

## III. OTRAS DISPOSICIONES

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

**13711** *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 «Pago Florentino» 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 «Pago Florentino» 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 «Pago Florentino» 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 «Pago Florentino» 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 denominado «Pago Florentino» 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 Luís Martínez Guijarro.

### Anexo

1. Nombre del pago y delimitación área vitícola.
  - a) Nombre del pago: Pago Florentino
  - b) Delimitación del área vitícola: la superficie del viñedo actualmente establecida según Registro vitícola es de 58,1192 ha en el término municipal de Malagón (Ciudad Real), distribuidas en las parcelas 30, 351a, 351b, 351ca, 351cb, 351d, y 351e del polígono 30.
2. Variedades de vid. Tintas: tempranillo, syrah, petit verdot
3. Prácticas culturales. La densidad de plantación está comprendida entre 1.300-3.000 cepas /ha.

La conducción se realiza en espaldera, disponiendo también de cepas de la variedad tempranillo en forma de vaso sin apoyo. Los sistemas de poda son doble cordón y vaso clásico.

El número de yemas por pulgar será de 2 o 3, según los rendimientos de la última vendimia, y con una carga máxima de 80.000 yemas por ha.
4. Zona de transformación. La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada dentro de la zona de producción.
5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vinos de calidad producidos en el pago Pago Florentino será de 12.5 % vol.
6. Método de vinificación y elaboración. El vino procede del ensamblaje del vino varietal tempranillo, y proporciones variables de los varietales Syrah y Petit Verdot. En ningún caso el porcentaje de estos dos últimos varietales, conjuntamente, superará el 10%.

Sé elaborará cada variedad por separado, la fermentación alcohólica se realizará a una temperatura comprendida entre 14-34 °C inducida en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos, durante un periodo comprendido entre 7 y 21 días. Posteriormente se realizará el descube y prensado con programa de presión automático que no permita obtener más de 70 litros por cada 100 Kg uva. La fermentación maloláctica se produce a una temperatura comprendida entre 15 y 22 °C. El envejecimiento se efectúa en barricas de roble de 225 y 228 litros de capacidad durante un periodo comprendido entre 6 y 18 meses. Previamente al embotellado se realiza una filtración con placa.
7. Condiciones límite para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos y los vinos durante el proceso de fermentación o de descubado y prensado añadiendo dosis que respeten la legislación vigente.

8. Rendimientos máximos por hectárea.

Tempranillo: 10.000 kg/ha.

Syrah: 10.000kg /ha

Petit verdot: 10.000 kg/ha

9. Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en el pago Pago Florentino a determinar mediante análisis físico-químico.

Grado alcohólico volumétrico adquirido:

No podrá ser inferior a 13 % vol.

Tolerancias máximas:  $\pm 0.2\%$  vol.

Acidez total expresada en ácido tartárico:

Entre 4 y 7 g/l.

Tolerancias máximas:  $\pm 0.3$  g/l.

Acidez volátil:

Inferior a 16.7 meq/l.

Tolerancias máximas:  $\pm 3$  meq/l.

SO<sub>2</sub> total:

Inferior a 120 mg/l.

Tolerancias máximas:  $\pm 15$  mg/l.

Azúcares reductores:

Inferior a 5 g/l.

Tolerancias máximas:  $\pm 0,5$  g/l.

10. Elementos característicos de los vinos de calidad producidos en el pago Pago Florentino a determinar mediante análisis organoléptico.

Tinto tempranillo.

Fase visual: profundo y vivo. Rojo muy oscuro con ribetes violáceos

Fase olfativa: fresco y directo. Aromas a frutas muy maduras ensambladas con torrefactos variados y recuerdos minerales.

Fase gustativa: potente y lleno. Aparecen frutas como en nariz, completado por la vainilla y suave canela además de sensaciones balsámicas y aterciopeladas. Graso y carnoso muy expresivo y largo al final.