

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida Mondéjar para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen. [2011/7653]

El Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, 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) establece en su artículo 118 vices que las denominaciones de vinos que estén protegidas de conformidad con los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, del Consejo, y con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión quedarán protegidas automáticamente en virtud de dicho Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y la Comisión las incorporará al registro de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas de los vinos. No obstante, es preciso transmitir a la Comisión, en relación con estas denominaciones protegidas, los expedientes técnicos previstos en el artículo 118 quater, apartado 1, de este Reglamento así como las decisiones de aprobación de estas denominaciones protegidas. Entre los datos que deberán figurar en los expedientes técnicos se encuentra el pliego de condiciones del producto.

En el artículo 118 quater, apartado 2, del Reglamento nº 1234/2007 del Consejo, se establecen los elementos de los que deberá constar, como mínimo, el pliego de condiciones. Dichos elementos se ajustan, con bastante precisión, a los contemplados en las normas de producción de las denominaciones de vinos protegidas en virtud del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo. No obstante, estas normas de producción no incluyen determinados elementos que es preciso incorporar, en especial el vínculo y los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones.

Mediante la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar (DOCM nº 45 de 28.02.2006). Esta Orden ha sido modificada por la Orden de 01/02/2008 de la Consejería de Agricultura y, posteriormente, por la Orden 04/11/2008 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Esta disposición, que contempla las normas de producción de estos vinos, no incluye el vínculo establecido en artículo 118 ter, apartado 1, letra a), inciso i) del Reglamento (CE) nº 1234/2007, así como el nombre y dirección de los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas. Por este motivo se considera que, para una mayor claridad jurídica de los agentes del sector, es preciso incluir en una única disposición todos los elementos del pliego de condiciones de estos vinos.

Asimismo, en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 19 de 29/01/2010, se publicó la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos

Todo cuanto antecede ha motivado la elaboración de la presente Orden por la que establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de los vinos de la denominación de origen protegida Mondéjar.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

El objeto de la presente Orden es establecer el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen Mondéjar, protegida de conformidad con el artículo 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen que deben cumplir los productos amparados por la citada denominación de origen protegida.

Dicho pliego de condiciones figura como Anexo de la presente Orden.

Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar.

Disposición final

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 9 de mayo de 2011

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente
JOSÉ LUIS MARTÍNEZ GUIJARRO

Anexo. Pliego de Condiciones de los Vinos de la Denominación de Origen Protegida Mondéjar

a) Nombre que se debe proteger

Mondéjar

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta denominación de origen protegida es Denominación de Origen (DO).

b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas)

b.1) Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son los siguientes:

b.1.1) Vinos jóvenes:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil 10 meq/l para los vinos blancos y rosados, e inferior a 13,3 meq/l para los vinos tintos.
- Azúcar residual:

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

Semisechos: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisechos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.

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

- Dióxido de azufre total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.

- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520, y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

b.1.2) Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos. .
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil no superior a 13,3 meq/l; en los vinos tintos este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 16,7 meq/l para los vinos de crianza.
- Azúcar residual:

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

Semisechos: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisechos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.

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

- Dióxido de azufre total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litros para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos; si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.
- Intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

b.1.3) Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/-0,2% vol;
- Grado alcohólico total mínimo: +/-0,2% vol;
- Acidez total: +/-0,3 g/l; expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil: +/-3 meq/l;
- Dióxido de azufre: +/-15 mg/l;
- Intensidad colorante: +/-0,5 u.a.
- Azúcares residuales: \pm 0,5 g/l expresado en glucosa.

b.2) Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

b.2.1) Vinos blancos:

- Fase Visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.
- Fase olfativa: Aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).
- Fase gustativa: Frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

b.2.2) Vinos blancos fermentados en barrica:

- Fase visual: Color amarillo, limpios y transparentes.
- Fase olfativa: Aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: Equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y en barrica.

b.2.3) Vinos blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

b.2.4) Vinos rosados:

- Fase visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase olfativa: Aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).
- Fase gustativa: Cuerpo moderados, frescos y armónicos.

b.2.5) Vinos tintos jóvenes:

- Fase visual: Color rojo cereza, con matices violáceos, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media con recuerdos frutales, florales y vegetales propios de la variedad.
- Fase gustativa: Equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, postgusto largo y persistente.

b.2.6) Vinos tintos de maceración carbónica:

- Fase visual: Color rojo cereza, con tonos violáceos de intensidad media alta, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media alta, frutales y perfumados de gran complejidad.
- Fase gustativa: Equilibrado, sedoso de gran tancidad, postgusto persistente y frutal.

b.2.7) Vinos tintos de Crianza:

- Fase visual: Color rojo granate, con tenues tonos teja, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media-alta, de tonos frutales y de barrica de roble bien conjuntados.
- Fase gustativa: Tancidad media, carnoso, con buen paso de boca persistente y armónico.

b.2.8) Vinos tintos de Reserva:

- Fase visual: Color rojo rubí, con tonos teja, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media-alta con tonos de fruta madura, acompotada y los propios de su crianza en barrica, vainilla, tostados, ahumados.
- Fase gustativa: Tancidad media-alta, pero sedoso en paso de boca, armónico, postgusto persistente y largo.

b.2.9) Vinos tintos de Gran Reserva:

- Fase visual: Color rojo rubí, con tonos teja, limpios.
- Fase olfativa: Aromas limpios, de alta intensidad con tonos de fruta acompotada, tostados, especiados, confituras.
- Fase gustativa: Tanicidad alta, postgusto persistente y armónico.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

c.1) En la extracción del mosto (sangrado) y en el prensado de la pasta de vendimia para todos los tipos de vino se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

c.2) Se podrán elaborar los siguientes tipos de vinos:

c.2.1) Vinos blancos: Ligera maceración de hollejos y mosto en frío para conseguir mayor intensidad aromática, escurrido y posterior desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada < 18 °C.

c.2.2) Vinos blancos fermentados en barricas: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble, pudiendo permanecer sobre sus lías finas, una vez concluida la fermentación durante cierto tiempo con periódicos procesos de batonage.

c.2.3) Vinos blancos semisecos, semidulces y dulces: Podrán obtenerse con idéntico proceso de elaboración que los vinos blancos, paralizándose la fermentación cuando todavía contengan azúcares residuales.

c.2.4) Vinos rosados: Obtenidos a partir de 100% de variedades tintas. Maceración durante un periodo de tiempo comprendido entre 4 y 12 horas a temperatura <24 °C, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura < 18 °C.

c.2.5) Vinos tintos jóvenes: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración y parcial fermentación del mosto en presencia de los hollejos a una temperatura controlada <26 °C, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22 °C).

c.2.6) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posterior despalillado y estrujado o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica ya sin presencia de hollejos a temperatura controlada <20 °C.

c.2.7) Vinos tintos Crianza, Reserva y Gran Reserva: Obtenidos a partir exclusivamente de variedades tintas de buena maduración. Maceración y fermentación en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32 °C prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antocianica, polifenólica y aromática que asegure una evolución positiva de cada uno de estos tipos de vino durante el proceso de envejecimiento.

- Para vino crianza el período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros.
- Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y el resto en botella.
- Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y el resto en botella.

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas situadas en los siguientes Municipios de la Provincia de Guadalajara: Mondéjar, Sacedón, Pioz, Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.

La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

e) Rendimiento máximo por hectárea

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso:

Blanco: 7.860 Kg/ha y 55 hl/ha

Tinto: 7.430 Kg/ha y 52 hl/ha

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera:

Blanco: 8.290 Kg/ha y 58 hl/ha.

Tinto: 7.860 Kg/ha y 55 hl/ha

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

- Variedades Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

- Variedades Blancas: Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

g) Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él

g.1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Terreno situado al suroeste de la provincia de Guadalajara; las temperaturas oscilan de los 40°C en verano a los -8°C en invierno, con una precipitación media de 500mm al año. El clima es mediterráneo templado.

El paisaje es ondulado con pendientes suaves. El suelo es rojo sobre sedimentos limo arcillosos con grava (luvisol-calciocrómico), profundo, textura francoarcillo-arenosa, con buena permeabilidad y aireación. La pedregosidad es escasa, con caliza de pequeño tamaño, alcalino, pobre en materia orgánica y fósforo, rico en potasio.

g.2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Los vinos son aromáticos, frescos de grata acidez, alto contenido en alcoholes superiores y tonos levemente anisados, destacan los vinos blancos de las variedades Malvar y Torrontés.

g.3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de gran oscilación térmica, con suelo rojo profundo, de textura francoarcillo-arenosa, pobre en materia orgánica y fósforo, pero rico en potasio, produce vinos con una intensidad aromática media-alta con aromas a frutales y florales, así como en los tintos una tanicidad también media-alta con postgusto persistente y armónico.

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 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).

- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la Viña y el Vino de Castilla La Mancha.

- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.

- Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

- Para la denominación de origen protegida Mondéjar el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Mondéjar son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

i) Nombre y dirección de los organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+MONDEJAR&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar