

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

8383 *Resolución de 7 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Almansa».*

El 15 de febrero de 2008 se publicó en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Almansa».

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 y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Orden de 1 de febrero de 2008, 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 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Almansa», 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, 7 de abril de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal

ANEXO

Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Almansa»

Mediante la Orden de la Consejería de Agricultura de 1 de febrero de 2006 («DOCM» núm. 45, de 28 de febrero de 2006) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Almansa».

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada y considerando que deben matizarse algunas definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la misma.

En el proceso de elaboración de esta modificación, 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 vcpd.

Así mismo en cumplimiento de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, el 4 de agosto de 2006, se publicó el anuncio de la Dirección General de Mercados Alimentarios, por el que se informaba sobre la concesión de autorización a los organismos de control, y en la citada Orden de 1 de febrero de 2006, se establece la obligación de recurrir a los organismos de control a los tres meses de constituirse la agrupación de productores que gestione esta Denominación de Origen.

Se hace imprescindible fijar una fecha límite a partir de la cual sea ya obligatorio acudir a los citados organismos de control, todo ello con el fin de evitar desigualdades entre denominaciones, y también como forma de terminar con la situación de transitoriedad actual, ya que de lo contrario no se estaría dando cumplimiento al mandato impuesto por la normativa, y lo que en un principio era transitorio, corre el riesgo de convertirse en permanente.

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.

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 Almansa, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se sustituye la disposición transitoria primera por el siguiente texto:

«De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcpd, en el caso de la Denominación de Origen "Almansa", comenzará a regir el 15 de febrero de 2008, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Almansa", la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.»

2. El anexo de la Orden se sustituye por el incorporado a la presente orden:

Disposición final.

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

Toledo, 1 de febrero de 2008.–La Consejera de Agricultura, María de las Mercedes Gómez Rodríguez.

ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola:
 - 1.1 Nombre: Almansa.
 - 1.2 Delimitación del área vitícola: El Registro Vitícola incorporará la identificación precisa de las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de vinos designados con el nombre geográfico «Almansa».

Incluye los siguientes polígonos catastrales:

- Almansa: del polígono 24 al 65, ambos incluidos y del 501 al 523 ambos incluidos.
- Alpera: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Bonete: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Corral Rubio: polígonos 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 19, 32.
- Higuera: del polígono 4 al 66, ambos incluidos.
- Hoya Gonzalo: polígonos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32.
- Pétrola: polígonos 1, 2, 4, 8, 9, 10.
- Villar de Chinchilla: polígonos 15, 16, 28, 29, 30, 31, 32, 40, 42.

El área delimitada tiene una extensión de 7.100 hectáreas.

2. Variedades de vid:

Tintas:

- Garnacha Tintorera.
- Monastrell.
- Cabernet Sauvignon.
- Tempranillo.
- Syrah.
- Merlot.
- Garnacha.
- Petit Verdot.

Blancas:

- Chardonnay.
- Sauvignon Blanc.
- Verdejo.
- Moscatel de grado menudo

3. Prácticas culturales.—Estarán encaminadas a la producción de uvas de calidad, siempre ateniéndose a la legislación comunitaria.

La densidad de plantación por hectárea está comprendida entre 1.100 y 3.500 cepas. En el sistema de conducción y poda tradicional o vaso, el número de yemas productivas, no sobrepasará las 32.000. Para el sistema de conducción en espaldera, el número de yemas productivas no sobrepasará, las 43.500.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular, leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto se seguirán las recomendaciones elaboradas para éste cultivo por el Sistema Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR), a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

Para evitar superar los rendimientos máximos de producción, se realizará «vendimia en verde» si fuera necesario.

4. Zona de transformación.—La transformación de las uvas se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.—El grado volumétrico natural mínimo que tendrán los vcpd «Almansa» será el siguiente:

- Vino tinto: 12 % vol.
- Vino rosado: 11,5 % vol.
- Vino blanco: 11,5 % vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

a) Vino blanco joven:

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20 °C.

b) Vino rosado joven:

Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 12 horas, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25 °C.

c) Vino tinto joven:

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28 °C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

d) Vino blanco fermentado en barrica:

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a 25 °C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

e) Vino tinto roble:

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este periodo de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

f) Vino blanco crianza:

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los 25 °C.

El período mínimo de envejecimiento será de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

g) Vino tinto crianza:

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 30 °C. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

h) Vino tinto reserva y gran reserva:

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 32 °C. 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 período, 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 período.

i) Vinos semisecos, semidulces y dulces:

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas procedentes de la Zona de Producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la autoridad competente, si procede.

7. Condiciones y límites para 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 registros.

8. Rendimientos por hectárea.—No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

a) Vinos procedentes de conducción en vaso:

Blanco: 55 hl/ha.

Tinto: 45 hl/ha.

b) Vinos procedentes de conducción en espaldera:

Blanco: 80 hl/ha.

Tinto: 70 hl/ha.

9. Elementos característicos de los vcprd «Almansa» a determinar mediante un análisis físico-químico:

9.1 Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces.

- a) Secos. Si el contenido en azúcar residual es inferior a 4 g/l.
- b) Semisecos. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 4 y 12 g/l.
- c) Semidulces. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 12 y 45 g/l.
- d) Dulces. Si el contenido en azúcar residual es superior a 45 g/l

9.2 Vino joven blanco y rosado:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 11,5 %/vol.

Acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 10 meq/l.

SO₂ total máximo: 180 mg/l.

9.3 Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 11,5 %/vol.

Acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.

SO₂ total: 180 mg/l.

9.4 Vino tinto joven y tinto roble:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 12 %/vol.

Acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.

SO₂ total: 150 mg/l para los vinos secos; 180mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l.

Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.5 Vino tinto crianza:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 12 %/vol.

Acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 15 meq/l.

SO₂ total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l.

Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.6 Vino tinto reserva y gran reserva:

Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 12 %/vol.

Acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico

Acidez volátil máxima: 16,7 meq/l.

SO₂ total: 150 mg/l. para los vinos secos. 180mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l.

Intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.7 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido: $\pm 0,2\%$ vol.; de la acidez total: $\pm 0,3$ g/l; de la acidez volátil: ± 3 meq/l (0,18 gr/l en ácido acético); del anhídrido sulfuroso: ± 15 mg/l; de la intensidad colorante: ± 0.5 u.a.

10. Elementos característicos de los vcprd «Almansa» a determinar mediante un análisis organoléptico:

10.1 Vino blanco joven:

Fase visual: limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.

Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.

Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

10.2 Vino rosado joven:

Fase visual: limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.

Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.

Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

10.3 Vino tinto joven:

Fase visual: limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.

Fase olfativa: aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.

Fase gustativa: equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

10.4 Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

Fase visual: limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.

Fase olfativa: aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.

Fase gustativa: equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

10.5 Vino tinto roble:

Fase visual: limpio y brillante de color rojo gránate y/o púrpura de capa alta.

Fase olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.

Fase gustativa: equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

10.6 Vino tinto crianza:

Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.

Fase olfativa: aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.

Fase gustativa: estructurado con tanicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

10.7 Vino tinto reserva:

Fase visual: limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.

Fase olfativa: aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.

Fase gustativa: tanicidad media-alta, sabroso y armónico.

10.8 Vino tinto gran reserva:

Fase visual: limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.

Fase olfativa: aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.

Fase gustativa: con tanicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.