

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

(2023/C 40/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Extremadura»

PGI-ES-A1300-AM02

Fecha de la solicitud: 14.7.2015

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación**1. Se introducen nuevas categorías de productos vitivinícolas: vino de aguja y vino de aguja gasificado**

Se modifica el punto 2, a) y b) del pliego de condiciones, y los puntos 1.3 y 1.4 del documento único, donde se introducen nuevas categorías de vinos: vino de aguja, vino de aguja gasificado.

Los cambios normativos que se produjeron, con la aprobación del Reglamento (CE) n.º 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, por el que se desarrollaban determinados aspectos en la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas regulados en la OCM del mercado vitivinícola (Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo de 17 de mayo de 1999) ⁽²⁾ ampliaron el uso de la mención tradicional Vino de la Tierra, en nuestro caso «vino de la tierra de Extremadura», para los vinos de aguja y vinos de aguja gasificados.

La necesidad del sector productor de introducirse en nuevos segmentos del mercado, precisa volver a utilizar la designación de calidad diferenciada «Extremadura» para la comercialización de estos productos.

2. Se introduce una nueva categoría de producto vitivinícola: vino espumoso de calidad

Se modifica el punto 2, a) y b) del pliego de condiciones, y los puntos 1.3, 1.4 y 1.8 del documento único, donde se introducen una nueva categoría de vinos: vino espumoso de calidad.

Tradicionalmente en esta región, desde hace más de tres décadas, se han producido vinos espumosos de calidad de reconocido prestigio, la cual afecta a una zona muy reducida amparada por la DOP CAVA.

Por ello, el sector productor de Extremadura, manifiesta la necesidad de una figura de protección de calidad diferenciada, avalada por la UE, en aras de poner en valor esta categoría de vinos ya acreditados en todo el territorio de Extremadura.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ DO L 118 de 4.5.2002, p. 1.

3. Se actualizan los datos de la autoridad competente

Se debe a los cambios en las estructuras orgánicas de la Junta de Extremadura.

Afecta al punto 9.a) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

4. Se introduce una práctica enológica

Se modifica el punto 3 (prácticas enológicas específicas) del pliego de condiciones y el punto 1.5.1 del documento único.

Se limita el rendimiento extracción uva-mosto a 75 litros de vino por cada 100 kg de uvas.

Esta práctica influye directamente en la calidad de las distintas categorías de vinos amparados por esta IGP.

5. Se iguala el rendimiento máximo de las plantaciones en vaso al de las plantaciones en espaldera

Afecta al apartado 5 (rendimiento máximo) del pliego de condiciones y al punto 1.5.2 del documento único.

El sector solicita este cambio, motivado por las mejoras en las técnicas de cultivo, que incrementan la producción en la conducción en vaso.

6. Actualización de variedades

Afecta al apartado 6 (variedades de uva) del pliego de condiciones y al punto 1.7 del documento único.

El sector demanda incluir todas las variedades autorizadas por la normativa que regula el potencial vitícola, dando respuesta a la necesidad de adecuar este punto del pliego al potencial de producción real de la zona «Extremadura».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Extremadura

2. Tipo de indicación geográfica

IGP – Indicación geográfica protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

9. Vino de aguja gasificado

4. Descripción del (de los) vino(s)**1. Vinos blancos y rosados**

VINOS BLANCOS

Fase visual: Limpios y brillantes, color amarillo con tonalidades que van desde el verde, aceradas a ligeramente pajizas.

Fase olfativa: Olores francos, frutados y/o florales y/o vegetales, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Fase gustativa: Equilibrado en boca, con aromas frescos, frutados y/o florales y/o vegetales.

VINOS BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA

Fase visual: Limpios y brillantes, color amarillo pálido a dorado.

Fase olfativa: Aromas a tostados, vainillas del roble.

Fase gustativa: Recuerdos a aromas de roble, con acidez integrada en los tostados de la madera.

VINOS ROSADOS

Fase visual: Limpios y brillantes, color rosa con tonalidades desde violáceas a anaranjadas.

Fase olfativa: Olores francos, con olor a fruta roja y notas florales.

Fase gustativa: Equilibrado en boca, con aromas frescos y recuerdos a frutos rojos.

- En los límites no contemplados se aplicará la normativa europea vigente.
- 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 el límite máximo de acidez volátil será de 1 g/l (16,7 meq/l).
- Sulfuroso máximo 240 mg/l cuando azúcares residuales >5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

2. *Vinos tintos y tintos envejecidos en madera*

TINTOS

Fase visual: Limpios y brillantes, con tonalidades violáceas.

Fase olfativa: Olores francos, frutados y/o florales, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Fase gustativa: Equilibrados en boca, con aromas frescos, frutados y/o florales.

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA

Fase visual: Limpios y brillantes, con tonalidades violáceas a teja.

Fase olfativa: Olores francos, recuerdo de frutados con olor a tostado de madera, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Fase gustativa: Aromas frescos, con recuerdos frutados y aromas a maderas y tostados.

- En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente de la Unión.
- Para los vinos con un grado alcohólico mayor de 13 % vol. que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, el límite máximo de acidez volátil será de 1 g/l (16,7 meq/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 (20 meq/l).
- Sulfuroso máximo 190 mg/l cuando azúcares residuales >5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	16
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. *Vino de aguja y aguja gasificado blancos y rosados*

BLANCOS

Fase visual: Limpios y brillantes, color amarillo con tonalidades que van desde el amarillo al dorado. Al abrir la botella desprende lentamente burbujas sin formar espuma de forma patente.

Fase olfativa: Olores francos, frutados y/o florales y/o vegetales, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Fase gustativa: Aromas frescos, frutados y/o florales y/o vegetales y equilibrados en acidez, contribuyendo notablemente el gas carbónico procedente de fermentación o adición a la potenciación de sus características.

Sobrepresión de dióxido de carbono en bares a 20 °C será de 1 a 2,5 como máximo.

ROSADOS

Fase visual: Limpios y brillantes, color rosa con tonalidades desde violáceas a anaranjadas. El vino de aguja, al abrir la botella desprende lentamente las burbujas sin formar espuma de forma patente.

Fase olfativa: Olores francos, con olor a fruta roja y/o notas florales.

Fase gustativa: Equilibrado en boca, aromas frescos a frutos rojos potenciados por el gas carbónico que contienen.

Sobrepresión de dióxido de carbono en bares a 20 °C será de 1 a 2,5 como máximo.

- En los límites no contemplados se aplicará la normativa europea vigente.
- 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 el límite máximo de acidez volátil será de 1 g/l (16,7 meq/l).
- Sulfuroso máximo 235 mg/l cuando azúcares residuales >5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4. *Vinos de aguja tintos*

Fase visual: Limpios y brillantes, con tonalidades violáceas. El vino de aguja, al abrir la botella desprende lentamente las burbujas sin formar espuma de forma patente.

Fase olfativa: Olores francos, frutados y/o florales, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Fase gustativa: Equilibrados en boca, con aromas frescos, frutados y/o florales, contribuyendo notablemente el gas carbónico procedente de fermentación o adición a la potenciación de sus características.

- En los límites no contemplados se aplicará la normativa europea vigente.
- Para los vinos con un grado alcohólico mayor de 13 % vol. que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, el límite máximo de acidez volátil será de 1 g/l (16,7 meq/l).
- Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando azúcares residuales >5 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. *Vinos espumosos de calidad blancos y rosados*

BLANCOS

Vista: Limpio y brillantes, color amarillo con tonalidades que van desde el verde, aceradas a pajizas.

Olfato: Olores francos, frutados y/o florales y/o vegetales, que recuerdan a la/s variedad/es de la/s que procede/n.

Gusto: Equilibrado en boca, con aromas frescos, frutados y/o florales y/o vegetales.

ROSADOS

Vista: Limpios y brillantes, color rosa con tonalidades violáceas a anaranjadas.

Olfato: Olores francos, con olor a fruta roja y notas florales.

Gusto: Equilibrado en boca, aromas frescos a frutos rojos

En ambos tipos, por su excelente integración del carbónico, se consigue una gama de aromas muy sutiles y de gran complejidad a partir de los compuestos aromáticos existentes en el vino base y a la autólisis de las levaduras.

— Sobrepresión de dióxido de carbono a 20 °C > 3,5 bar.

— En los límites no contemplados se aplicará la legislación vigente de la Unión.

— Para los vinos con un grado alcohólico mayor de 13 % vol. que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, el límite máximo de acidez volátil será de 1 g/l (16,7 meq/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 (20 meq/l)

— Sulfuroso máximo 235 mg/l cuando azúcares residuales > 5 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Se aplicarán presiones adecuadas en la extracción del mosto o del vino de manera que su rendimiento final no sea superior a 75 litros de vino por 100 kg de vendimia. En los vinos de aguja gasificados se podrá añadir gas carbónico además del endógeno de fermentación.

b. Rendimientos máximos

Independientemente de su forma de conducción (vaso o espaldera)

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

120 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

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.

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

BEBA - EVA

BOBAL

BORBA

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

CHARDONNAY

DOÑA BLANCA - CIGÜENTE

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALVAR

MAZUELA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA - CHELVA

MORISCA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO - CENCIBEL
TINTO DE LA PÁMPANA BLANCA
TORRONTÉS
VERDEJO
VIOGNIER
XARELLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

1. Se basa en su reputación, avalada por numerosos premios, nacionales e internacionales, obtenidos a lo largo del tiempo.

FACTORES NATURALES Y HUMANOS

Factores naturales

El clima dominante en Extremadura es el mediterráneo, pero matizado por la advección de masas de aire marítimo procedentes del Atlántico. Las horas de sol anuales sobrepasan las 2 600 a 3 000 horas, siendo de las más altas del país según la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET).

Las precipitaciones son escasas, teniendo de 3 a 4 meses de aridez en toda la región. Las temperaturas medias oscilan entre 16-17 °C.

Los inviernos son suaves gracias a la influencia oceánica de la costa atlántica portuguesa sin barreras naturales intermedias. El anticiclón de las Azores predomina en verano y aleja las lluvias dando lugar a veranos muy calurosos alcanzando temperaturas máximas diurnas de más de 40 °C.

Factores humanos

El cultivo de la vid y por ende la elaboración de sus vinos, es afín a la idiosincrasia de la región extremeña quedando patente en diversos testimonios a lo largo de su historia:

Carlos I de España y V de Alemania, catalogó el vino de esta tierra como el mejor del mundo.

Miguel de Cervantes lo nombra en sus novelas ejemplares.

Fue el primer vino conocido en el nuevo mundo cuando Hernán Cortés y un grupo de conquistadores extremeños llevaron vino de Extremadura como presente y lo intercambiaban por oro. También decidió injertar la vid extremeña en las cepas americanas, realizando así el primer injerto de vid en el mundo del que se tenga noticias hasta ahora.

Documentos históricos de los monjes jerónimos encontrados en el Monasterio de Guadalupe (1 520), describen una extensa catalogación de vinos realizados allí, trasladando dicho saber por toda Extremadura imbuyendo de una cultura sobre el vino a los pobladores de la misma.

Con la entrada de España en la CEE en 1986 se adapta a su legislación y establece la reglamentación de Vino de la Tierra, apareciendo en el mercado esta denominación en los vinos elaborados en Extremadura.

Fue en 1999 cuando la Junta de Extremadura aprobó la Orden que 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 era 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.

A partir de ahí, el sector con el apoyo de las instituciones públicas, ha realizado importantes inversiones en nuevas tecnologías, mejorando tanto el cultivo y selección de las viñas como en las técnicas enológicas en bodegas, dando como resultado vinos que, sin perder sus peculiaridades, tienen mayor calidad y reconocimiento.

CALIDAD Y REPUTACIÓN

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 Tierra de Extremadura, 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.

Prueba de ello, son los numerosos premios y distinciones, tanto nacionales como internacionales. Se puede destacar especialmente, como prueba de ello, los siguientes premios (entre otros muchos):

Medallas de oro en concurso internacionales en España, Europa y terceros países:

- Concours Mondial de Bruxelles (Belgium), en 2008.
- Bacchus de oro 2014.
- Challenge International du vin Bordeaux (Francia) en 2003.
- ORO Challenge International du vin Bordeaux (Francia) en 2003, 2019 en vinos blancos, 2021 en vinos espumosos de calidad, y en tintos.
- Wine Masters Challenge (Portugal) en 2003, 2005.
- Sélections Mondiales Montreal en 2004.
- Tempranillos del Mundo Colonia (Alemania) en 2006.
- Challenge to the best Spanish wines for USA, Miami, en 2012.
- Concurso internacional de vinos y espirituosos (CINVE), España 2014.
- ORO en Concurso internacional de vinos y espirituosos (CINVE), España 2014, PLATA 2020.
- ORO en MUNDUS VINI, Alemania 2020 y 2021 Plata en blancos y tintos 2017.
- PLATAS vinos de aguja y espumosos, concurso VinEspaña 2021.
- Varios OROS en vino ecológico y en vinos blancos y tintos VinEspaña2021.
- 90,91 puntos y ORO Gilbert & Gaillard.

2. VINO

Nuestro clima, con escasas precipitaciones y temperaturas elevadas desde el envero a la vendimia, hace que nuestros vinos tengan una elevada intensidad aromática con respecto a otras zonas vitícolas, debido al estrés hídrico que sufre la planta durante la primavera y el verano. En consecuencia, en el momento de la recolección las uvas presentan muy buen estado sanitario con una riqueza glucométrica relativamente elevada.

Vino tinto

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.

Vinos blancos y rosados

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

VINOS DE AGUJA

La elaboración de los vinos de aguja descritos en el apartado 1.4 de este documento único se ha adaptado perfectamente a la zona, consiguiendo unos vinos jóvenes y frescos de menor graduación, que potencian las características organolépticas de los excelentes vinos base de los que proceden, gracias al anhídrido carbónico obtenido de forma natural con parada fermentativa y posterior fermentación de sus propios azúcares residuales.

VINO DE AGUJA GASIFICADO

El gas presente en estos vinos, de características similares a los vinos de aguja, procede de la adición de anhídrido carbónico. Estos vinos han alcanzado un importante auge, con incrementos importantes en su comercialización como alternativa a otras categorías de vinos.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Tradicionalmente en esta región se han producido vinos espumosos de calidad reconocida y con unas características organolépticas muy interesantes, como se describen en el apartado 1.4 de este documento. 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 climáticas y culturales de la zona geográfica que abarca esta IGP.

Gracias a las condiciones climáticas diferenciales de Extremadura, con clima mediterráneo, pero matizado por la advección de masas de aire marítimo procedentes del Atlántico, con veranos calurosos y muy secos, determina que los vinos base sean mucho más aromáticos y frescos que los que se elaboran en otras zonas vitivinícolas, consiguiendo unos vinos espumosos con una mayor gama de aromas, amplitud en boca y persistencia que los diferencia.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de estos vinos puede hacerse dentro o fuera de la zona delimitada.

De acuerdo con el punto 8, letra b), (requisitos aplicables, adicionales) del pliego de condiciones: «los operadores que tengan intención de embotellar el producto fuera de la zona de producción, deberán comunicarlo previamente a la autoridad competente.»

Artículo 9.4 de la Orden de 19 de agosto de 2004, de la Consejería de Economía y Trabajo, por la que se dictan normas relativas a los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas, a los registros que se deben llevar en el sector y a su designación: «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.»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 120, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 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 son «Vino de la Tierra».

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/IGP+Extremadura+%28Vino+de+la+Tierra%29.+Pliego+condiciones.pdf/0fd65d6e-1c66-3a58-e0ef-1c6143efe748?t=1665733026927>
