

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 Valdepeñas para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen. [2011/7660]

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 01-02-06, 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 Valdepeñas (DOCM nº 45 de 28 de febrero de 2006). Esta Orden fue modificada por la Orden de 01-02-2008, de la Consejería de Agricultura (DOCM nº 35 de 15 de febrero de 2008) y por la Orden de 09-09-2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural (DOCM nº 199 de 26 de septiembre de 2008).

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 se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de los vinos de denominación de origen protegida Valdepeñas.

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 Valdepeñas, 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 01-02-06, 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 Valdepeñas (DOCM nº 45 de 28 de febrero de 2006).

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 con Denominación de Origen Protegida Valdepeñas

a) Nombre que se debe proteger

Valdepeñas

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 las siguientes:

b.1.1) Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y espumosos según el contenido en azúcar residual:

- Secos: Si el contenido en azúcar residual no es superior a 4 g/l expresado en glucosa.
- Semisecos: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre > 4 y 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre > 12 y 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces: Si el contenido en azúcar residual es igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

b.1.2) Características físico-químicas de los Vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total, inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

b.1.3) Características físico-químicas de los Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,5 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

b.1.4) Características físico-químicas de los Vinos Tintos Tradicionales:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12 % vol.

- Grado alcohólico total mínimo: 12 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 18 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 4 u.a.

b.1.5) Características físico-químicas de los Vinos Tintos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 12,5 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza, reserva y gran reserva.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 22 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5 u.a.

b.1.6) Características físico-químicas de los Vinos espumosos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,0 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,0 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Extracto seco no reductor: 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20° C): Superior a 3,5 atmósferas.
- Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:
Brut nature: Inferior a 3 g/l, expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
Extra brut: De 0 a 6 g/l expresado en glucosa.
Brut: Inferior a 12 g/l expresado en glucosa.
Extra seco: De 12 a 17 g/l expresado en glucosa.
Seco: De 17 a 32 g/l expresado en glucosa.
Semiseco: De 32 a 50 g/l expresado en glucosa.
Dulce: Superior a 50 g/l expresado en glucosa.

b.1.7) 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.
- Extracto seco: +/- 1 g/l
- Sobrepresión: +/- 0,5 atmósferas
- Azúcares residuales: ± 0,5 g/l expresado en glucosa

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

b.2.1) Vino Blanco:

- Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.
- Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

b.2.2) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en bodega

- Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.

- Fase olfativa: Aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por bodega.
- Fase gustativa: Se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

b.2.3) Vinos blancos de maceración carbónica

- Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media-alta
- Fase gustativa: Se muestra suave, ligero, afrutado y equilibrado en su estructura.

b.2.4) Vino Rosado:

- Fase visual: Color rosa con matices rojos y violetas.
- Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.
- Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

b.2.5) Vino Tinto:

- Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.
- Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

b.2.6) Vino Tinto fermentación en bodega:

- Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de bodega.
- Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

b.2.7) Vino Tinto de maceración carbónica:

- Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.
- Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.
- Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

b.2.8) Vino Tinto Tradicional:

- Fase visual: Color rojo violáceo – granate y limpios.
- Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.
- Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

b.2.9) Vino roble

Blancos

- Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
- Fase olfativa: Aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por bodega.
- Fase gustativa: Se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

Tintos

- Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.
- Fase olfativa: Aroma limpio de intensidad media, de frutos rojos y aromas propios de su paso por bodega.
- Fase gustativa: De buena expresión tánica, sabor frutal, equilibrado y persistente.

b.2.10) Vino crianza:

Blancos

- Fase visual: Color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados.
- Fase olfativa: Aroma de intensidad media con toques avainillados y a tostados.
- Fase gustativa: Suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

Tintos

- Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.
- Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega.
- Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

b.2.11) Vino Tinto Reserva:

- Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.
- Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.
- Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

b.2.12) Vino Tinto Gran Reserva:

- Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.
- Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.
- Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

b.2.13) Vinos semisecos, semidulces y dulces

- Fase visual: Semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase olfativa: Semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

b.2.14) Vino Espumoso:

- Fase visual: Con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: Aromas limpios y frutales de intensidad media.
- Fase gustativa: Amplios y equilibrados.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

c.1) Vinos secos: El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

c.1.1) Vinos blancos: Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación podrá llegar hasta 25 °C.

c.1.2) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en bodega: Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60 %) en bodegas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

c.1.3) Vinos blancos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica, a temperatura controlada no superior a 25 °C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,080.

c.1.4) Vinos rosados: Obtenidos a partir de un mínimo del 25 % de uvas de variedades tintas. Maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una temperatura menor de 25°C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18 °C.

c.1.5) Vinos tintos: Obtenidos a partir de un mínimo del 85 % de uva tinta. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 25 °C.

c.1.6) Vinos tintos total o parcialmente fermentados en bodega: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60 %) en bodegas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

c.1.7) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25 °C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,060.

c.1.8) Vino tinto tradicional: Se obtendrá a partir de las variedades autorizadas con un mínimo del 50 % de variedades tintas. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación comprendida entre 10-15 días a una temperatura no superior a 28 °C.

c.1.9) Vino roble: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en bodega bordelesa de roble un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.

c.1.10) Vinos de crianza: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, en tintos y 18 meses en blancos, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

c.1.11) Vinos tintos de reserva y gran reserva: Es el vino tinto obtenido a partir de al menos el 85% de uvas de variedades tintas, elaborado según las definiciones anteriores que ha permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento.

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 capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo. 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 capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

c.2) Vinos semisecos, semidulces y dulces: Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica se anotara en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

c.3) Vinos espumosos: Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Valdepeñas deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en la letra f del presente anexo. Podrán ser blancos y rosados, y contendrán como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 11 % vol.

c.4) Prensado: En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo obtenido en los distintos procesos no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y la parte de los municipios que se indica:

Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50 (parcelas 32 a 51); 52 parcelas (8,9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1), 162; 163 y 164 (parcelas 11 a 20).

Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70.

Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76.

Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 9; 61 a 63.

La elaboración de los vinos se realizará en las bodegas situadas dentro de la zona de producción inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

e) Rendimiento máximo por hectárea

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

- Variedades blancas: 7.500 kg/ha y 52,5 hl/ha
- Variedades tintas: 6.000 kg/ha y 42 hl/ha

Las producciones de viñedos inscritos de primer y segundo año de injerto no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con D.O. Valdepeñas.

Los rendimientos máximos admitidos por hectárea para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto serán:

- Variedades blancas: 3.750 kg/ha y 26,3 hl/ha
- Variedades tintas: 3.000 kg/ha y 21 hl/ha.

En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

- Blancas: Airen, Macabeo (o Viura), Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.
- Tintas: Cencibel (o Tempranillo), Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

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)

El origen geológico de la zona, la abundancia de terrenos calizos, arenosos, y de yesos, las tierras arcillosas de color rojo-amarillento, la hacen especialmente favorable para el cultivo del viñedo de calidad.

Situada a 705 metros de altitud media sobre el nivel del mar. Con un clima continental y seco, 80% de los días despejados, y más de 2.500 horas de sol. Las temperaturas máximas superan los 40° C y las mínimas -10° C e incluso inferiores. La temperatura media anual es de 16° C. Las precipitaciones son escasas, entra 200 y 400 litros al año. El número de días de lluvia oscila entre 60 y 70, produciéndose precipitaciones más intensas en primavera y suelen ser de corta duración y carácter tormentoso. Todas estas características establecen un proceso de idoneidad sin igual para los vinos de la zona.

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

Los vinos son equilibrados en alcohol y acidez, aromáticos, muy estructurados, coloreados, de taninos suaves en boca y carentes de verdor. Resultan aptos para la crianza o para ser consumidos en su estadio de jóvenes.

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

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo ésta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el periodo nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

Las condiciones climáticas del verano, con temperaturas altas que se suavizan al final de esta estación, propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

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.

- El envasado de vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas deberá ser realizado, exclusivamente, en las bodegas situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de vino de Castilla-La Mancha.

Los envases deberán ser de vidrio, con la excepción establecida en el párrafo siguiente, y su volumen estará dentro de la gama de cantidades y capacidades nominales autorizadas en la legislación vigente.

Podrán envasarse vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas en envase bag in box de 3 litros de capacidad, para su comercialización en Dinamarca, Finlandia, Noruega, Reino Unido y Suecia.

- Todos los envases deben ir provistos de las contraetiquetas o precintas entregadas por la Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Vitivinícola Valdepeñas. De acuerdo con el artículo 36 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, estas contraetiquetas o precintas tienen valor de certificado de denominación de origen para el volumen del vino con DOP al cual se refieran.

- Para la denominación de origen protegida Valdepeñas 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 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 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 denominación de origen protegida Valdepeñas son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

- De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Valdepeñas pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

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+VALDEPEÑAS&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar