

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “LIEBANA”

## 1.- Nombre que se debe proteger

“Liébana”

## 2.- Descripción del vino

Los vinos serán blancos y tintos secos, ajustándose a la categoría 1 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, Reglamento único para las OCM.

En el momento de su puesta al consumo el vino tendrá las siguientes características:

### A) Características analíticas

‣ Vinos tintos:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 10 % vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 10 % vol.
- Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): estará comprendida entre 5 gr/l y 8,5 gr/l.
- Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): no será superior a 0,8 gr/l, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1g/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10 grados. Para los vinos con envejecimiento, de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase de los 10 grados.
- Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg/l): máximo de 120 mg/l.
- Cuando las condiciones climáticas sean especialmente desfavorables, la autoridad competente podrá autorizar la elevación de los contenidos de anhídrido sulfuroso total citados, un máximo de 30 mg/l adicionales.
- Azúcares reductores: máximo de 5 gr/l.

▷ Vinos blancos:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5 % vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5% vol.
- Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico): estará comprendida entre 5 gr/l y 10 gr/l.
- Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): no será superior a 0,8 gr/l, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1g/l, siempre que su graduación alcohólica sea igual o inferior a 10 grados. Para los vinos con envejecimiento, de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase de los 10 grados.
- Anhídrido sulfuroso total (expresado en mg/l): máximo de 150 mg/l.
- Cuando las condiciones climáticas sean especialmente desfavorables, la autoridad competente podrá autorizar la elevación de los contenidos de anhídrido sulfuroso total citados, un máximo de 30 mg/l adicionales.
- Azúcares reductores: máximo de 5 gr/l.

**B) Indicación de las principales características organolépticas**

Los vinos blancos y tintos dispuestos para el consumo deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohol / acidez.

**3.- Prácticas enológicas específicas**

**A) Prácticas culturales**

- Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones de viñedos no se admitirá la mezcla de variedades en

parcelas inferiores a 1.000 metros cuadrados. En parcelas con mayor superficie deberán establecerse sub-parcelas homogéneas de cada variedad.

- La densidad de plantación estará comprendida entre 3.000 y 6.000 cepas/hectárea.

#### **B) Prácticas enológicas específicas**

- La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 10% vol. para los tintos y 9,5% vol. para los blancos.
- En el proceso de elaboración se utilizarán presiones adecuadas para la extracción del mosto, de forma tal que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

#### **C) Restricciones**

- Los vinos que se obtengan, para ser reconocidos con la mención “Liébana”, se elaborarán exclusivamente con uvas blancas o tintas de las variedades autorizadas quedando prohibida la mezcla de vinos blancos con tintos.

#### **4.- Demarcación de la zona geográfica**

Los vinos designados con la indicación geográfica protegida «Liébana» deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación de las variedades de vid que se indican en el apartado 6 de este pliego de condiciones, y que queda delimitada dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria, por los términos municipales de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana pertenecientes a la comarca natural de Liébana.

#### **5.- Rendimiento máximo**

La producción máxima admitida por hectárea, tanto de variedades tintas como blancas será de 11.000 Kg de uva ó 77 Hl de vino.

## **6.- Variedades de uvas de vinificación**

Para poder acogerse a la Indicación Geográfica Protegida «Liébana», los vinos tendrán que elaborarse exclusivamente a partir de uvas de vinificación de las variedades de vid autorizadas que se citan a continuación:

- Tintas: Mencía, Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Syrah y Cabernet Sauvignon.
- Blancas: Palomino, Chardonnay, Godello y Gewürtztraminer.

## **7.- Vínculo con la zona geográfica**

### **(a) Detalles de la zona geográfica**

#### *Factores naturales*

Para que los vinos puedan ser amparados por la indicación geográfica protegida deberán ser producidos en los viñedos inscritos en los términos municipales anteriormente indicados, que constituyen la comarca natural de Liébana situada al suroeste de la Comunidad Autónoma de Cantabria, limitando con las provincias de León y Palencia y con la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Cantabria se caracteriza por su clima atlántico con pluviometrías medias anuales superiores a los 1.000 mm y con temperaturas medias que oscilan entre los 12 y los 15º C debido a la influencia marítima del Cantábrico no obstante la compleja orografía de la región da lugar a la configuración de valles y comarcas bien diferenciados con un ecoclima local que va a determinar importantes particularidades medioambientales, como es el caso de Liébana.

La comarca lebaniega está enclavada en el macizo de los Picos de Europa, su orografía es una gran hoya entre murallones de piedra caliza, constituida por cuatro valles que confluyen en Potes. Dicha comarca, se sitúa al Norte dentro de la Zona Atlántica que divide la Línea Wagner de influencia climática Atlántica.

El efecto protector de las cadenas montañosas, fundamentalmente los Picos de Europa, con altitudes que superan los 1.500-2.000 metros, que dificultan el paso de los frentes atlánticos, origina que el clima de la zona presente componentes notablemente diferentes al resto de la cornisa cantábrica, con índices pluviométricos medios inferiores, sequía estival e integral térmica eficaz que alcanza los 1.567 °C frente a los 1.347 °C de la zona costera. Por tanto puede decirse que desde el punto de vista climático se trata de una penetración mediterránea en los dominios atlánticos.

Según la clasificación de J. Papadakis el clima es Mediterráneo templado cálido de carácter continental, con pluviometría moderada, veranos secos. Tanto la oscilación térmica estacional como la diaria entre el día y la noche son muy elevadas, pero rara vez superan -15°C, límite al partir del cual la vid sufre daños irreversibles en estado de reposo. La pluviometría media anual es de 600-700 mm y la evapotranspiración real en el periodo activo de la vid es de 460 mm, por lo que la cepa normalmente no sufre estrés hídrico durante el ciclo vegetativo. Las temperaturas medias anuales superan los 10°C, están en el rango óptimo de 11 a 18°C, que corresponden a un clima no extremado tipo mediterráneo óptimo para el desarrollo de vides de calidad.

En su relieve escarpado destaca la roca caliza del periodo carbonífero, afectada por procesos Kársticos con pizarras y areniscas en el fondo de los valles. El suelo evolucionado de carácter ácido y su condición de gran valle cerrado proporcionan unas características edafoclimáticas diferentes al resto de la región.

Estas peculiaridades en los factores agroclimáticos hacen que las variedades de uvas expresen en los vinos diferencias analíticas y organolépticas acusadas y genuinas distintas a las expresadas en otras regiones vitícolas en las que se trabaja con las mismas variedades de uva.

*Factores humanos*

Como se ha dicho en el apartado anterior la comarca lebaniega es eminentemente montañosa, con una orografía muy compleja que origina un mapa de aptitud para el viñedo muy restrictivo. La mayoría de las plantaciones se encuentran en laderas que a menudo superan el veinte por cien de pendiente lo que dificulta enormemente las prácticas culturales. Por tanto el factor humano es determinante para la obtención de materia prima de calidad.

Unas condiciones orográficas tan limitantes van a determinar que la elección de situación concreta de cada viñedo, con mayor o menor iluminación según las diferentes orientaciones, y la mayor o menor acción de las barreras protectoras sea decisiva para obtención de vinos con la acusada personalidad del vino de Liébana, estos factores junto con la elección de las variedades más adecuadas a las características peculiares del territorio constituyen un saber hacer específico de los viticultores lebaniegos que han sabido transmitir de generación en generación.

La referencia escrita más antigua del viñedo en Liébana se desprende del análisis de la documentación del Monasterio de Santa María de Piasca que recoge un documento del año 822 sobre la venta de una viña a cambio de distintos bienes.

El Cartulario de Santo Toribio ofrece información de gran interés para el conocimiento del cultivo de la vid en Liébana, así ya en el año 826 registra un documento de donación en el que un particular dona al Abad de San Esteban de Mieses sus posesiones, entre ellas *terras, vineas, pomíferas*

La actividad vitivinícola durante los Siglos XV al XVIII fue intensa en la zona, como lo demuestra tanto la proliferación de referencias documentales en forma de ordenanzas, regulaciones, etc. como los restos materiales de prensas y otros equipos destinados a la elaboración del vino que aún se conservan.

Muy reveladoras, a la hora de entender las dificultades del cultivo de la vid, y que a la vez justifican la ancestral tradición del viñedo en la zona, son las siguientes referencias:

- Un documento de una misión jesuita en Cantabria de finales del s.XVIII describe la comarca lebaniega como sigue:

*Estas quebradas de montes forman quatro valles tan estrechos, que el más dilatado no tendrá dos tiros de piedra; aunque sus cumbres son bien dilatadas. No obstante sus vertientes son abundantes de todo fruto, pan, vino y otras legumbres muy sazonado.*

- La información extraída de una querrela presentada en 1678 por unos vecinos de Liébana ante la excesiva extensión de las viñas desde treinta años atrás, a la que los viticultores respondieron que las tierras ocupadas *eran montes bravos y tan espesos que no tenían pastos y solo aprovechaban para criar lobos, osos y otros animales dañosos (...) la tierra es tan quebrada, áspera y montuosa que para podar las viñas es necesario atar los hombres con una sogá por ser tan derecha la cuesta del monte y estar un río a la falda.*

### **(b) Detalles del producto**

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa en las características físico-químicas y organolépticas del producto enumeradas en el apartado 2.

Las características específicas del producto se deben a la influencia de los distintos parámetros edafoclimáticos propios de la comarca, que marcan la diferencia de los Vinos de Liébana elaborados con las mismas variedades de uva de otras regiones vitivinícolas.

Las características climáticas citadas situarían a la comarca lebaniega en la zona C II, dentro de las zonas vitivinícolas establecidas en la OCM, aunque reglamentariamente se encuentre en la zona C I, lo que se traduce en una notable diferencia con el resto de vinos de la cornisa Cantábrica, produciendo vinos de buena riqueza alcohólica, mayor contenido en azúcares y menor acidez, y un conjugado equilibrio de los anteriores atributos, con buena estructura en boca.

Las analíticas tanto químicas como organolépticas demuestran que las variedades de uva están perfectamente adecuadas al terruño, ya que la maduración polifenólica y la maduración de la pulpa es pausada y tienen lugar simultáneamente con condiciones edafoclimáticas muy adecuadas.

***(c) Descripción del nexo causal entre la zona y el producto.***

La comarca de Liébana posee un régimen hídrico y térmico, en el periodo de maduración de la uva, idóneo para la producción de vinos de calidad; un invierno frío que asegura una brotación homogénea y una parada precoz del crecimiento y un periodo de maduración estival largo, seco y soleado lo que da lugar a una vendimia tardía y de calidad.

Las características analíticas y organolépticas de los vinos vienen determinadas por las características del terruño, especialmente por su condición de gran valle cerrado que origina un microclima favorable para el desarrollo de la vid. El factor más determinante de esta comarca es la diferencia de temperatura entre el día y la noche, que favorece en los vinos la expresión del color y la síntesis, complejidad, finura y acumulación de los aromas de las variedades autorizadas en los Vinos de Liébana.

La maduración de la uva y la producción de los componentes implicados en el aroma y el sabor, están favorecidos y altamente condicionados por una variación alta de la temperatura entre el día y la noche. Por un lado las temperaturas moderadas del día provocan la acumulación de azúcares y la disminución de la acidez, y por otro lado las bajas temperaturas de la noche estimulan una mayor acumulación de antocianos y taninos responsables del color y de la estructura de los Vinos de Liébana. Además la media de temperaturas máximas de la zona, en la última fase de maduración de la uva, entorno a 25°C provoca que esta maduración sea lenta y prolongada lo que estimula la acumulación de aromas varietales en las uvas.

Las situaciones de estrés durante la maduración de la uva provocan la síntesis óptima de polifenoles. Las cepas de la Comarca de Liébana sufren esta situación reflejada sobre todo en la acusada variación de temperatura entre el día y la noche, la insolación y en menor medida el estrés hídrico.



Esta calidad del perfil polifénolico de los vinos es la respuesta de la expresión de la variedad de uva en la zona de producción y se ve reflejada en el análisis organoléptico de los vinos de Liébana que aseguran una buena maduración y longevidad tanto en los vinos jóvenes como en los envejecidos.

## **8.- Requisitos aplicables**

### **a) Marco Jurídico**

#### Legislación Nacional

- Orden APA/3940/2006, de 5 de diciembre, por la que se dispone la publicación de la Orden GAN 19/2005, de 17 de marzo, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Liébana, para los vinos originarios de dicha zona vitícola (BOE nº 309, de 27 de diciembre de 2006), y modificaciones posteriores (Resolución de 31 de julio de 2009, de la DGIMA).

En particular esta normativa establece, entre otras obligaciones, los requisitos siguientes:

#### A) Para los viticultores.

1. Tener los viñedos inscritos en los registros del órgano de control, así como comunicar a éste cualquier modificación de los mismos.
2. Comunicar la fecha prevista de la vendimia, con una antelación mínima de siete días, al órgano de control con el fin de poder ejercer los controles correspondientes sobre la producción de uva.
3. Realizar declaración anual de cosecha y producción en el plazo máximo de 15 días desde la finalización de las mismas.

#### B) Para los elaboradores y embotelladores.

1. Tener las bodegas de elaboración y embotellado inscritas en los registros del órgano de control.
2. Realizar declaración anual, por campaña vitivinícola, reflejando los tipos de vino elaborados y en existencias.

3. Llevar una contabilidad específica para los vinos con derecho a la mención “Liébana”.
4. Los depósitos que contengan vinos con derecho a la mención “Liébana”, deberán ser identificados con esta leyenda.
5. Previamente al embotellado, deberán:
  - Enviar al órgano de control los modelos de etiquetas a utilizar, de igual forma que cualquier modificación de su contenido, para su verificación y aprobación, en su caso.
  - Justificar la procedencia y cantidades de uva, mosto o vinos a embotellar.
  - Solicitar la numeración de control que deberá figurar en todos los envases.
  - Realizar análisis analítico y organoléptico de las partidas de vino a embotellar.

Así mismo, la norma establece que, excepcionalmente, en determinadas campañas y por causas justificadas, podrá modificarse el límite de producción máxima admitida por hectárea, en un máximo de 25 por ciento, previa autorización expresa de la autoridad competente.

Esta modificación se producirá en años en los que la pluviometría haya superado la media anual de la zona de la IGP “Liébana”, y siempre que se conserve la calidad de la uva para que esta pueda ser amparada por la indicación geográfica protegida.

#### **b) Requisitos de etiquetado**

- La referencia a la mención “Liébana” figurará en el etiquetado principal con un tamaño mínimo de 3 mm.
- Para poder citar una variedad de vid, al menos el 85% de la uva deberá proceder de la misma y deberá poder justificarse.
- Todos los vinos embotellados llevarán obligatoriamente una contra etiqueta de control numerada.
- Para la indicación geográfica protegida “Liébana” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del

Reglamento (CE) nº 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.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “indicación geográfica protegida”.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la indicación geográfica protegida “Liébana” son: “Añejo” y “Noble”. Así mismo, podrán utilizarse como menciones de etiquetado, en virtud de lo establecido en el artículo 66.2 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, los términos “Roble” y Barrica, conforme a lo dispuesto en el 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.

## **9.- Controles**

### **a) Autoridad Competente de control.**

Autoridad competente:

Oficina de Calidad Alimentaria

Héroes 2 de mayo, 27

39600 – MURIEDAS (CANTABRIA).

Teléfono: (34) 942 269855

Fax: (34) 942 269856

Correo electrónico: [odeca@odeca.es](mailto:odeca@odeca.es)

### **b) Tareas**

i) Alcance de las comprobaciones.

*Examen analítico y organoléptico.*

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones.

En la comprobación realizada por el organismo de control se llevará a cabo:

- Toma de muestras para la realización de pruebas analíticas y organolépticas de las partidas de vino identificadas como “Liébana”.

*Examen de otros requisitos.*

- Control de las parcelas de viñedo, de forma sistemática, en el caso de altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la IGP “Liébana”.
- Control de las instalaciones de las bodegas y de embotellado, de forma sistemática en las solicitudes de inscripción de nuevas bodegas y embotelladoras en los registros especificados en el apartado 8 del pliego de condiciones IGP “Liébana”.
- Controles de producción de viñedos con objeto de verificar los rendimientos por hectárea.
- Control documental de declaraciones (cosecha, producción, existencias).
- Controles de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los registros y otros documentos que les afecten.
- Controles periódicos sobre materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- Efectuar aforos, aleatorios y periódicos, que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en bodega.
- Registrar y verificar las etiquetas que vayan a utilizarse, para lo cual se requerirá a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten el correcto etiquetado en cuanto a lo establecido en este pliego de condiciones.

- 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 b) del pliego de condiciones.

ii) Metodología de las comprobaciones.

La toma de muestras para el control anual se realizará por muestreo de partidas representativas del volumen total del vino.

La periodicidad de las comprobaciones será, como mínimo, anual y se llevará a cabo de forma aleatoria, en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.