

### III. OTRAS DISPOSICIONES

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

**11145** *Resolución de 15 de junio de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 13 de octubre de 2009, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características y condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha».*

El 30 de octubre de 2009 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 13/10/2009, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características y condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha».

El 25 de mayo de 2010 se publicó en el mismo Diario Oficial la corrección de errores de 3/05/2010, de dicha Orden.

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 con denominación de origen 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 Orden de 13/10/2009 y de la corrección de errores de 03/05/2010, 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 13/10/2009 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características y condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha»; y de la corrección de errores de la misma, de 03/05/2010, que figuran como anexos 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 la Secretaria General de Medio Rural, 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.

Madrid, 15 de junio de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

#### ANEXO I

### **Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características y condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha**

Mediante la Orden de la Consejería de Agricultura, de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28-02-06) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha. Dicha Orden fue modificada por la Orden de 1-02-2008 (DOCM n.º 35, de 15-02-08), por la Orden 9-09-2008 (DOCM n.º 199, de 26-09-2008) y por la Orden 13 de julio de 2009 (DOCM n.º 145, de 28-07-09).

Con fecha 8 de mayo de 2009 la Asociación Interprofesional Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha» solicita una nueva modificación de la Orden de 1 de febrero de 2006.

Esta modificación fue remitida con fecha 12/05/2009 a los miembros del Comité de Gestión de vcpdr del Ivicam, manifestando algunos de sus miembros determinadas observaciones. Realizadas las aclaraciones pertinentes a las mencionadas observaciones, la Organización Interprofesional acordó en pleno la ratificación de las modificaciones de las normas de producción acordadas el día 4 de mayo de 2009 y que fueron presentadas, según se indica en el párrafo anterior, el 8 de mayo de 2009. En consecuencia resulta de aplicación el procedimiento establecido en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) 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), según se dispone en el artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

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, el Ivicam ha emitido informe favorable a la aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha», elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por la Asociación Interprofesional antes indicada.

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 1.

Como anexo de la presente Orden se establecen las Normas de Producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha».

#### Artículo 2.

El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen «La Mancha» se realizará en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha», así como en el Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino de Castilla-La Mancha y ubicadas en la Zona de Producción y Transformación de la citada Denominación de Origen. Estos vinos embotellados deberán ir provistos de su contraetiqueta identificativa.

No obstante, se podrán comercializar vinos no embotellados entre Bodegas inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y ubicadas en la Zona de Producción o los destinados al mercado internacional.

#### Artículo 3.

1. El embotellado se realizará en envase de vidrio con las capacidades nominales establecidas de acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, y en envases Bag In Box (BIB) con capacidades de 1 a 5 litros, para los mercados internacionales y para los vinos sin envejecimiento.

2. Los sistemas de cierre serán: corcho cilíndrico (obligatorio en el caso de vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva, y optativo para vinos Jóvenes, Tradicionales y Envejecidos

en Barrica), pilfer proff, sintético cilíndrico, en todas sus capacidades, y corona con cápsula complejo, para envases igual o menor a 25 cl.

3. A propuesta de la Organización Interprofesional de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha», se podrá desarrollar esta Orden con el fin de reconocer, otras futuras innovaciones en envases y sistemas de cierre, una vez verificada su estanqueidad y comportamiento analítico y organoléptico.

#### Artículo 4.

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86% de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro de bodega.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 1 de febrero de 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 «La Mancha».

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 octubre de 2009.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.

#### Anexo

##### 1. Nombre geográfico y delimitación de la zona de producción.

###### 1.1 Nombre: La Mancha.

1.2 Delimitación del área vitícola: El registro vitícola identificará las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de vinos designados con el nombre geográfico «La Mancha».

Dichas parcelas y subparcelas estarán ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

De la provincia de Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo, con todos sus polígonos y parcelas. También se incluye El Bonillo con excepción de los polígonos 95, parcelas 16 d, 16da, 16db y 17; polígono 97, parcela 24, polígono 100, parcelas 2,3 y 8, el polígono 115 parcelas 1ma, 1mb 1mc; polígono 116 parcelas 1aa, 1ab y 1af; polígono 119, parcelas 22a, 23a, 24b, 24i y 25d y polígono 120, parcela 20d.

De la provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cañamos, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes,

Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. También se incluyen los siguientes términos municipales, con las siguientes excepciones, que quedan excluidas: Alhambra, salvo polígonos 50 (parcelas 32 a 51), 52 (parcelas 8, 9 y 10), 53 al 90, 159 (parcela 1), 162, 163 y 164 (parcelas 11 a 20); Granátula de Calatrava, salvo los polígonos 8 a 31, 51 a 60, 69 y 70; Montiel, salvo los polígonos 62 al 76; y Torre de Juan Abad, salvo los polígonos 1 al 9 y 61 al 63.

De la provincia de Cuenca: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrascosa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.

De la provincia de Toledo: Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

## 2. Variedades.

Blancas autorizadas: Airén, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximenez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y Viognier.

Tintas autorizadas: Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravía dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah.

3. Prácticas culturales. La densidad de plantación por hectárea en viñedos conducidos «En vaso» será la siguiente:

Densidad: 1.000-1.600 cepas.

Yemas Productivas Máximas: 20.000.

Y la densidad de plantación, por hectárea, en viñedos conducidos en espaldera será la siguiente:

Densidad: 1.275-3.333 cepas.

Yemas Productivas Máximas: 42.000.

Las condiciones climatológicas serán consideradas en los riegos de apoyo en invierno y de socorro en verano, por el sistema de goteo, para garantizar el sistema radicular de la planta, la masa foliar del viñedo y el mantenimiento del cultivo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR), a partir de los datos suministrados por las Estaciones Agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Rendimiento máximo por hectárea. El rendimiento máximo por hectárea será:

Plantaciones conducidas en vaso (variedades blancas y tintas): 10.000 Kg/ha.

Plantaciones conducidas en espaldera (variedades blancas y tintas): 13.000 Kg/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen «La Mancha».

5. Zona de transformación. La elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha», así como en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, y ubicadas en su zona de producción, que también será zona de transformación.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

6.1 La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen «La Mancha» se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

Se podrán elaborar vinos a partir de uvas procedentes de producción ecológica con Denominación de Origen al amparo de las Normas de Producción y del Reglamento 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

El índice de transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

6.2 Se podrán elaborar los siguientes tipos de vino:

a) Vino joven o nuevo:

i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas.

La temperatura de fermentación máxima será de 22° C.

ii) Para la elaboración de vinos blancos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

iii) Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y el escurrido se realizará por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto limpio a una temperatura máxima de 22° C.

iv) En los tintos, se realizará mediante estrujado y despallado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días y a temperatura de fermentación máxima de 28° C.

La finalización de la fermentación alcohólica se realizará por agotamiento de los azúcares reductores, sin pérdidas de los aromas frutales.

v) Para la elaboración de vinos tintos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

vi) Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub>, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante despallado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 24° C.

vii) La elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, será igual que la de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

b) Vino tradicional. Vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores:

i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados

previamente para la extracción de aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

ii) En la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y su escurrido por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

iii) La elaboración de los vinos tintos se realizará mediante estrujado y despallado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días con temperatura de fermentación máxima de 30° C.

iv) Para la elaboración de vinos fermentados total o parcialmente en barricas se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 litros.

v) Para la elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

vi) La elaboración de vinos Naturalmente Dulces debe cumplir los siguientes requisitos:

La elaboración de este vino se realizará según el 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) n.º 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, a partir de uvas blancas autorizadas que previamente han sido deshidratadas por métodos naturales (asoleo) o artificiales (cámara de deshidratación).

Las uvas deshidratadas se someten a un prensado para la obtención del mosto, cuya riqueza inicial en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l, y posterior fermentación alcohólica.

La temperatura máxima de fermentación será de 22 °C.

Su contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l.

c) Vino roble. La elaboración de estos vinos será igual que la de los vinos Jóvenes o Nuevos y Tradicionales.

La permanencia mínima en bodega de roble será de 60 días.

La capacidad máxima de las barricas utilizadas será de 600 litros.

d) Crianza, reserva y gran reserva. La elaboración de estos vinos se realizará como la del tipo de vinos Tradicionales.

Para vino crianza el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y para blancos y rosados con un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos 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 período, y para blancos y rosados con un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo.

Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos 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 período, y para blancos y rosados con un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo.

e) Vino de Aguja. Los vinos de Aguja de la denominación de origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el anexo XI ter punto 8 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, y podrán ser blancos, rosados y tintos.

f) Espumoso. Los vinos Espumosos de calidad producidos en la región determinada La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el anexo XI ter punto 5 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el apartado 2 del presente anexo.

Para elaboraciones diferentes al método tradicional (Champenoise) deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (método Charmat o Granvás).

7. Condiciones y límites de 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 libros de registro oficiales.

8. Grado alcohólico volumétrico natural. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo para vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha, será para vinos blancos y rosados de 10,5% vol. y para vinos tintos 11,5 % vol., para los vinos naturalmente dulces el grado alcohólico natural será superior a 15% vol. y el grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

Excepcionalmente, en casos de cosechas con condiciones climatológicas extremas y a petición del órgano de gestión de la Denominación de Origen «La Mancha», podrá autorizarse puntualmente por el Director General competente en materia agroalimentaria, elaboraciones con grado alcohólico volumétrico natural inferior al mínimo indicado en el párrafo anterior, siempre dentro de los límites establecidos en la normativa vigente.

9. Análisis y evaluación de las características físico-químicas de los vinos.

9.1 Joven o nuevo: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces. Son vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.

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

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

iii) Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.

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

Características del análisis físico-químico de los vinos jóvenes o nuevos:

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

Acidez volátil máxima 8,33 meq/l (0,50 g/l expresada en ácido acético).

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para los vinos tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l no podrán exceder de 190 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para los vinos tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

9.2 Tradicional: podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y naturalmente dulces:

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

ii) Semisecos: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos Secos, hasta un máximo de 12 g/l.

iii) Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos Semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.

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

Características del análisis físico-químico de los vinos tradicionales secos, semisecos semidulces y dulces:

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

Acidez volátil máxima 10,00 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético).

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 gr/l no podrán exceder de 190 mg/l en el caso de vinos blancos y rosados y 180 mg/l si se trata de vinos tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Características físico-químicas de los vinos tradicionales naturalmente dulces:

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

Acidez volátil máxima 20 meq/l (1,2 g/l expresada en ácido acético).

Anhídrido sulfuroso total inferior a 250 mg/l.

9.3 Vino roble. Características del análisis físico-químico de los vinos envejecidos en barrica de roble:

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

Acidez volátil máxima 10,00 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético)

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 140 mg/l para blancos y 130 mg/l para tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 6 u.a. (suma de las absorbancias 420, 520 y 620 nanómetros).

9.4 Crianza, reserva y gran reserva. Características del análisis físico-químico de los vinos blancos y tintos:

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

Acidez volátil máxima para los vinos de Crianza será 12,50 meq/l (0,75 g/l expresada en ácido acético) y 16,66 meq/l (1 g/l expresada en ácido acético) para los vinos de Reserva y Gran Reserva. Excepcionalmente, a propuesta del Órgano de Gestión de la Denominación de Origen La Mancha, y previo informe favorable del Comité de Gestión de los v.c.p.r.d. del Ivicam, mediante resolución de la Dirección General competente en materia agroalimentaria, se podrá autorizar el aumento de la acidez volátil máxima en los vinos de Gran Reserva.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 160 mg/l.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos de Crianza será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros), mientras que para los de reserva y gran reserva será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Podrá superarse la acidez volátil expresada en ácido acético en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 1,2 g/l (20 meq/l).

9.5 Vino de aguja. Características del análisis físico-químico de estos vinos:

Acidez total, en ácido tartárico, superior a 4 g/l.

Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.

Acidez volátil máxima: 10,00 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético).

Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20 ° C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2'5 atmósferas.

9.6 Espumoso: 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 10,5% vol.»

El vino base utilizado, deberá tener las características analíticas reflejadas para los vinos Jóvenes o Tradicionales.

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 g/l.

Brut: de 6 a 15 g/l.

Extra seco: de 12 a 20 g/l.

Seco: de 17 a 35 g/l.

Semiseco: de 33 a 50 g/l.

Dulce: superior a 50 g/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.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

Acidez total, en ácido tartárico, superior a 4 g/l.

Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.

Acidez volátil máxima: 11,66 meq/l (0,70 g/l expresada en ácido acético).

Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20 ° C): Superior a 5 atmósferas.

9.7 Tolerancias. Las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha serán las siguientes:

Grado alcohólico volumétrico adquirido:  $\pm 0,2$  % vol.

Acidez total:  $\pm 0,3$  g/l.

Acidez volátil:  $\pm 3$  meq/l.

Anhídrido sulfuroso:  $\pm 15$  mg/l.

Intensidad colorante:  $\pm 0,5$  u.a.

10. Análisis y evaluación de las características organolépticas.

10.1 Vino joven o nuevo:

a) Vinos blancos secos:

Fase visual: oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado.

Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

b) Vinos blancos fermentados en bodega:

Fase visual: oscilan de tono amarillo suave a dorado.

Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la bodega.

Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la bodega.

c) 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.

d) Vinos rosados secos:

Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.

Fase olfativa: francos, frutales y/o florales.

Fase gustativa: ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

e) Vinos rosados 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.

f) Vinos tintos secos:

Fase visual: de color rojo violáceo a granate.

Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

g) Vinos tintos fermentados en barrica:

Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.

Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.

Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

h) Vinos tintos 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.

i) Vinos tintos de maceración carbónica:

Fase visual: de color rojo violáceo a granate.

Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

10.2 Vino tradicional:

a) Vinos blancos secos:

Fase visual: de color amarillo en sus diferentes tonalidades.

Fase olfativa: francos y limpios.

Fase gustativa: ligeramente ácidos y persistentes.

b) Vinos blancos fermentados en barrica:

Fase visual: de color amarillo a dorado.

Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.

Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

c) 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.

d) Vinos naturalmente dulces:

Fase visual: coincidente con los secos y glicérico.

Fase olfativa: intensidad aromática alta, que recuerda a pasas, frutas de hueso y especias.

Fase gustativa: aterciopelado, con recuerdo al arrope y final largo.

e) Vinos rosados secos:

Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.

Fase olfativa: francos y florales.

Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

f) Vinos rosados 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.

g) Vinos tintos secos:

Fase visual: de color rojo violáceo a granate.

Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: taninos equilibrados en alcohol/acidez y persistentes.

h) Vinos tintos fermentados en barrica:

Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.

Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.

Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

i) Vinos tintos 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.

j) Vinos tintos de maceración carbónica:

Fase visual: de color rojo violáceo a granate.

Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

10.3 Vino roble:

a) Vinos blancos:

Fase visual: de color amarillo a dorado.

Fase olfativa: aromas de frutosos con toques a tostados y fondo avainillado.

Fase gustativa: notas de roble, frutalidad y persistentes.

b) Vinos tintos:

Fase visual: de color rojo granate a rubí.

Fase olfativa: francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.

Fase gustativa: persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla.

10.4 Vino de crianza:

a) Vinos blancos

Fase visual: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Fase olfativa: aroma limpios y con toques avainillados.

Fase gustativa: equilibrado, sabrosa y untuoso.

b) Vinos tintos:

Fase visual: con tonos rojo cereza, picota o rubí, pudiendo tener ligeros matices teja.

Fase olfativa: aromas limpios e intensos, con notas frutosas y avainilladas.

Fase gustativa: suaves, sabrosos y vivos.

10.5 Vino de reserva:

Fase visual: oscilan entre el rojo cereza y los matices atejados.

Fase olfativa: con ligeras notas frutales y vainilla.

Fase gustativa: suaves, frutosos y equilibrados.

## 10.6 Vino de gran reserva:

Fase visual: su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.

Fase olfativa: con notas de tostados y vainilla.

Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

## 10.7 Vino de aguja:

Fase visual: con burbuja; con distintas tonalidades de amarillo para blancos, rosáceos para los rosados y rojo violáceo para los tintos.

Fase olfativa: blancos con aromas frutales, y rosados y tintos, con aromas intensos que recuerdan frutos rojos.

Fase gustativa: amplios y equilibrados, con postgusto afrutado y destacando el carbónico.

## 10.8 Vino espumoso:

Fase visual: para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: aromas limpios y frutales.

Fase gustativa: amplios y equilibrados.

## ANEXO II

Corrección de errores de 3 de mayo de 2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, a la Orden de 13 de octubre de 2009, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características y condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «La Mancha».

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada, publicada en el DOCM n.º 212, de 30/10/2009, se procede a su subsanación en los siguientes términos:

Uno. En el punto 6.2 del anexo, letra f, primer párrafo, donde dice: «Los vinos Espumosos de calidad producidos en la región determinada La Mancha deberán ajustarse»; debe decir: «Los vinos Espumosos producidos en la DO La Mancha deberán ajustarse».

Dos. En el punto 6.2 del anexo, letra f, segundo párrafo, donde dice: «Para elaboraciones diferentes al método tradicional (Champenoise) deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (método Charmat o Granvás)»; debe decir: «Para elaboraciones diferentes al método tradicional deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (método Charmat o Granvás)».

Tres. En el punto 9.4 del anexo, donde dice: «El anhídrido sulfuroso total será inferior a 160 mg/l»; debe decir: «El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l».

Cuatro. En el punto 9.6 del anexo, donde dice:

«Brut: De 6 a 15 g/l.

Extra Seco: De 12 a 20 g/l.

Seco: De 17 a 35 gr/l.

Semiseco: De 33 a 50 g/l.»

debe decir:

«Brut: Inferior a 12 g/l.

Extra Seco: de 12 a 17 g/l.

Seco: De 17 a 32 gr/l.

Semiseco: De 32 a 50 g/l.»

Cinco. En el punto 10.5 del anexo, donde dice:

«Fase visual: oscilan entre el rojo cereza y los matices atejados.

Fase olfativa: con ligeras notas frutales y vainilla.

Fase gustativa: suaves, frutosos y equilibrados.»

Debe decir:

«Descripción organoléptica de los vinos blancos reserva:

Fase visual: amarillo dorado.

Fase olfativa: aromas tostados y avainillados.

Fase gustativa: equilibrados, untuosos y conjuntados.

Descripción organoléptica de los vinos tintos reserva:

Fase visual: oscilan entre el rojo cereza y los matices atejados.

Fase olfativa: con ligeras notas frutales y vainilla.

Fase gustativa: suaves, frutosos y equilibrados.»

Seis. En el punto 10.6 del anexo, donde dice:

«Fase visual: Su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.

Fase olfativa: Con notas de tostados y vainilla.

Fase gustativa: Redondos, suaves, equilibrados y con estructura.»

Debe decir:

«Descripción organoléptica de los vinos blancos gran reserva:

Fase visual: amarillo dorado intenso.

Fase olfativa: persistentes y melosos.

Fase gustativa: redondos, suaves y estructurado.

Descripción organoléptica de los vinos tintos gran reserva:

Fase visual: Su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.

Fase olfativa: con notas de tostados y vainilla.

Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.»

Toledo, 3 de mayo de 2010.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.