

**DIRECCIÓN GENERAL DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS Y PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALENCIA

PLIEGO DE CONDICIONES IGP CASTELLÓ

1.- Nombre que se desea proteger.

CASTELLÓ

2.- Descripción del vino.

Los vinos amparados por la IGP Castelló son los siguientes:

- Vinos tintos
- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos de licor
- Vino de uva sobremadurada
- Vino espumoso de calidad
- Vino de aguja

a) Características analíticas

DE CARÁCTER GENERAL								
TIPO	Grado Alcohólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% Vol.)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono Mínimo. (CO ₂ en bares)
TINTOS	12	12	* Seco ≤ 4	4,5	La acidez volátil máxima de los vinos de la campaña no podrá ser superior a 10 meq/l=0,57 gr/l, a 13,3 meq/l=0,76 gr/l en el segundo año; a 15 meq/l=0,85 gr/l en el tercero y cuarto y a 18 meq/l=1,03 gr/l en los siguientes.	150	200	
BLANCOS	11	11	* Seco ≤ 4	4,5		180	250	
ROSADO	11	11	* Seco ≤ 4	4,5		180	250	
VINO LICOR	17,5	Mínimo 15 Máximo 22	* Seco ≤ 4	4,5		150	200	
VINO UVA SOBREMADURADA	15	15	> 50	4,5			200 Tintos 250 Blancos	
VINO ESPUMOSO DE CALIDAD	11	11	Seguirá lo establecido en la OCM Vitivinícola	4,5		185	185	3,5
VINO DE AGUJA	9	7	Seguirá lo establecido en la OCM Vitivinícola	4,5		150 Tintos 180 Blancos y rosados	200 Tintos 250 Blancos y rosados	Mínimo 1 Máximo 2,5

* 9 gr/l, cuando el contenido de acidez total expresado en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en mas de 2 gr/l al contenido en azúcar residual.

b) Características organolépticas.

- Vinos tintos.

- Fase visual: color de buena intensidad, con predominio de los tonos rojizos.
- Fase gustativa: abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto.
- Fase olfativa: de buena intensidad y cargada de fruta. Limpia y agradable

- Vinos tintos envejecidos

- Fase visual: predominio de tonos rojizos de buena intensidad habitualmente dominado por los tonos cubiertos excepto en los de larga crianza donde presentarán características cromáticas propias de dicha elaboración.
- Fase olfativa: equilibrada entre fruta y madera, intensa, limpia y agradable.
- Fase gustativa: sabrosa y bien estructurada, largo postgusto y buenas sensaciones retronasales.

- Vinos blancos.

- Fase visual: predominan los tonos amarillos pálidos.
- Fase olfativa: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.
- Fase gustativa: buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia.

- Vinos blancos con fermentación en barrica.

- Fase visual: predominio de tonos amarillos intensos que pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.
- Fase olfativa: buena fruta pero con las notas clásicas que aporta la madera al conjunto del vino.
- Fase gustativa: amable y sabrosa, equilibrada y con largo postgusto.

- Vino rosado.

- Fase visual: el color esta comprendido dentro de las diferentes tonalidades rosáceas.
- Fase olfativa: aromas florales y a frutas rojas.
- Fase gustativa: equilibrado respecto al azúcar – acidez.

- Vino de licor.

- Fase visual: tonalidades propias de la variedad de elaboración, tendiendo de color rubí a teja según edad.
- Fase olfativa: aromas dulces, a pasas, alcohol, moscatel.
- Fase gustativa: untuosos, sabroso y regusto a fruta madura.

- Vino de uvas sobremaduras
 - Fase visual: el color abarca del ámbar al caoba y caramelo.
 - Fase olfativa: gran intensidad y complejidad aromática y riqueza de delicados matices afrutados y pasas.
 - Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente fresca y acidez equilibrada.

- Vino espumoso de calidad.
 - Fase visual: el color es similar al de los vinos tranquilos y dependerá de la variedad de elaboración. Cabe valorar las burbujas: tamaño, formación del rosario, formación de la corona en la superficie y persistencia.
 - Fase olfativa: la complejidad es similar a los vinos tranquilos. Cabe destacar aromas afrutados en jóvenes y a levaduras frescas y panadería los de crianza en botella.
 - Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente fresca y acidez equilibrada.

- Vino de aguja.
 - Fase visual: se adecuará a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos.
 - Fase olfativa: aromas varietales.
 - Fase gustativa: ligeros y frescos.

3.- Prácticas enológicas específicas.

a) Prácticas de cultivo

- Las plantaciones podrán ser tradicionales en vaso o en espaldera.
- Las podas podrán ser tanto la tradicional en vaso como en espaldera.
- Se autoriza el riego de las viñas. No obstante, cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el órgano de gestión de la IGP podrá limitar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

b) Prácticas enológicas específicas

- La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y

respetando los parámetros de graduación alcohólica que se indican en este pliego de condiciones.

- Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la indicación geográfica protegida.

4.- Demarcación del área geográfica.

La zona de producción amparada por la IGP Castelló está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Castellón comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la IGP, denominadas comarcas vitícolas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

- Comarca vitícola Alto Palancia-Alto Mijares: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chovar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Villahermosa del Río, Viver, Zucaina.
- Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Alcalá de Xivert, Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benasal, Benicarló, Cálíg, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Chert, Coves de Vinromá, Culla, La Jana, La Salsadella, Peñíscola, Rosell, San Jorge, Sant Mateu, San Rafael del Rio., Santa Magdalena de Pulpis, Tirig, Traiguera, Vinaròs..
- Comarca vitícola Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Vilafamés, Vilanova d'Alcolea.

5.- Rendimientos máximos.

La producción máxima admitida por hectárea será de 8000 kg de uva para las variedades tintas y de 9000 kg para las variedades blancas.

El rendimiento final de producto acabado será, como máximo, de 56 Hl/ha para vino tinto y 63 Hl/ha para vino blanco.

6.- Variedades de uva.

La elaboración de los vinos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

- Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta o Gironet, Garnacha tintorera o Tintorera, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo o Tinto fino, Bonicaire o Embolicaire, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Mazuelo, Forcallat tinta, Graciano, Mencía, Petit Verdot.
- Blancas: Chardonnay, Subirat, Merseguera, Exquitsagos o Verdosilla, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Planta fina de Pedralba o Planta Angort, Viura o Macabeo, Airen o Forcallat blanca, Planta nova o Tardana, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewurztraminer, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Riesling, Semillon.

7.- Vínculo con la zona geográfica.

a) Área geográfica.

Factores naturales.

La provincia de Castellón se sitúa al este de la península ibérica. Se trata de una provincia costera cuya marcada orografía delimita el interior montañoso de una estrecha llanura que constituye la franja costera.

La IGP Castelló abarca una zona cuya pluviometría media anual oscila alrededor de 540l/m². Las máximas precipitaciones medias anuales se consiguen en el mes de octubre, con 85l/m² seguido del mes de mayo con 79 l/m². La precipitación media total más baja se consigue en los meses de junio con 15 l/m² seguido de julio y agosto con 25l/m².

La temperatura máxima media anual se consigue en el mes de agosto con 34.5°C seguido de julio con 34.2.

Las temperaturas medias máximas menos elevadas se dan en febrero con 21.3°C y diciembre con 22.3°C para las zonas del litoral. En las zonas de interior las temperaturas medias mínimas anuales son más bajas llegando en diciembre alrededor de los -4°C. Febrero, marzo y noviembre son meses con temperaturas medias mínimas por debajo de 0°C.

El cultivo del viñedo se efectúa en suelos de textura franca, pardo-calizos sobre material no consolidado en los que la topografía no es muy abrupta, y también, en zonas protegidas de la erosión y en las que el suelo se ha acumulado por arrastre, en suelos pardos sobre calizas duras.

Factores humanos.

Antecedentes históricos.

Dentro de la zona geográfica el cultivo de la vid es ancestral como así lo demuestran los primeros enseres íberos encontrados en la zona de Les Useres - Vilafamés que testifican la elaboración de vinos en Castellón.

En el siglo II a.C. la cuenca del Palancia tenía ya una especial relevancia desde el punto de vista vitivinícola debido a su exportación de vino a Roma.

A finales del siglo XIV la viña ocupaba en Castellón la cuarta parte de las 230 hectáreas de regadío y más de la mitad de las 1300 de secano.

El valle del Palancia, desde Viver a Sagunto, es el ejemplo más evidente de especialización vinícola comercial en el siglo XV. Los mayores centros vinateros eran Segorbe y Jérica.

Es a mitad de XV cuando se inicia una nueva etapa de la viticultura castellanense en la que por primera vez las dos grandes zonas vitícolas, el valle del Palancia y la comarca del Maestrat orientan la producción de vino hacia la exportación.

El año 1.902 fue detectada la filoxera en nuestra provincia. En pocos años la plaga arrasó los viñedos. En 1.915 de los famosos Murviedro y Carlón no quedó más que el nombre. Fueron necesarias varias décadas para recuperar el cultivo del viñedo. Por fin se consiguió mediante la incorporación variedades recomendadas: Tempranillo, Monastrell, Macabeo, etc.

En definitiva, los vinos de la IGP Castelló recogen el legado vitivinícola de las Comarcas productoras utilizando en las elaboraciones, entre otras, variedades autóctonas como el Macabeo, Embolcaire y Monastrell.

Tradicionalmente la elaboración de las variedades tintas se ha producido a partir de maceraciones largas que permiten una mayor extracción de los componentes del hollejo en el mosto, mientras que la elaboración típica de los rosados se basa en la extracción del primer mosto escurrido que le produce una buena acidez total y frescura.

En cuanto a las variedades blancas, la variedad históricamente más representativa es el Macabeo, y sus vinos transmiten la personalidad de la zona donde se producen.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa en la reputación obtenida en el mercado. Los datos de comercialización, tanto a nivel nacional como internacional son la mejor evidencia de esta reputación.

Los vinos procedentes de esta zona vienen siendo reconocidos en los mercados nacionales e internacionales, como lo prueba el hecho de que cuentan con diversos premios:

Premio "Els Bodeguers 2011". Valencia

Medalla de Bronce CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2010 Bourg-sur-Gironde, Burdeos (Francia)

MEDALLA DE PLATA CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2011 Bruselas (Bélgica)

Medalla de Bronce 2008 "La Selección" Gran Premio de Vinos de España Muro, Mallorca.

Premio Calidad & Tradición 2010 y 2011 "Federación de Cofradías vónicas y gastronómicas de la Comunidad Valenciana (Valencia)

MEJOR BODEGA NACIONAL en los premios nacionales FECOES (Federación Española de Cofradías Vónicas y Gastronómicas) 2011. Laredo, (Cantabria)

En los últimos años se está produciendo un importante aumento de las ventas, especialmente de las exportaciones a países como Alemania, Polonia, Rumania, Hungría y China.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.

La reputación de los vinos de la IGP Castelló se debe a sus características, debidas principalmente a factores climáticos.

Los vinos de la Indicación Geográfica Protegida Castelló son el resultado de un conjunto de factores específicos que se dan en este su lugar de origen: el suelo, el clima y sobre todo el esmero con los que los viticultores cultivan sus viñedos. El terruño de estas zonas juega un papel determinante que conseguirá su máxima expresión con la mejora de los procesos vitícolas, enológicos y de comunicación comercial que posibilita la IGP.

La Indicación Geográfica Protegida Castelló tiene unas marcadas características climáticas y edafológicas. Esto hace que nuestros vinos tengan unas características especiales debido a la zona de producción y a la trayectoria histórica que aportan a las diferentes subzonas diversos métodos de elaboración y vinos producidos.

Las tierras de Castellón gozan además de la particularidad de registrar pequeñas precipitaciones en los meses de junio, julio y agosto; ello hace que en los meses secos, donde la planta absorbe humedad de la capacidad de campo retenida en primavera, exista un pequeño aporte hídrico, que hace que la plantación no acuse el efecto de estrés hídrico pudiendo obtenerse rendimientos normales por planta sin ningún tipo de dificultad, dado que además las temperaturas medias estimadas no son agresivas.

El grado alcohólico entra en relación inversa con las precipitaciones. Los meses de junio, julio y agosto se consideran secos y por lo tanto el grado alcohólico conseguido es el óptimo y adecuado.

Los meses de junio y julio son los meses más secos y en agosto se dan precipitaciones de alrededor de 40 o 50 l/m²; esto podría llevar a pensar que esta lluvia disminuye el grado alcohólico de los vinos, pero ello no es cierto ya que son lluvias torrenciales y se dan después de los dos meses más secos del año.

En este sentido procede hacer constar que las precipitaciones de agosto en estos niveles se consideran beneficiosas para el cultivo de la vid y, por lo tanto, para la buena calidad de los vinos.

Por otra parte, el grado alcohólico se ve favorecido por las elevadas temperaturas de los meses de julio y agosto favoreciendo al máximo una elevación en el grado alcohólico.

La acidez total en relación con las precipitaciones posee una relación positiva, mientras que con las temperaturas medias presentan una relación inversa. Por lo tanto, los vinos de la IGP Castelló presentan una acidez total equilibrada y perfecta, ya que se dan las precipitaciones en los meses adecuados y las temperaturas no son exageradamente elevadas.

8.- Requisitos aplicables.

a) Marco jurídico.

- Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló.
- Orden 2 de febrero de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló.
- Corrección de errores de la Orden 2 de febrero de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló
- Orden 13 de septiembre de 2004 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló

- Orden 24 de marzo de 2006 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló
- Orden 6/2011 de 18 de noviembre de 2011 de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2003 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se regula la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló

b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE

- La zona de elaboración y crianza coincidirá con la zona descrita en el apartado 4.

No obstante y según lo establecido en el punto 4 del artículo 6 del Reglamento (CE) 607/2009 de 14 de julio de 2009, se podrá elaborar vino en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en el apartado 4 del presente pliego de condiciones, siempre dentro de los límites de la provincia de Castellón.

- Los límites de producción por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el órgano de gestión de la IGP previos los asesoramientos y las comprobaciones necesarias, con anterioridad a la vendimia. En el caso que tal modificación se acuerde, la misma no podrá superar el 25% del límite citado anteriormente.
- Etiquetado.
 - En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la IGP Castelló, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.
 - Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión de la IGP Castelló, que deberán ser colocadas por la propia bodega . En determinadas circunstancias el órgano de gestión podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.
 - Todas las bodegas certificadas están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas y su trazabilidad respecto de las partidas de vino calificadas.

- Para la indicación geográfica protegida “Castelló” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1ª) del Reglamento (CE) N° 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.3a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”
- Menciones especiales: La IGP Castelló y para determinados tipos de vino que cumplan con ciertas exigencias y requisitos organolépticos específicos, autoriza a sus bodegas a identificarlos de esta particular manera siempre que cumplan también con los requisitos previstos en el presente pliego.

La mención “Barrica” para los vinos amparados por la IGP Castelló, se aplicará a aquellos vinos, que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera por un periodo mínimo de 3 meses. En estos casos deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de que ha permanecido en tales recipientes de madera, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 l. Podrá utilizarse la indicación “fermentado en barrica” siempre que la fermentación del vino haya tenido lugar en los recipientes citados.

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Castelló” son: “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

9.- Comprobación del cumplimiento del Pliego

A) Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Generalitat Valenciana

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 VALENCIA

Teléfono: 961247305

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

En las actividades de control participará la Associació Vins de la Terra de Castelló

Dirección: C/ Nueva, 23 - 12.118 Les Useres (Castellón)

Teléfono: 964 38 85 25 Fax: 964 38 85 26

Correo electrónico: info@vinosdecastellon.com

B) Tareas

Alcance de controles

Examen analítico

Se realizará anualmente un control durante la campaña de los vinos producidos de acuerdo con lo establecido en el presente pliego de condiciones. Se tomarán muestras de las partidas de vino para realizar los análisis correspondientes.

Examen de otros requisitos

Control sistemático de parcelas de viñedo para las altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la IGP Castelló.

Control documental de las declaraciones obligatorias de cosecha anual de todos los viticultores y de la entrada de uva en la bodega elaboradora, para determinar las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la IGP Castelló y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola. Inspecciones aleatorias de las parcelas.

Controles de las instalaciones de las bodegas, de forma sistemática en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en alguno de los diferentes registros de la IGP Castelló: Registro de Viticultores, Registro de Instalaciones y Registro de Embotelladores.

Control aleatorio del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.

Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 del presente pliego de condiciones

Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas.

Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.

La realización de los análisis físico-químicos se realizará en Laboratorios Oficiales