

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida Ribera del Júcar para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen. [2011/7655]

El Reglamento (CE) nº 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) establece en su artículo 118 vices que las denominaciones de vinos que estén protegidas de conformidad con los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, del Consejo, y con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión quedarán protegidas automáticamente en virtud de dicho Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y la Comisión las incorporará al registro de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas de los vinos. No obstante, es preciso transmitir a la Comisión, en relación con estas denominaciones protegidas, los expedientes técnicos previstos en el artículo 118 quater, apartado 1, de este Reglamento así como las decisiones de aprobación de estas denominaciones protegidas. Entre los datos que deberán figurar en los expedientes técnicos se encuentra el pliego de condiciones del producto.

En el artículo 118 quater, apartado 2, del Reglamento nº 1234/2007 del Consejo, se establecen los elementos de los que deberá constar, como mínimo, el pliego de condiciones. Dichos elementos se ajustan, con bastante precisión, a los contemplados en las normas de producción de las denominaciones de vinos protegidas en virtud del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo. No obstante, estas normas de producción no incluyen determinados elementos que es preciso incorporar, en especial el vínculo y los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones.

Mediante la Orden 27-01-2003, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, se establecen las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada Ribera del Júcar (DOCM nº 12 de 31 de enero de 2003). Esta Orden fue modificada por la Orden de 30-10-2006, de la Consejería de Agricultura (DOCM nº 244 de 23 de noviembre de 2006) y por la Orden de 12-03-2008, de la Consejería de Agricultura se sustituye el anexo de la citada orden de 30-10-2006 (DOCM nº 62- Fasc. IV, de 24 de marzo de 2008).

Esta disposición, que contempla las normas de producción de estos vinos, no incluye el vínculo establecido en artículo 118 ter, apartado 1, letra a), inciso i) del Reglamento (CE) nº 1234/2007, así como el nombre y dirección de los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas. Por este motivo se considera que, para una mayor claridad jurídica de los agentes del sector, es preciso incluir en una única disposición todos los elementos del pliego de condiciones de estos vinos.

Asimismo, en el Diario oficial de Castilla-La Mancha nº 19 de 29/01/2010, se publicó la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos.

Todo cuanto antecede ha motivado la elaboración de la presente Orden por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de los vinos de denominación de origen protegida Ribera de Júcar.

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.

El objeto de la presente Orden es establecer el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen Ribera de Júcar, protegida de conformidad con el ar-

título 54 del Reglamento (CE) 1493/1999, para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen que deben cumplir los productos amparados por la citada denominación de origen protegida.

Dicho pliego de condiciones figura como Anexo de la presente Orden.

Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden 27-01-2003, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada Ribera del Júcar.

Disposición final

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

Toledo, 9 de mayo de 2011

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente
JOSÉ LUIS MARTÍNEZ GUIJARRO

Anexo. Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar

a) Nombre que se debe proteger

Ribera del Júcar

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta denominación de origen protegida es Denominación de Origen (DO).

b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas)

b.1) Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

b.1.1) Vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. Los vinos blancos dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9 % vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.

- Azúcares residuales:

Secos: Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa.

Semisecos: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos semisecos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l expresado en glucosa.

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

- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

b.1.2) Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. En el caso de los vinos rosados dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9% vol.

- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.

- Azúcares residuales:

Secos: Contenido en azúcar residual será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa.

Semisecos: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Contenido en azúcar residual superará el de los vinos semisecos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: Contenido en azúcar residual superior a 45 g/l expresado en glucosa.

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

- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

b.1.3) Vinos Tintos:**b.1.3.1) Vino joven:**

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 14,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 13 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b.1.3.2) Vino tradición:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b.1.3.3) Vino de crianza:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b.1.3.4) Vino reserva:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

b.1.4) Tolerancias máximas: las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica son:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l): ± 3
- Intensidad colorante: $\pm 0,5$
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares residuales (g/l expresado en glucosa): $\pm 0,5$

b.2) Características a determinar mediante un análisis organoléptico.**b.2.1) Blancos:**

- Fase Visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o amarillas.
- 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.

b.2.2) 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.

b.2.3) Tintos:

b.2.3.1) Vino joven:

- Fase visual: Color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.
- 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.
- Fase gustativa: Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

b.2.3.2) Vino tradición:

- Fase visual: Color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.
- 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.
- 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.

b.2.3.3) Vino de crianza:

- Fase visual: Colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.
- 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.
- Fase gustativa: Cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

b.2.3.4) Vino de reserva:

- Fase visual: Brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.
- Fase olfativa: Aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.
- Fase gustativa: Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

c.1) Vino Blanco:

c.1.1) 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 y 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 y 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², 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.1.2) 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.1.3) Blancos semisecos, semidulces y dulces:

Se procederá igual que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

c.2) Vino Rosado:

c.2.1) Rosado seco:

La elaboración de vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y despalillado 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/cm², 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.2.2) Rosados semisecos, semidulces y dulce:

Se procederá igual que en el caso de los vinos rosados secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

c.3) Vinos Tintos:

c.3.1) 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/cm², 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.

c.3.2) 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 con envejecimiento en tina o bodega, éste se realizará durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por tinas 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.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², 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.3.3) 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 periodo 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/cm², 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.3.4) 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 periodo 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/cm², 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) Demarcación de la zona geográfica

Incluye los polígonos catastrales relacionados 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 unas 9.141 hectáreas.

La elaboración de los vinos 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.

e) Rendimiento máximo por hectárea

No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza: 10.140 kg/ha y 75 hl/ha.
- Vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera: 12.170 kg/ha y 90 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen Ribera del Júcar.

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

- Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal, Petit Verdot, y Cabernet Franc.
- Blancas: Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.

g) Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él

g.1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Los terrenos del área de influencia se caracterizan por su horizontalidad, estando constituidos por una extensa llanura en la que descansan algunos oteros. Tan sólo el río Júcar (680-620 m), a su paso, ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad. Cuenta con depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas. Las características fisiográficas, geológicas y litológicas de la comarca Ribera del Júcar, que junto al clima, vegetación, acción antrópica y tiempo, son los responsables de la naturaleza de los suelos, de su estado actual y, en definitiva, de su capacidad productiva de uvas de gran calidad para la vinificación.

Apuntar una breve descripción general de la comarca Ribera del Júcar desde el punto de vista de los suelos. Así, de este modo, podemos decir que hacia el norte y el este es una tierra fértil de origen arcilloso, y que todavía conserva restos de la abundancia de pinares que lo cubrían en los siglos pasados, mientras que hacia el sur y el oeste prima la tierra de guijarros.

Consta documentalmente que en el año de 1613 se hace mención a las plantaciones de viñedo en diferentes escritos y a la elaboración de vinos en esta zona de producción.

g.2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Los profundos terrenos arcillosos-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, asentados en una altiplanicie mesetaria con una altitud media de 750 m, junto con el microclima aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid, debido a estas características de la zona los vinos que se producen son , para los vinos tintos, poco astringentes, suaves y a la vez profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad, son unos vinos con carácter propio, su intensidad de color, según la procedencia, oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz se aprecian los fondos varietales, de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. Son sabrosos en boca, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

g.3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La comarca Ribera del Júcar se diferencia considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Júcar; su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan

extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. El salto térmico en las noches estivales y del entorno de la vendimia, permiten el desarrollo de una maduración óptima para la obtención posterior de vinos de gran calidad.

Estos depósitos lacustres con arenas limosas y arcillas saliníferas, junto con unas mayores precipitaciones y unas temperaturas menos extremas, dan lugar a unos vinos que en la fase olfativa son de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. En la fase gustativa son sabrosos, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 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).

- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la Viña y el Vino de Castilla La Mancha.

- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.

- 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) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

- El envasado de las partidas de vinos se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el registro de Embotelladores y Envasadores de vino de Castilla-La Mancha.

Los envases deberán ser de vidrio con una capacidad máxima de 1,5 litros. Se podrán envasar vinos con Denominación de Origen Ribera del Júcar en envases tipo bag in box con una capacidad máxima de 3 litros y cuya comercialización sea en el mercado internacional.

- Para la denominación de origen protegida Ribera del Júcar el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexvigésimo.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Ribera del Júcar son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

i) Nombre y dirección de los organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen 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 Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

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/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+RIBERA+DEL+JUCAR&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar