

**Pliego de Condiciones del Vino de la Tierra
“Laujar-Alpujarra”**

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica protegida (IGP): “LAUJAR-ALPUJARRA”.
- Término tradicional equivalente: “Vino de la Tierra”.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Anhidrido sulfuroso total (mg/l)	Azúcares residuales (g/l)	Acidez volátil (gr/l de ac. Acético)
Blanco	≥11	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Rosado	≥11,5	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Tinto	≥12	≤150	<5	≤0,7
		≤200	>5	

Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra “Laujar-Alpujarra” son las siguientes:

Vinos Blancos:

De color amarillo pálido, brillante con aromas primarios florales muy intensos y complejos, conseguidos con una fermentación controlada a baja temperatura. En boca, equilibrados, afrutado y agradables, correcta acidez integrada con final fresco y limpio.

Vinos Rosados:

De color intenso rosa frambuesa, brillante, aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos muy equilibrados y con excelente bouquet.

Tintos jóvenes:

Son limpios e intensos de aroma, muy afrutado y algo especiados, características conseguidas con el tiempo justo de permanencia en barrica nueva de roble. De color muy vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

Tintos con envejecimiento:

De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros integrados integrados con los especiados y de vainilla de la crianza en roble. En boca muy persistente, con gran cuerpo y vigor. Acidez y tanicidad rica y muy equilibrada con gran evolución en botella, con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

No se permite el riego un mes antes de la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superan los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y Echerichia coli.

Los corchos de la botellas deben tener una longitud superior a 44 mm. y estar exentos de olores y porosidades.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los "calados" (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando "rimas".

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra "Laujar-Alpujarra", incluye los términos municipales siguientes: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

El límite de producción máxima se establece en 10.000 Kg. por hectárea y año para las variedades blancas y de 8.500 Kg. por hectárea y año para las variedades tintas. 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) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades de uvas blancas: Jaén blanco, Macabeo, Chardonnay, Vijiriego, Pedro Ximénez, Moscatel de grano menudo y Viognier.

- Variedades de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, Pinot noir, Petit Verdot y Syrah.

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Laujar-Alpujarra” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 22 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención “Vino de la Tierra de Laujar-Alpujarra”, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El medio natural, condicionado por la orografía circundante, define las características diferenciadoras de los productos de la comarca. Se encuentra el viñedo entre Sierra Nevada y Sierra de Gador, entre los 700 y 1000 metros de altitud, con un clima frío, lo que le proporciona las condiciones óptimas para la maduración.

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 24/2.003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2.007 de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2.011 de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- 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, o norma que la sustituya.

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.

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.