

## III. OTRAS DISPOSICIONES

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

**8384** *Resolución de 7 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 12 de marzo de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 30 de octubre de 2006, correspondiente a las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar».*

El 24 de marzo de 2008 se publicó en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» Orden de 12 de marzo de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 30 de octubre de 2006, correspondiente a las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar».

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 12 de marzo 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 12 de marzo de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 30 de octubre de 2006, correspondiente a las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», 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 12 de marzo de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 30 de octubre de 2006, correspondiente a las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar»**

Mediante la Orden de esta Consejería de 27 de enero de 2003 («DOCM» núm. 12, de 31 de enero de 2003), se establecieron las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar», cuya publicación en el «Boletín Oficial del Estado», a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional fue dispuesta por la Orden APA/1634/2003 de 9 de junio («BOE» núm. 147, de 20 de junio de 2006).

Estas normas se modificaron mediante la Orden de 30 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecieron las nuevas normas de producción

de los vinos de la denominación de origen Ribera del Júcar («DOCM» núm. 244, de 23 de noviembre de 2006).

En atención a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha («DOCM» núm. 50, de 8 de abril de 2003), la Agrupación de Productores de Vino con Denominación de Origen Ribera del Júcar ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

En el proceso de elaboración de esta orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/1004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha («DOCM» núm. 128, de 19 de julio de 2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd.

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 30 de octubre de 2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

En su virtud, y conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo primero.

Se sustituye el anexo de la Orden de 30 de octubre de 2006, por el anexo de la presente Orden.

Disposición final primera.

Se faculta a la Dirección General de Mercados Alimentarios para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo previsto en esta Orden.

Disposición final segunda.

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

Toledo, 12 de marzo de 2008.—La Consejera de Agricultura, María de las Mercedes Gómez Rodríguez.

#### ANEXO

##### 1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola:

Nombre: Ribera del Júcar.

Delimitación del área vitícola: El área vitícola delimitada incluye viñedos situados en los siguientes municipios de la provincia de Cuenca:

Casas de Benítez: polígonos 1 a 10 (a.i.), 12 a 16 (a.i.), 18 a 22 (a.i.) y 24 a 28 (a.i.).

Casas de Fernando Alonso: polígonos 1 a 9 (a.i.).

Casas de Guijarro: polígonos 1 a 5 (a.i.).

Casas de Haro: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7 a 11 (a.i.), 13, 15 a 39 (a.i.), 41 a 43 (a.i.) y 45 a 55 (a.i.).

El Picazo: polígonos 1 a 14 (a.i.).

Pozoamargo: polígonos 1 a 13 (a.i.).

Sisante: polígonos 1 a 3 (a.i.), 5 a 8 (a.i.), 11 a 21 (a.i.), 23, 25 a 41 (a.i.), 43 a 53 (a.i.), 55, 56, 58, 59, 61 a 107 (a.i.) y 109 a 116 (a.i.).

El área delimitada tiene una extensión de 9.141 hectáreas. Las parcelas y subparcelas incluidas en la delimitación ostentarán el dato en su inscripción en el Registro Vitícola.

##### 2. Variedades de vid:

Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal, Petit Verdot, y Cabernet Franc.

Blancas: Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanco.

3. Prácticas culturales.—El marco de plantación, cuando la conducción se realiza en cabeza o en vaso, es habitualmente de 2,5 x 2,5 m, y de 3 x 1,5 m en el caso de la espaldera, sin que en ningún caso la densidad de plantación sea inferior a 1000 plantas por hectárea. En cualquiera de los marcos y sistemas, la poda respetará el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea.

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 y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, serán seguidas las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante a partir de los datos suministrados por las estaciones agro-climáticas existentes en la comarca.

4. Zona de transformación.—La transformación de las uvas cosechadas en la zona de producción se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción, e inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vinos tintos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar» será de 12 % vol.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vinos blancos y rosados de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar» será de 10,5 % vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

6.1 Vino blanco:

a) Blanco seco: La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con una temperatura de entre 15 / 22 °C. En caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación será de entre 15 / 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

Período de calificación: El período de calificación de vino blanco seco será hasta el día 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

b) Para la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica: Se procederá igual que en caso de los vinos blancos secos, salvo que la fermentación se realizará en barricas de roble de entre 225 litros y 330 litros.

c) Blanco dulce, semi-secos y semi-dulces: Se procederá igual que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

Período de calificación: El período de calificación de vino blanco dulce, semi-secos y semi-dulces será hasta el día 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

6.2 Vino rosado:

a) Rosado seco: La elaboración de vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y despallado de la uva tendente a conseguir mosto flor.

La maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración necesaria para la obtención del color característico nunca superior a 36 horas y su posterior desfangado, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

Período de calificación: El período de calificación de vino rosado seco será hasta el día 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

b) Rosado dulce, semi-secos y semi-dulces: Se procederá igual que en el caso de los vinos rosados secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

Período de calificación: El período de calificación de vino rosado dulce, semi-seco y semi-dulce será hasta el día 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

### 6.3 Vinos tintos:

a) **Vino joven:** Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

El proceso de fermentación alcohólica, incluido el tiempo de maceración, tiene una duración mínima de 4 días a temperatura no superior a los 28 °C. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (hasta que sea menor de 3 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

Posteriormente tiene lugar la etapa de fermentación maloláctica, reduciéndose notablemente el contenido de ácido málico en la composición final del vino.

El período de calificación de vino joven será hasta el día 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

b) **Vino tradición:** Se procederá como en el caso anterior. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 4 días, a temperatura no superior a los 30 °C. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega.

En los vinos sin envejecimiento en tina o bodega, el periodo de calificación será a partir del 1 de agosto del año siguiente al de su añada.

En los vinos con envejecimiento en tina o bodega, éste se realizará durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por «tinajas» de una capacidad de entre 5.000 litros y 20.000 litros, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble de entre 225 litros y 330 litros, plazo a partir del cual se podrá obtener la calificación.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

c) **Vino de crianza:** Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30 °C. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

d) **Vino de reserva:** Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30 °C.

El período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho periodo.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 Kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 Kg de vendimia.

7. **Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.**—Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimientos por hectárea.—No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación, dándose en otro caso lugar a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha de la parcela:

75 hectolitros/hectárea en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza.

90 hectolitros/hectárea en el caso de los vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos de los vinos de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar» a determinar mediante un análisis físico-químico:

9.1 Vinos blancos:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 10,5 y 14,5 % vol.

En el caso de los vinos blancos dulces podrán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 9 % vol.

Blancos secos. Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l.

Blancos semi-secos. Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l.

Blancos semi-dulces. Contenido en azúcar residual superará el de los vinos blancos semi-secos, con un límite de 45 g/l.

Blancos dulces. Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l.

Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l.

9.2 Vinos rosados:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 10,5 y 14,5 % vol.

En el caso de los vinos rosados dulces podrán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 9% vol.

Rosados secos. Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l.

Rosados semi-secos. Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l.

Rosados semi-dulces. Contenido en azúcar residual superará el de los vinos semi-secos, con un límite de 45 g/l.

Rosados dulces. Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l.

Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l.

9.3 Vinos tintos:

a) Vino joven:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 14,5 % vol. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 13 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b) Vino tradición:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 15 % vol. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 15 meq/l.

Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l.

Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

## c) Vino de crianza:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 15 % vol. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1,2 g/l expresada en ácido acético (20 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

## d) Vino reserva:

Grado alcohólico volumétrico adquirido comprendido entre 12 y 15 % vol. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mínima de 4,5 g/l.

Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1,2 g/l expresada en ácido acético (20 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

9.4 Tolerancias máximas: Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol.; de la acidez total: +/- 0,3 g/l; de la acidez volátil +/- 3 meq/l; de la intensidad colorante: +/- 0,5 u.a.; del anhídrido sulfuroso: +/- 15 mg/l.

10. Elementos característicos de los vinos de la Denominación de origen «Ribera del Júcar» a determinar mediante un análisis organoléptico:

## 10.1 Blancos:

Fase visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.

Fase olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios limpios y frescos.

Fase gustativa: Persistentes, suaves, ligeramente ácido, con retrogusto armonioso y frutal, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.

En el caso de vinos blancos con fermentación en barrica:

Fase visual: Color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.

Fase gustativa: Equilibrados, post-gusto que recuerda a la madera.

## 10.2 Rosados:

Fase visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: Aromas limpios y frescos, aromas primarios.

Fase gustativa: Cuerpo moderado, fresco y ligeramente ácido, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido en azúcares residuales en su caso.

## 10.3 Tintos:

## a) Vino joven:

En la fase visual: Color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.

En la fase olfativa: Aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

En la fase gustativa: Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tancidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

## b) Vino tradición:

En la fase visual: Color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalcias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.

En la fase olfativa: Aromas limpios, de intensidad media y notas de fruta roja madura. En el caso de vinos con permanencia en madera, aparecen, tras el paso por ésta, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

En la fase gustativa: Se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja con intensidades medias, en el caso de vinos con permanencia en madera aparecen notas con carácter avainillado.

## c) Vino de crianza:

En la fase visual: Colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.

En la fase olfativa: Aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao.

Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.

En la fase gustativa: Cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

## d) Vino de reserva:

En la fase visual: Brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.

En la fase olfativa: Aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.

En la fase gustativa: Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.