

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Indicación Geográfica Protegida Castilla y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2021/8926]

El día 26 de febrero de 2021 Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha presenta solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Castilla».

La modificación solicitada corresponde a distintas adaptaciones a la reglamentación vigente de la descripción de los parámetros analíticos de los vinos, a la incorporación de varias variedades de uva blanca y tinta, así como la actualización de referencias normativas y la incorporación de la mención de una unidad geográfica menor ya reconocida.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

La Resolución de 12/05/2021, de la Dirección General de Alimentación de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de la Indicación Geográfica Protegida Castilla, se publicó en el DOCM número 96 de 20 de mayo de 2021.

El artículo 17 apartado 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión establece que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. Asimismo, dispone que la decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado.

Considerando que las modificaciones solicitadas con fecha 26 de febrero de 2021 por Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33, y que no se ha presentado oposición alguna a la modificación solicitada.

En ejercicio de las competencias atribuidas a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 f) del Decreto 83/2019, de 16/07/2019, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar la modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con indicación geográfica protegida «Castilla», solicitada por Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha el 26 de febrero de 2021.

Segundo. Publicar el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con indicación geográfica protegida «Castilla» como anexos I y II respectivamente a esta resolución.

Tercero. La modificación normal indicada en el apartado primero es aplicable en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C.

La presente Resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma las personas interesadas pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura en el plazo de un mes, según disponen los artículos 112 y 123 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, computados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el DOCM.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la interposición de cualquier recurso podrá realizarse a través de medios electrónicos, salvo que se tenga obligación de relacionarse con las Administraciones Públicas por medios electrónicos, a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (www.jccm.es).

Toledo, 29 de julio de 2021

El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

Anexo I

Documento único

1. Nombre(s)

Castilla (es)

Tipo de indicación geográfica

IGP – Indicación Geográfica Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

16. Vino de uvas sobremaduras

3. Descripción del (de los) vino(s)

Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, blancos y rosados.

Los vinos blancos y rosados son en general de baja graduación alcohólica y en los que se destacan claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales.

Los vinos blancos son finos, ligeros y con una acidez moderada, los rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

** Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares \geq 5 g/l (no en espumosos).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	11
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, Tintos.

Son vinos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, con una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

** Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l (no en espumosos).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	12
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino de Licor.

Vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

** Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l (no en espumosos).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	17,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino de Uva Sobremadura

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

** Límites de sulfuroso igual que para blancos, tintos y rosados.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención

«Vino de la Tierra de Castilla» siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo. Los vinos de licor y los vinos espumosos deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en los correspondientes apartados de la parte II del anexo VII del Reglamento nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

b. Rendimientos máximos

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

- 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

Viñedos con conducción en espaldera

- 16.000 kg/ha y 112 hl/ha.

5. Zona geográfica delimitada

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

6. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon

Bobal

Airén

Verdejo

Tempranillo, Cencibel, Tinto de Toro

Syrah

Macabeo, Viura

Garnacha Tintorera

Garnacha Tinta

7. Vínculo con la zona geográfica

Vino

La sequedad y la alta insolación, más de 3.500 horas de sol al año, favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales, por las características de los suelos obtenemos unos vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

Vino de Licor

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

Vino espumoso de calidad

Las características climatológicas de noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, producen unos vinos espumosos ligeros, aromáticos y digestivos.

Vino de aguja

Las características de los suelos, pobres en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan las características de los vinos de aguja, vinos con aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.

Vino de Uva Sobremadura

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva y escasas precipitaciones,

favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa.

8. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

- Se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.

- En las etiquetas secundarias habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de Castilla-La Mancha.

- Puede indicarse en el etiquetado, como unidad geográfica menor que la zona delimitada en la IGP Castilla, la unidad geográfica "Campo de Calatrava", siempre que el 100% de las uvas con las que se haya elaborado el vino procedan de los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_IGP_CASTILLA_CCC_20210412.pdf

Anexo II

Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Castilla

1. Nombre que se debe proteger

Castilla

2. Descripción de los vinos

Las categorías de los vinos acogidos a esta I.G.P. son la categoría 1, 3, 5, 8 y 16 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes

2.1.1. Por el contenido de azúcares totales expresado en glucosa más fructosa los vinos pueden ser:

- Secos: Si el contenido de azúcar total es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Semisecos: Si supera el contenido en azúcar total indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Semidulces: Si supera el contenido en azúcar total de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Dulces: El contenido mínimo de azúcar total será de 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.

Los tipos de vino de la categoría 1 son:

2.1.2. Vinos blancos, rosados y tintos

- Grado alcohólico adquirido mínimo:
Vinos blancos y rosados: 9 % vol.
Vinos tintos: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo:
Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
Vinos tintos: 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l.
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l.
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l.
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- No obstante, lo anterior, para los vinos tintos de más de 3 años podrá superarse la acidez volátil en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
 - Para vinos con azúcares totales no superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l.
 - Para vinos con azúcares totales igual o superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l.

Los tipos de vino de la categoría 8 son:

2.1.3. Vinos de aguja

- Grado alcohólico adquirido mínimo:
Vinos blancos y rosados: 9 % vol.
Vinos tintos: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo:
Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
Vinos tintos: 12 % vol.

- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l.
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l.
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l.
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares totales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l.
- Para vinos con azúcares totales, igual o superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 ° C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2'5 atmósferas.

Los tipos de vino de la categoría 5 son:

2.1.4. Vinos espumosos de calidad

Contendrán gas carbónico de origen endógeno, y una graduación alcohólica adquirida mínima:

- Vinos blancos y rosados: 9 % vol.
- Vinos tintos: 10 % vol.

El grado alcohólico total mínimo:

- Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
- Vinos tintos: 12 % vol.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar total como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa más fructosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
- Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa más fructosa.
- Semisecco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa más fructosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar total, 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 mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l.
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l.
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l.
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 ° C): Igual o superior a 3,5 atmósferas.
- Dióxido de azufre: máximo 180 mg/l para los vinos blancos y rosados, y máximo de 150 mg/l para los vinos tintos.

Los tipos de vino de la categoría 3 son:

2.1.5. Vinos de licor

- Grado alcohólico adquirido no inferior al 15 % vol ni superior al 22 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol.

- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l.
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l.
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l.
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares totales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa: Máximo 150 mg/l
- Para vinos con azúcares totales, igual o superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa: Máximo 200 mg/l

Los tipos de vino de la categoría 16 son:

2.1.6. Vinos de uvas sobremaduradas

- Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12 % vol.
- Grado alcohólico volumétrico total no inferior al 15 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:
Vinos de la campaña en curso: no superior a 10 meq/l.
Vinos de segundo año: no superior a 13,3 meq/l.
Vinos de tercer y cuarto año: no superior a 15 meq/l.
Vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares totales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 180 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 150 mg/l.
- Para vinos con azúcares totales, igual o superior a los 5 g/l expresado en glucosa más fructosa:
Vinos blancos y rosados: Máximo 250 mg/l.
Vinos tintos: Máximo 200 mg/l.

2.1.7. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: +/- 0,2 % vol.
- Acidez total: +/- 0,3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil expresada en ácido acético: +/- 3 meq/l.
- Dióxido de azufre: +/- 15 mg/l.
- Sobrepresión: +/- 0,5 atmósferas.
- Azúcares totales: \pm 0,5 g/l expresado en glucosa más fructosa.

2.2. Elementos característicos de los Vinos de la Tierra de Castilla a determinar mediante análisis organoléptico

Los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico de acuerdo con lo indicado en el párrafo siguiente.

La decisión del laboratorio de ensayo respecto de cada vino examinado consistirá en su declaración como apto o eliminado. Serán eliminados los vinos que superen los 62 puntos al hallar la mediana de las evaluaciones de todos los catadores, de acuerdo con el sistema de puntuación que figura como anexo 1 de este pliego de condiciones.

3. Prácticas enológicas específicas

Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención Vino de la Tierra de Castilla siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica indicada en el apartado 4) de este pliego de condiciones y de las variedades indicadas en el punto 6 del presente pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.

Los vinos de licor, espumosos de calidad, de aguja y de uvas sobremaduras deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en los correspondientes apartados de la parte II del anexo VII del Reglamento nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresa a continuación:

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera: 16.000 kg/ha y 112 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Indicación Geográfica Protegida Castilla.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Blancas: Airén, Alarije, Albarín Blanco, Albariño, Albillo Dorado, Albillo Real, Colombard, Chardonnay, Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía Aromática, Marisancho o Pardillo, Merseguera, Montúa o Chelva, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Palomino, Pardina o Jaén Blanco, Parellada, Pedro Ximénez, Planta Nova o Tardana, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Verdoncho y Viognier.
- Tintas: Bobal, Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillo, Forcallat tinta, Garnacha peluda, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Marselan, Mazuela, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravia agria, Moravia dulce o Crujidera, Moribel, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto de la pámpana blanca, Tinto Fragoso, Tinto Velasco o Frasco y Touriga Nacional.

7. Vínculo con la zona geográfica

En la zona geográfica de los Vinos de la Tierra de Castilla, el viñedo se encuentra profundamente arraigado en la historia y en la cultura de sus habitantes. En 28 municipios de la zona geográfica, el viñedo ocupa más del 50% de su superficie.

En 1999 las Cortes de Castilla-La Mancha aprobaron la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla para los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en la zona geográfica. El objetivo de la iniciativa es facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los de mesa. Esta nueva indicación ha tenido gran acogida entre el sector vinícola.

Se ha producido un notable incremento en la producción de los Vinos de la Tierra de Castilla, pasando de los 5.000.000 de litros declarados, cuando se reconoce la Indicación Geográfica, a más de 126.000.000 litros en la campaña 2008/2009.

Las bodegas que elaboran Vino de la Tierra de Castilla son unas 200, y las industrias que comercializan vino de esta indicación geográfica son más de 300, que ponen este vino en el mercado con más de 600 marcas.

Este número de marcas en el mercado pone de manifiesto la aceptación y demanda del vino de la Tierra de Castilla. Esta demanda se produce por el reconocimiento, prestigio y reputación que los vinos de la Tierra de Castilla han alcanzado en el mercado tanto a nivel nacional como internacional; así lo demuestran y avalan las distinciones y numerosos premios obtenidos por estos vinos en los prestigiosos concursos de vino celebrados como son el Concurso Mundial de Bruselas, los premios Bacchus, Zarcillo y Tempranillos al Mundo, entre otros.

En el concurso Mundial de Bruselas del año 2004, los vinos de la tierra de Castilla obtuvieron 3 medallas de oro y una en el año 2005, así como distintas medallas de plata en el año 2002, 2003, 2004, elevándose a 26 el número de medallas de plata conseguidas por vinos de esta indicación geográfica protegida en el año 2006. Este mismo año, en el certamen Bacchus 2006, aparecen 3 vinos de la tierra de castilla en la relación de Bacchus de Oro, y 17 vinos en la relación de Bacchus de Plata.

Asimismo, en al año 2007, los vinos de la Tierra de Castilla obtuvieron 2 premios Zarcillo de oro y 7 de plata, así como 2 Tempranillos al Mundo de oro y 3 de plata.

La reputación de los vinos de la tierra de Castilla también es manifiesta en el concurso de los mejores vinos de la tierra españoles, en el que los Vinos de la Tierra de Castilla obtienen más de las tres cuartas partes de los premios entregados.

Por otro lado, los vinos de la Tierra de Castilla participan en el concurso Gran Selección, donde se premian los mejores productos de calidad diferenciada de Castilla-La Mancha.

8. Requisitos aplicables

- Será obligatorio incluir en el etiquetado de los vinos acogidos a esta indicación geográfica protegida las siguientes indicaciones:

- En la etiqueta principal, cuando el embotellado o la expedición se efectúe en un municipio de Castilla-La Mancha, se indicará junto a éste el nombre de la provincia correspondiente. En otro caso, se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.

No obstante, se utilizará el código postal español para indicar en el etiquetado los nombres de los municipios que incluyan o consistan en el nombre de una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

En las etiquetas secundarias que se coloquen en un campo visual distinto al de la principal habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, correctamente ubicado en el interior de la silueta peninsular.

- Los vinos con derecho a la mención Vinos de la Tierra de Castilla se podrán expedir para el consumo en cualquier tipo de envase, siempre que se garantice la calidad comercial de la presentación, a la vista del conjunto formado por el recipiente y el sistema de cierre, y éste impida la sustitución de su contenido sin deterioro de aquél.

- Para la indicación geográfica protegida Castilla el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios Reglamento único para las OCM, es Vino de la Tierra.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 apartado b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la Indicación Geográfica Castilla son, para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios: Añejo, Noble y Viejo.

- De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional segunda, letra c) de la Ley 6/2015, los vinos espumosos de calidad de la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

- Puede indicarse en el etiquetado, como unidad geográfica menor que la zona delimitada en la IGP Castilla, la unidad geográfica "Campo de Calatrava", siempre que el 100% de las uvas con las que se haya elaborado el vino procedan de los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelurra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

9. Comprobaciones

9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Alimentación.
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Teléfono 925 266700
Email: dga@jccm.es

9.2 Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 07/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que

acompañan el transporte de los mismos. (DOCM nº 77 de 23 de abril de 2010), el sistema de certificación de los vinos de mesa que utilicen en su designación la mención –vino de la tierra- asociada a una indicación geográfica será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM nº 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Actualmente los organismos de certificación son:

Agrocolor, S.L.
Carretera de Ronda, 11, Bajo.
04004 Almería

Liec Agroalimentaria, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)

Certifood, S.L.
C/ Cristóbal Bordiu,35, 4ª Planta, Oficina 415
28003 Madrid

Sohiscert, S.A.
Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8
Apdo. Correos 349
41710 Utrera (Sevilla)

Oce Global, S.L.U.
C/ La Parra, 25, Bajo
02002 Albacete

Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha
Avda. de Criptana, 73 - 1
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

CCL Certificación, S.A.
C/ Tierra de Medina, 1, 1º
47008 Valladolid

Bureau Veritas Iberia, S.L.
C/ Valportillo Primera, 22-24, Pol. Industrial de La Granja, Edificio Caoba
28108 Alcobendas (Madrid)

9.3. Tareas de los organismos de control

La Orden de 07/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra, establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento del pliego de condiciones específico de cada uno de los Vinos de la Tierra, verificando la procedencia de las uvas de vinificación, las variedades utilizadas y el resto de elementos que figuran en el pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 apartado 3 del Reglamento (UE) nº

1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 del Consejo.

La realización de tales controles se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte y que, en todo momento, deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como Vino de la Tierra y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas. Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis fisicoquímicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente indicación geográfica.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, y en él se detallarán las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán precisar asimismo todos los elementos necesarios que deberán figurar para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente indicación geográfica y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

No obstante, lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.

Anexo 1. Sistema de puntuación para la cata de los Vinos de la Tierra de Castilla

Valoración	Excelente	Muy Bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase Visual	0	1	3	4	6	9	100
Fase Olfativa: Intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase Olfativa: Calidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase Gustativa: Intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase Gustativa: Calidad	0	3	9	12	18	27	100
Armonía	0	3	9	12	18	27	100

* Cada vez que un miembro del panel de cata asigne a un vino 100 puntos por cualquiera de los conceptos deberá consignar en la ficha de cata los argumentos que justifican su evaluación.