

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E- Bacchus	En vigor (*) (DOUE)
0	19/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vices, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007	-	19/12/2011 PGI-ES-A0948	31/12/2011 -
1	19/6/2018	Actualización de Organismos de Control		19/6/2018	19/6/2018
2		Actualización de variedades autorizadas. Corrección de errores respecto a nombre protegido. Actualización de normativa. Actualización enlace a organismos de control delegados	6/11/2020	23/11/2020 PGI-ES- A0948-AM02	6/11/2020 (25/11/2020)

(*) Las modificaciones "normales" de los pliegos de condiciones entran en vigor con la publicación de la decisión favorable de la Autoridad competente; es decir, en el caso de las DOP de Castilla y León, al día siguiente de la publicación en «B.O.C. y L.» de la resolución de aprobación por el ITACyL. En el resto de la Unión, entran en vigor con la publicación en el DOUE o en [eAmbrosía](#) de la decisión de la Comisión Europea.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «CASTILLA Y LEÓN».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» pertenecen a la categoría 1 “Vino”, a la categoría 3 “Vino de licor”, a la categoría 5 “Vino espumoso de calidad”, a la categoría 8 “Vino de aguja” y a la categoría 16 “Vino de uvas sobremaduras” de acuerdo con el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» son las siguientes:

Características analíticas I.G.P. «Vino de la Tierra de Castilla y León»	Vinos blancos	Vinos rosados	Vinos tintos	Vinos de licor	Vinos de uva sobremadura	Vinos espumosos	Vinos de aguja
Grado alcohólico total mínimo (% Vol.)	9,0	9,0	11,0	17,5	15,0	9,0	9,0
Grado alcohólico adquirido mínima en (% Vol.)	9,0	9,0	11,0	15,0	12,0	7,0	7,0
Grado alcohólico total máximo (% Vol.)	16,0	16,0	16,0	22,0	—	—	—
Azúcares totales máximos en glucosa+fructosa (g/l)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Acidez total mínima en ácido tartárico (g/l)	4,0	4,0	4,0	4,0	3,5	4,0	4,0
Acidez volátil máxima en ácido acético (g/l)	0,8(**)	0,8(**)	0,8(**)	0,9	0,8(**)	0,8(**)	0,8(**)
Anhidrido sulfuroso total máximo (mg/l) (***)	250-200	250-200	200-150	190-140	260-210	250-200 (a) 200-150 (b)	250-200 (a) 200-150 (b)

Sobrepresión de anhídrido carbónico en bares	—	—	—	—	—	3,5 (mín.)	1,0 (mín.) 2,5 (máx.)
--	---	---	---	---	---	------------	--------------------------

(*) Según la legislación vigente se podrán denominar: secos, semisecos, semidulces y dulces.

(**) En vinos sometidos a envejecimiento el límite máximo de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 1 g/l hasta el 10% Vol. de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10% Vol.

(***) El valor máximo de 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.

b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» serán las siguientes:

- En fase visual se presentarán limpios, sin turbidez, ni partículas en suspensión. Presentarán colores brillantes dentro de la gama que corresponda a su tipo de elaboración, sin síntomas de oxidación, salvo los vinos que hayan sido sometidos a crianzas oxidativas.
- En fase olfativa presentarán aromas limpios y francos, con notas afrutadas, florales y/o herbáceas, cuando se trate de vinos jóvenes y con aromas característicos de la crianza en madera de roble, cuando se trate de vinos con envejecimiento.
- En fase gustativa se presentarán equilibrados y sin defectos de sabor.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Las condiciones de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades de uva. Se realizarán de manera que expresen el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción.

b) Prácticas enológicas específicas: Condiciones de elaboración del vino.

1.- Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto, el control de la fermentación y el proceso de conservación tenderán a obtener los productos de máxima calidad manteniendo los caracteres de los vinos amparados.

2.- En la extracción del mosto o vino se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- La zona de producción de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» coincide con la zona de producción establecida anteriormente.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

1.- Los rendimientos máximos admitidos para la elaboración de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» serán de 16.000 kilogramos de uva por hectárea de superficie, tanto para variedades blancas como para variedades tintas, no pudiendo obtenerse más de 120 hectólitros de vino por hectárea.

3.- La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN».

3.- Asimismo, las fracciones de mostos o vinos obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento de extracción establecido en el punto 2 del apartado 3.b. del presente Pliego de Condiciones, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» se realizará exclusivamente con uvas de las variedades recomendadas y autorizadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, que son las siguientes:

a) Variedades de uva blanca:

- Variedades principales: Albillo Mayor, Albillo Real, Viura (sin. Macabeo) y Verdejo.
- Variedades secundarias: Rojal (sin.: Malvasía Riojana, Alarije), Albarín Blanco, Albariño, Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), Gewürztraminer, Godello, Hondarrabi Zuri, Maturana Blanca, Montúa (sin. Chelva), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Palomino, Rabigato (sin. Puesta en Cruz), Riesling, Rufete Serrano Blanco, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Treixadura y Viognier.

b) Variedades de uva tinta:

- Variedades principales: Garnacha Tinta, Juan García (sin. Mouraton), Mencía, Prieto Picudo y Tempranillo (sin.: Tinto Fino, Tinta del País, Tinta de Toro).
- Variedades secundarias: Bruñal (sin. Albarín Tinto), Cabernet Sauvignon, Estaladiña, Gajo Arroba, Garnacha Roja (sin. Garnacha Gris), Garnacha Tintorera, Graciano, Hondarrabi Beltza, Malbec, Mandón (sin. Garro), Maturana Tinta, Merenzao (sin. Bastardillo Chico, Negro Saurí), Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Rufete, Syrah, Tinto Jeromo, Touriga Nacional.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

Castilla y León está formada por una meseta con ligera inclinación Este-Oeste, rodeada de sistemas montañosos: al Norte, la Cordillera Cantábrica; al Noreste, el Sistema Ibérico; al Sur, el Sistema Central y al Noroeste, los Montes de León. Esta

configuración geográfica le otorga un cierto aislamiento interior marcado por la altitud (más del 98% de su territorio está por encima de los 600 m) y la protección de los sistemas montañosos.

a.1) Factores naturales.

1.- El **Clima** en Castilla y León presenta características intermedias entre continental y mediterráneo. Los principales parámetros que definen el clima en Castilla y León son los siguientes:

- Temperaturas:
 - Temperaturas medias máximas: 17-18° C.
 - Temperaturas medias mínimas: 5° C.
 - Temperaturas extremas: -10° C; 37° C.
- Periodo de heladas entre 180 y 220 días (de octubre a mayo; con heladas tardías que se dan con relativa frecuencia y que son muy negativas para algunos cultivos, entre ellos el viñedo).
- Régimen de precipitaciones: de 350-500 mm en la zona de llanura; más de 550 en la zona de transición y en la zona de montaña, puede distinguirse entre la baja montaña (entre 500 y 1000 mm de precipitación anual) y la alta montaña (entre 1000 y 1500 mm).

El clima predominante en Castilla y León es, por tanto, de tipo *Mediterráneo semiárido continental*, caracterizado por unos inviernos largos y fríos y unos veranos cortos, cálidos y secos, por un régimen de precipitaciones escasas y desigualmente repartidas a lo largo del año, así como por el extenso periodo de heladas, con frecuentes heladas tardías y marcadas oscilaciones térmicas entre el verano y el invierno y entre el día y la noche.

Aparte de las características generales del clima castellano y leonés (macroclima), es importante señalar que en Castilla y León se dan también algunos microclimas que coinciden con zonas vitivinícolas tradicionales, que, en parte, gracias a estas condiciones climáticas particulares, permiten elaboraciones con un carácter diferencial. En especial, debe destacarse: la Comarca de El Bierzo, las Arribes del Duero y la Sierra de Salamanca; todas ellas con un clima menos extremo, más húmedo y cálido.

2.- **Morfológicamente** Castilla y León es una gran cuenca rellena por materiales terciarios propios del Mioceno (conglomerados, arcillas, arenas y margas). En ciertos puntos estos aparecen protegidos por otros materiales más resistentes a la erosión, dando lugar a los páramos, característicos del paisaje regional. Además, están los ríos, que conforman vegas y terrazas y las afloraciones del zócalo paleozoico en la parte occidental de la Región. Todo ello termina por componer las unidades morfológicas de Castilla y León.

La Depresión del Duero que es esa gran cuenca central, es la que mayor interés agrícola tiene.

3.- Los **suelos** de Castilla y León presentan las siguientes características, en función de zona:

- En las Zonas de Montaña (por encima de 1.000 m), los suelos son cambisoles húmicos, buenos para el aprovechamiento forestal y ganadero.
- Las Zonas de Penillanura, que son las zonas donde los ríos van encajados y sus valles, presentan suelos por clasificación cambisoles húmicos. Son suelos de carácter ácido, que se sitúan en la parte Oeste y Suroeste de la Región. Dan lugar a ecosistemas adehesados.
- Y finalmente, la **Depresión del Duero**, que es la zona agrícola por excelencia. Aquí, se diferencian:
 - Las zonas de transición, con suelos ácidos formados por materiales del cuaternario antiguo, situadas en el Oeste.
 - Los páramos, que se caracterizan por presentar suelos básicos, calizos, con buenas propiedades físicas y químicas, poco profundos y con elevada pedregosidad. Son buenos terrenos para el cultivo de cereales.
 - Las campiñas, que se caracterizan por presentar suelos con perfiles poco diferenciados, estructura poco estable, pobres en materia orgánica, con texturas francas, franco-arcillosas (al norte del Duero, en la zona de Tierra de Campos) o arenosas, franco-arenosas (al Sur del Duero, La Moraña, la Comarca de Peñaranda...). Son zonas aptas para cultivo de cereales en secano.

- Por último, las vegas, con suelos aluviales, que pueden llegar a ser muy fértiles en función del clima y de la disponibilidad de regadío.

Es precisamente en la Depresión del Duero, también en la zona de transición, donde están situadas las principales zonas vitivinícolas.

a.2) Factores humanos.

1.- La influencia humana ha sido fundamental en el desarrollo del cultivo del viñedo en Castilla y León. A lo largo de los siglos, los campesinos han puesto todo su empeño en dar con aquellos cultivos que mejor se adaptasen a las duras condiciones climáticas de la Región. Tanto en los valles como en las llanuras de Castilla y León desarrollaron una economía agrícola fundada sobre los cultivos cerealistas, el viñedo y la cría de ovejas. Pan, vino y lana fueron la verdadera base del desarrollo de los pueblos castellanos y leoneses.

2.- Los viticultores, con verdadero tesón han ido perfeccionando las formas de cultivo y la selección de variedades, mejorando las técnicas de vinificación, a fin de conseguir vinos cada vez de mayor calidad.

3.- Aunque seguramente sería posible retroceder más atrás, en la Edad Media y Moderna, los vinos más famosos de Castilla y León se situaban en el valle del Duero; en el siglo XIII, el vino de Toro tenía ya fama reconocida. La fama de los vinos blancos de la Tierra de Medina fue excepcional. Se trataba de vinos añejos, generosos, que podían afinarse durante años en toneles de madera. Otras zonas de Castilla y León contaban también con vinos de fama reconocida, como los claretes de Cigales y Ribera del Duero o los vinos de la Tierra del Vino de Zamora (que de ahí le viene el nombre) y las Arribes del Duero. No puede olvidarse la zona de Fermoselle y León, donde se elaboran vinos de aguja muy agradables por la técnica del madreo (esta técnica consiste en ir añadiendo racimos enteros perfectamente sanos a los depósitos de vino rosado ya en fermentación, con lo que se consigue una mayor maceración, mayor extracción de color, aromas y la aguja propia de estos vinos).

4.- A finales del s. XIX los viñedos de Castilla y León pasaron por serias dificultades debido a la crisis de la filoxera. Después de esta época, aunque se replanta el

viñedo, Castilla y León comienza a sufrir también la fuerte competencia de otras zonas españolas: como los vinos del Sur o de La Mancha.

5.- Después de la Guerra Civil el cultivo del viñedo sufre un importante retroceso provocado por el éxodo rural y la mecanización y el avance de la agricultura, que afecta sobre todo a los grandes cultivos de secano. Hay menos gente en el campo, menos mano de obra (tan necesaria entonces para un cultivo como el viñedo). También se crean las primeras zonas regables y aparecen otros cultivos más rentables.

6.- Sin embargo, los viñedos de Castilla y León en las últimas 3-4 décadas han sufrido una transformación muy importante basada en la concentración del viñedo en las zonas que potencialmente podrían dar más calidad y en la potenciación de las variedades autóctonas, como la Verdejo, la Tinta del País, la Tinta de Toro y Tinto Fino, la Prieto Picudo, la Mencía, la Rufete, la Juan García... Se trata de variedades de gran calidad y muy bien adaptadas al terreno, que permiten hacer vinos de grandes cualidades físico-químicas y organolépticas. Asimismo, la creación de las denominaciones de origen en las principales comarcas vitivinícolas de calidad (Rueda, Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Cigales y después, Tierra del Vino de Zamora, Tierra de León, Arlanza, Arribes, los vinos de calidad con indicación geográfica: Valtiendas, Valles de Benavente, Sierra de Salamanca), han configurado un nuevo mapa basado en la calidad del producto final.

b) Detalles del producto.

En una región tan extensa y de gran diversidad, no es fácil resumir cuales son las principales características de los vinos de Castilla y León. Se podrían describir de la forma siguiente:

- Los vinos blancos jóvenes son frescos y afrutados, con gran presencia en boca, lo que les diferencia de una manera especial de los vinos blancos jóvenes que se elaboran en otras regiones.
- Los vinos rosados, especialmente los que se elaboran en las zonas tradicionales para este tipo de vino, son frescos, con aromas a frutas rojas y con un agradable paso de boca. Si son de Prieto Picudo, resultan muy especiales, con un importante cuerpo y recuerdo frutal

en la vía retronasal. También la aguja que conservan algunos, les da un toque especial.

- Los vinos tintos son potentes, con aromas a fruta madura, gran carga de materia colorante, buena estructura y gran capacidad para crianzas largas.
- Los vinos espumosos, aunque se han empezado a elaborar más recientemente, resultan frescos, delicados y con un perfil aromático complejo marcado por la variedad y las notas propias de la crianza con las lías.
- Los vinos de aguja corresponden a una elaboración muy tradicional en algunas zonas de Castilla y León. Suelen ser vinos rosados, con mayor intensidad de color, frescos, gran viveza, acentuada por la aguja y mayor estructura en boca.
- Por último, los vinos de licor y de uva sobremadura: Vinos con grado alcohólico elevado, procedentes de uvas muy maduras o sobremaduras, aromas complejos, con rasgos de crianzas oxidativas, en muchos casos. Con características que nos recuerdan a las elaboraciones tradicionales de Andalucía Occidental.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Las condiciones naturales antes descritas, aparte de presentar una gran diversidad (no debe olvidarse que Castilla y León tiene una superficie de 94.000 Km², siendo una de las regiones más extensas de Europa), han supuesto a lo largo de los siglos un factor limitante, más que una oportunidad, al desarrollo de las distintas actividades humanas y, en particular, de la actividad agraria, en especial por lo duro y extremo del clima. No queremos decir con ello que el clima no tenga una intervención en el resultado del producto final: en el vino de Castilla y León, la tiene y de forma muy importante. Pero también ha sido decisiva la intervención humana, sin la cual Castilla y León no habría llegado a ser una de las regiones vitivinícolas más afamadas de España.

2.- Las características diferenciales citadas en el apartado anterior para los vinos blancos y rosados son debidas fundamentalmente a las cualidades aportadas por las variedades más representativas de Castilla y León, como la Verdejo, la Godello, la Prieto Picudo... y, por supuesto, a la intervención humana, que ha aplicado la más moderna tecnología para la consecución de un producto de alta calidad.

3.- Los vinos tintos, no sin olvidar la calidad de las variedades, ni el buen hacer de viticultores y elaboradores, deben sus características, en gran medida, al equilibrado proceso de maduración de las uvas que permite el duro clima castellano y leonés. Las temperaturas altas al final del ciclo, pero especialmente la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, que tiene lugar en la meseta castellana durante los meses de agosto y septiembre, permiten una maduración fenólica óptima para la elaboración de vinos de guarda.

4.- Los vinos espumosos han permitido aprovechar el potencial de algunas de las variedades autóctonas de Castilla y León (Godello, Verdejo, Prieto Picudo...) para hacer este tipo de vino y presentar rasgos diferenciales con espumosos de otras zonas.

5.- Finalmente, los vinos de licor y de uva sobremadura, son claramente una concesión a la tradición, pues se han elaborado en Castilla y León desde antiguo.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco Legal

- ORDEN AYG/296/2013, de 5 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Vino de la Tierra de Castilla y León».

b) Otros requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento y envejecimiento de los vinos amparados bajo la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» se realizará con uvas de las variedades recomendadas o autorizadas establecidas en el apartado 6 del presente Pliego de Condiciones y que cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3, en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción, indicada asimismo en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones.

b.1) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

En la comercialización de los vinos amparados por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» podrá utilizarse cualquier tipo de envase y/o cierre, que garantice el mantenimiento

de las características analíticas y organolépticas establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.2) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- El término tradicional no geográfico, «VINO DE LA TIERRA» podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA».

2.- La referencia IGP «CASTILLA Y LEÓN» o «VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN» figurará en el etiquetado en el mismo campo visual que las menciones obligatorias.

3.- Los vinos amparados por I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando en su elaboración hayan permanecido un periodo mínimo de tres meses en bodega de roble

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridades u organismos de control competentes.

La comprobación anual del cumplimiento del Pliego de Condiciones de los vinos protegidos por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será llevada a cabo por los organismos externos de certificación de producto acreditados de acuerdo con la Norma ISO 17065:2012 “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios», que figuran en el siguiente enlace:

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/control-oficial/buscador-de-entidades-autorizadas>

b) Tareas de control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

- 1.- El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la I.G.P. «CASTILLA Y LEÓN» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones.
- 2.- Para la certificación inicial de las bodegas, las entidades de certificación llevarán a cabo, como mínimo, controles en vendimia, si procede, control del proceso de elaboración, verificación de las partidas calificadas y control del etiquetado, si procede.
- 3.- Para el mantenimiento de la certificación, las entidades realizarán tanto control en bodega (de todo el proceso de elaboración desde la recepción de la uva) y control de producto (verificando que todas las partidas de vino elaboradas han sido objeto de examen físico-químico).

b.2) Metodología de los controles.

Las entidades de certificación establecerán un Programa de Controles en el que definirán el carácter y frecuencia de los mismos, al objeto de verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El programa de controles incluirá al menos:

- Controles en vendimia, si procede, que como mínimo deberán contemplar la comprobación en bodega de la sanidad, maduración y variedades de la materia prima, del autocontrol de la bodega y del origen de las partidas mediante la comprobación de registros y/o certificados.
- Control del proceso, que comprenderá, como mínimo, la comprobación del autocontrol de la bodega, la verificación de partidas calificadas en bodega, la comprobación del etiquetado utilizado, en su caso y la toma de muestras, que se efectuará tras la aplicación de un análisis de riesgo.