Se comprobaran, documentos de acompañamientos, registros, y demás documentación, que afecten a estos productos.

Se realizaran aforos de forma aleatoria para comprobar la correlación entre los volúmenes que se declaran en registros y las existencias reales en bodega.

Se comprobará el uso correcto en etiquetas, de términos tradicionales y menciones facultativas para cada producto objeto de control.

Se controlará que los vinos en cualquier fase de elaboración estén perfectamente separados de otros productos vitivinícolas, e identificados con todas aquellas menciones de los que tengan previsto hacer uso en su comercialización.

- Metodología del control.

La comprobación anual del pliego de condiciones, se realizará, con controles aleatorios, mediante auditorías en bodegas, durante las cuales se podrán tomar muestras de producto para comprobación de sus características analíticas.