

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**13710** *Resolución de 31 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 13 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que reconoce el pago «Campo de la Guardia» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.*

El 28 de julio de 2009 se publicó en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» la Orden de 13 de julio, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce el pago «Campo de La Guardia» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

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, Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden de 13 de julio, 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 13 de julio, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se reconoce el pago «Campo de La Guardia» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción, 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, 31 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

#### ANEXO

**Orden de 13 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que reconoce el pago «Campo de la Guardia» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción**

Mediante el Decreto 127/2000, de 1 de agosto de 2000, se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados.

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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los VCPRD.

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.

Por la presente orden se reconoce el pago «Campo de La Guardia» para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

Como anexo se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de calidad producidos en el citado pago.

Disposición final.

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

Toledo, 13 de julio de 2009.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.

#### Anexo

1. Nombre del pago y delimitación área vitícola.
  - a) Nombre del pago: Campo de la Guardia.
  - b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo, según el Registro Vitícola, asciende a 81,0623 ha distribuidas en las siguientes parcelas del término municipal de La Guardia (Toledo):
    - I) Parcelas 189 a, b, c y d, 270 a y b y 278 a, b, c y d del polígono 39,
    - II) Parcelas 60 y 54 del polígono 40, y
    - III) Parcelas 7, 8, 9 a, b y c, 10, 86 a y b, 89 b, 92 a, 93, 94, 95, 96 a y b, 97 a del polígono 46.
2. Variedades de vid.

Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.  
Blancas: Chardonnay.
3. Prácticas culturales. El marco de plantación del viñedo es de 3,0 x 1,5 m (2.220 plantas/ha) y 2,8 x 1,5 m (2.380 plantas/ha) en espaldera con sistema de conducción y poda Doble Cordón, con continuidad de vegetación y separación de pulgares para favorecer la ventilación.

Respecto a la poda invernal, el número de yemas por pulgar será de 2 ó 3 según rendimientos de la última vendimia; para las variedades tintas se dejará una carga máxima por planta de 20 yemas y para las blancas una carga máxima por planta de 30 yemas.

El sistema empleado para aplicar los riegos garantizará la calidad de las uvas así como la eficiencia en el uso del agua. Estos riegos serán deficitarios para evitar el engorde excesivo del fruto. Se realiza con el sistema de riego por goteo superficial.

El riego se efectuará teniendo en cuenta la pluviometría desde la floración a enero, siempre y cuando se aprecie su necesidad mediante control visual del estado de las hojas y el análisis de los datos de la estación meteorológica del viñedo. A partir de enero y en función de la variedad se podrán realizar riegos puntuales para que no se detenga la maduración de las uvas.

El riego oscilará desde los 600 a 1.500 m<sup>3</sup>/ha por campaña dependiendo de la pluviosidad

Para la gestión nutricional del viñedo se utilizara materia orgánica y ácidos húmicos antes de la brotación. Se aplicaran durante el invierno y de forma rotativa sobre las parcelas cada tres años con las siguientes dosis:

Materia orgánica (15.000-20.000 kg/ha).

Ácidos húmicos (20-25 cc/planta).

Después durante el periodo vegetativo y en función de las analíticas de los suelos y del análisis visual de las plantas se aplicaran de forma foliar los nutrientes y micronutrientes adecuados a las carencias observadas.

Abonos Compuestos (Nitrógeno, Potasio y Fósforo).

Complementos nutricionales y nutrientes específicos si se presentan carencias en las plantas (Zinc, Boro, Magnesio)

4. Zona de transformación. La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la dirección Campo de la Guardia, s/n, 45760 de La Guardia, Toledo.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vinos de calidad producidos en el pago Campo de La Guardia es de 13,0 por 100 vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

a) Vinos tintos. La fermentación alcohólica se realizara a una temperatura comprendida entre 22 y 32 °C, estará inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos. Posteriormente se procederá al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. La fermentación maloláctica se realizará a una temperatura comprendida entre 18 y 22 °C. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se realizará la clarificación con albúmina de huevo o mediante un clarificante, que no altere organolépticamente el vino y que esté autorizado. Filtración mínima o nula.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de los distintos vinos varietales elaborados según se indica en el párrafo anterior, los tipos de vinos tintos producidos en el pago Campo de La Guardia que se obtienen son los siguientes:

I) Vino tinto.—El vino tinto procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Syrah, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 l de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 6 años, durante un mínimo de 5 meses.

II) Vino tinto selección especial.—El vino tinto selección especial procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 l de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en bodega antes de su salida al mercado.

III) Vinos tintos mono-varietales.—Los vinos tintos mono-varietales proceden del envejecimiento de los varietales de Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot.

Se elaborará el mejor varietal del año o en años excelentes los dos mejores varietales del año.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble de 225 l de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en bodega antes de su salida al mercado.

b) Vino Blanco Chardonnay. Se efectuará un prensado hasta un máximo de 75 l por cada 100 kg de vendimia. Entre un 10 y un 30% del mosto obtenido fermentará y permanecerá sobre sus lías en barricas nuevas de roble durante un periodo comprendido

entre 1 y 3 meses. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, que será menor de 17°C, durante el tiempo que dure la fermentación alcohólica, que, en condiciones normales, será inducida por las levaduras naturales propias de la uva. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se efectuará una ligera clarificación y microfiltrado.

7. Condiciones límite para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos y los vinos durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado añadiendo dosis que respeten la legislación vigente. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos máximos por hectárea.

Variedad	Rendimiento kgs/ha
Cabernet Sauvignon . . . . .	7.500
Syrah . . . . .	9.000
Merlot . . . . .	10.000
Tempranillo . . . . .	11.000
Chardonnay . . . . .	12.000
Petit Verdot . . . . .	10.000
Malbec . . . . .	9.000

9) Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en el pago «Campo de La Guardia» a determinar mediante un análisis físico-químico.

a) Análítica de los vino tintos:

Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
i) Grado alcohólico volumétrico adquirido (% vol) . . . . .	> 13,0	± 0,2
ii) Azúcares reductores (gr/l) . . . . .	< 4	± 0,5
iii) Acidez total expresada en ácido tartárico (gr/l) . . . . .	3,5 – 7	± 0,3
iv) Acidez volátil (meq/l) . . . . .	< 16,7	± 3
v) SO <sub>2</sub> total (mg/l) . . . . .	< 130	± 15
vi) pH . . . . .	3,5 – 3,9	± 0,5
vii) Índice de Polifenoles Totales (IPT) . . . . .	> 40	± 5

b) Análítica de los vinos blancos:

Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
i) Grado alcohólico volumétrico adquirido (% vol) . . . . .	> 13,0	± 0,2
ii) Azúcares reductores (gr/l) . . . . .	< 4	± 0,5
iii) Acidez total expresada en ácido tartárico (gr/l) . . . . .	3,5 – 7	± 0,3
iv) Acidez volátil (meq/l) . . . . .	< 16,7	± 3
v) SO <sub>2</sub> total (mg/l) . . . . .	< 145	± 15
vi) pH . . . . .	3,3 – 3,9	± 0,5

10) Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en el pago Campo de La Guardia a determinar mediante un análisis organoléptico.

a) Vino tinto.

Fase visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.

Fase olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta roja y las flores. Recuerdos del envejecimiento en bodega, especias y aromas de madera de calidad.

Fase gustativa: Buena entrada en boca, fresco, amable. Estructurado en boca. Complejo en boca dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

b) Vino tinto selección especial.

Fase visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.

Fase olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta negra y los minerales. Pueden aparecer recuerdos especiados, balsámicos y de encurtidos. Recuerdos del envejecimiento en bodega de madera de calidad.

Fase gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

c) Vinos tintos mono-varietales.

Fase visual: Color rojo picota. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.

Fase olfativa: Aroma limpio y complejo, dependiendo del varietal pueden aparecer las siguientes características: Syrah chocolate, balsámicos y frutos negros; Cabernet Sauvignon, especias, monte bajo y encurtidos; Merlot, violetas y frutos rojos. Recuerdos del envejecimiento en bodega de madera de calidad, tostados y especiados.

Fase gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

d) Vino blanco Chardonnay.

Fase visual: Color amarillo pajizo. Brillante y luminoso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.

Fase olfativa: Aroma limpio de fruta, con notas de fruta tropical característicos de la variedad. Aromas propios de la bodega, tostados, frutos secos, y de la elaboración bajo lías, pastelería.

Fase gustativa: Buena entrada en boca, fresco. Redondo en boca, con volumen, debe dominar la fruta. Recuerdos de la elaboración en bodega, con apuntes de mantequilla y ligeros humos.