

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 8385** *Resolución de 7 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés».*

El 22 de septiembre de 2008 se publicó en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Orden de 8 de septiembre de 2008, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés», que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 7 de abril de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés»

Mediante la Orden de esta Consejería de 22 de abril de 2005 («DOCM» núm. 92, de 9 de mayo de 2005), se establecieron las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés», cuya publicación en el «Boletín Oficial del Estado», a

efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional fue dispuesta por la Orden APA/2698/2006 de 28 de julio («BOE» núm. 201, de 23 de agosto de 2006).

En atención a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha («DOCM» núm 50, de 8 de abril de 2003), la Asociación Vitivinícola de Uclés ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

En el proceso de elaboración de esta Orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha («DOCM» núm. 128, de 19 de julio de 2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (en adelante vcprd).

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 22 de abril de 2005, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

De acuerdo con lo expuesto, conforme a lo previsto en el artículo 30.2 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo único.

Se sustituye el anexo de la Orden de 22 de abril de 2005 por el anexo de la presente Orden.

Disposición final primera.

Se faculta a la Dirección General competente en materia de política agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo previsto en esta Orden.

Disposición final segunda.

La presente orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha».

Toledo, 8 de septiembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.

ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola:

Nombre: Uclés.

Delimitación del área vitícola:

El área vitícola delimitada comprende viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:

De Cuenca: Acebrón (EI), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo.

De Toledo: Cabezamesada: polígonos 501 a 505 (a.i.), 507 y 508; Corral de Almaguer: polígonos 20, 21, 22 a 25 (a.i.); y Santa Cruz de la Zarza.

El Registro Vitícola incorporará la identificación precisa de las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico Uclés.

2. Variedades de vid:

Tintas: Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

Blancas: Verdejo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanco y Macabeo o Viura.

3. Prácticas culturales.—La densidad de plantación estará comprendida entre 900 y 4.000 cepas por hectárea, en función del marco de plantación y el sistema de conducción escogidos.

Los riegos serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso, así como de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por los Técnicos de la D.O. Uclés, de acuerdo a las recomendaciones del Servicio integral de asesoramiento al regante (S.I.A.R.) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

Asimismo, para las prácticas de fertilización mineral se seguirán las recomendaciones de los Técnicos de la D.O. Uclés, de acuerdo a las recomendaciones elaboradas por el S.I.A.R. en cuanto a tipos de fertilizantes, dosis de aplicación y momentos óptimos de aplicación.

Los viñedos de variedades tintas situados en la zona de producción se clasifican en tres grupos en función de su edad:

- Grupo 1: viñedos > 40 años.
- Grupo 2: viñedos > 15 años.
- Grupo 3: viñedos > 6 años.

Por debajo de la edad prevista para el grupo 3, los viñedos de variedades tintas no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen Uclés.

A diferencia de las variedades tintas, podrán elaborarse vinos blancos con D.O. Uclés desde el primer año de producción de la planta de vid.

4. Zona de transformación.—La vinificación de uvas procedentes de viñedos situados en la zona de producción definida en el apartado 1 se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de dicha zona de producción e inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo será:

- a) Vinos tintos 12% vol.
- b) Vinos blancos 10% vol.
- c) Vinos espumosos 10% vol.
- d) Vinos rosados 11,5% vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

6.1 Vinos tintos:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para que tenga lugar la fermentación alcohólica y la extracción de materia colorante y sustancias aromáticas, de modo que los vinos resultantes presenten las características físico-químicas y organolépticas requeridas definidas en los apartados 9 y 10.

En el prensado de los orujos se aplican presiones máximas de 2,5 kg/cm² para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Posteriormente se podrá desarrollar la fermentación maloláctica dando lugar a los oportunos cambios analíticos y sensoriales.

La diferenciación entre los distintos vinos tintos de la D.O. Uclés se basa fundamentalmente en las características aportadas por la permanencia durante más o menos tiempo en envases de madera de roble. Cuando los vinos de añadas concretas hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración y no requieran proceso de envejecimiento, darán lugar a vinos tintos jóvenes. Cuando los vinos de añadas concretas posean un potencial físico-químico y organoléptico elevado y sean capaces de mejorar cualitativamente con un proceso de envejecimiento en madera de roble relativamente prolongado, darán lugar a vinos tintos con envejecimiento.

Diferencias entre los tipos de vinos tintos D.O. Uclés:

Vinos tintos jóvenes. Son vinos que han adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración sin necesidad de envejecimiento. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 4 días.

No obstante, cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses, pudiendo indicarse en el etiquetado el periodo de tiempo en meses que hayan permanecido en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 600 litros.

Vinos tintos de crianza. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar durante un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir de la vendimia, de los cuales al menos seis meses deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

Vinos tintos de reserva. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar en un plazo no inferior a treinta y seis meses, contados a partir de la vendimia, de los cuales al menos doce deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

6.2 Vinos blancos:

Blanco seco. La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante estrujado de los racimos, con separación del raspón y de los hollejos. Fermentarán durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con temperatura no superior a 22 °C.

En caso de efectuar maceración con los hollejos, ésta no será por periodo superior a 6 días y a temperatura controlada no superando 22 °C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre prensado y sangrado, de 70 litros por 100 kg de vendimia.

El periodo de calificación será hasta el 31 de julio del año siguiente al de su añada o cosecha.

No obstante, se podrán fermentar vinos en bodega de roble a una temperatura no superior a 25 °C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, al igual que se podrá realizar un envejecimiento en bodega de roble de una capacidad máxima de 600 litros por periodo entre 1 y 12 meses en función de los caracteres deseados para el vino final, no estableciéndose fecha o periodo para su posterior calificación.

Blanco dulce, semi-seco y semi-dulce. Se procederá de igual manera que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando aun no se hayan agotado todos los azúcares. En caso de maceración con los hollejos se tratarán como en el caso anterior. El periodo de calificación será hasta el 31 de julio del año siguiente al de su añada o cosecha.

Vinos espumosos. Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada «Uclés» deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra K) del anexo VI de Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca establecidas en el apartado 2 del presente anexo.

6.3 Vinos rosados:

Los mostos se maceran con los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración mínimo de 10 horas y a temperatura controlada no superior a 25 °C.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.—Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos por hectárea:

Para variedades tintas se establecen los siguientes rendimientos máximos en función de la edad del viñedo:

Grupo 1 (viñedos > 40 años): En el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 5.000 Kg/ha y en el caso de conducción en espaldera 8.000 Kg/ha.

Grupo 2 (viñedos > 15 años): En el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 6.500 Kg/ha y en el caso de conducción en espaldera 9.500 Kg/ha.

Grupo 3 (viñedos > 6 años): En el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 8.000 Kg/ha y en el caso de conducción en espaldera 11.000 Kg/ha.

Y para variedades blancas: con conducción en vaso 8.000 Kg/ha y con conducción en espaldera 11.000 Kg/ha como máximo.

9. Elementos característicos a determinar mediante análisis físico-químico:

9.1 Vinos tintos:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 12-14,5 % vol.

Acidez total (Ac. tartárico): Mín. 4,5 g/l.

Acidez volátil (Ac. acético): Máx. 0,8 g/l (13,3 meq/l).

Intensidad colorante (ΣA): Mín. 6 u.a.

Potasio: Máx. 1.500 mg/l.

SO₂ total: < 130 mg/l.

9.2 Vinos blancos:

a) Vino joven blanco:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 10 y 14 % vol.

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l.

Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semi-secos, hasta un máximo de 45 g/l.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l.

Acidez total mínima de 4,5 g/l., expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima de 8,33 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menos de 140 mg/l para los vinos secos, e inferior a 200 mg/l para semisecos, semidulces y dulces.

b) Vino blanco fermentado en barrica y blanco envejecido:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 % vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima de 11,7 meq/l

Anhídrido sulfuroso total menos de 150 mg/l.

c) Espumoso: El vino base utilizado en el tiraje deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas en el punto 10.4 de estas normas de producción.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico adquirido (a 20°): Entre 10% y 13 % vol.

Acidez total, en ácido tartárico, superior a: 4,5 gr/l.

Extracto seco no reductor: 12-20 gr/l.

Acidez volátil real, en ácido acético, inferior a: 0,7 gr/l.

Sobrepresión CO₂ (a 20°): Superior a 3,5 atmósferas.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: de 0 a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello.

Extra brut: de 0 a 6 gr/l.

Brut: inferior a 15 gr/l.

Extra seco: de 12 a 20 gr/l.

Seco: de 17 a 35 gr/l.

Semiseco: de 33 a 50 gr/l.

Dulce: superior a 50 gr/l.

Si de acuerdo con el contenido en azúcar residual fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas a su elección.

9.3 Vinos rosados:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 11,5% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima de 8,33 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menos de 140 mg/l.

9.4 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/- 0,2% vol.; de la acidez total: +/- 0,3 g/l; de la acidez volátil: +/- 3 meq/l; de la intensidad colorante: +/- 0,5 u.a; del potasio: +/- 200 mg/l; del anhídrido sulfuroso: +/- 15 mg/l.

10. Elementos característicos a determinar mediante análisis organoléptico de los vcpd «Uclés»:

10.1 Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas predominando sobre los amarillos.

Fase olfativa: aromas francos y limpios, con una intensidad aromática media-alta, destacando los aromas afrutados intensos y florales.

Fase gustativa: vinos potentes a la entrada en boca, equilibrados, de estructura intensa, apreciándose buena armonía entre las sensaciones gustativas apreciadas.

Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en bodega de roble:

Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas.

Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas afrutadas, florales y ligeros recuerdos a madera.

Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y sutiles notas maderizadas de fondo.

10.2 Vinos tintos de crianza:

Fase visual: limpios, brillantes y de capa media, presentan tonalidades diversas que incluyen la gama de rojos, rojos rubí, granates.

Fase olfativa: aromas limpios, francos e intensos. Mayor complejidad de aromas, dando lugar a notas ligeras afrutadas, florales, avainilladas, balsámicas y especiadas.

Fase gustativa: cuerpo y estructura intensa, persistentes en boca, potentes y armoniosos, dando lugar a sensaciones gustativas variadas, entre las que cabe destacar fondos afrutados, florales sobre los cuales se asientan notas superficiales balsámicas, maderizadas y especiadas. Postgusto largo e intenso.

10.3 Vinos tintos de reserva:

Fase visual: brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.

Fase olfativa: aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.

Fase gustativa: equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

10.4 Vinos blancos jóvenes:

En fase visual: color amarillo pálido, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.

En fase olfativa: aromas primarios, principalmente frutales, francos, limpios y frescos.

En fase gustativa: suaves, ligera acidez, con retrogusto persistente y armonioso, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.

10.5 Vinos blancos fermentados en barrica y blancos crianza:

Fase visual: se presentarán limpios y brillantes, con color amarillo pajizo y/o tonalidades doradas.

Fase olfativa: serán de intensidad media-alta con aromas primarios bien ensamblados y recuerdos al tostado de la barrica.

En boca serán equilibrados, suaves al tacto, con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

10.6 Vinos espumosos: Los Vinos Espumosos de Uclés son blancos, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Su aroma es afrutado y limpio. En boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

10.7 Vinos rosados:

En fase visual, limpios y brillantes, con colores rosa fresa y/o frambuesa.

En la olfativa se reconocerán aromas primarios afrutados y/o florales, de intensidad media alta.

Y en boca serán frescos, con acidez equilibrada, suaves al tacto y retrogusto armonioso y frutal.