

### 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 Campo de La Guardia para los vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago. [2011/7686]**

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 de 13/07/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, se reconoce el pago Campo de La Guardia para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción (DOCM nº 145 de 28.07.2009).

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 pago Campo de La Guardia.

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 Campo de La Guardia, protegida de conformidad con el artículo 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, para los vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago 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 de 13/07/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, se reconoce el pago Campo de La Guardia para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

#### 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 Pago Campo de La Guardia

##### a) Nombre que se debe proteger

Campo de la Guardia

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 Pago Campo de la Guardia es Vino de Pago.

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

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

Características analíticas de los vinos tintos		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	> 13,0	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	> 13,00	± 0,2
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	± 0,5
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico )	3,5 < AT < 7	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 130	± 15
pH	3,5 < pH < 3,9	± 0,5
Índice de Polifenoles Totales (IPT)	> 40	± 5

Características analíticas de los vinos blancos		
Parámetros	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	> 13,00	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	> 13,00	± 0,2
Azúcares reductores (g/l expresados en glucosa)	< 4	± 0,5
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	3,5 < AT < 7	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 145	± 15
pH	3,3 < pH < 3,9	± 0,5

b.2) Las características a determinar mediante análisis organoléptico son

i) Vino tinto:

- Fase Visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta roja y las flores. Recuerdos del envejecimiento en bodega, especias y aromas de madera de calidad.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, amable. Estructurado en boca. Complejo en boca dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

ii) Vino tinto selección especial:

- Fase Visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta negra y los minerales. Pueden aparecer recuerdos especiados, balsámicos y de encurtidos. Recuerdos del envejecimiento en bodega de madera de calidad.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

iii) Vinos tintos mono-varietales:

- Fase Visual: Color rojo picota. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, dependiendo del varietal pueden aparecer las siguientes características: Syrah chocolate, balsámicos y frutos negros; Cabernet Sauvignon, especias, monte bajo y encurtidos; Merlot, violetas y frutos rojos. Recuerdos del envejecimiento en bodega de madera de calidad, tostados y especiados.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

iv) Vino blanco Chardonnay

- Fase Visual: Color amarillo pajizo. Brillante y luminoso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.
- Fase Olfativa: Aroma limpio de fruta, con notas de fruta tropical característicos de la variedad. Aromas propios de la bodega, tostados, frutos secos, y de la elaboración bajo lías, pastelería.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco. Redondo en boca, con volumen, debe dominar la fruta. Recuerdos de la elaboración en bodega, con apuntes de mantequilla y ligeros humos.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

c.1) Vinos Tintos

La fermentación alcohólica se realizará a una temperatura comprendida entre 22 y 32 °C, estará inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos. Posteriormente se procederá al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. La fermentación maloláctica se realizará a una temperatura comprendida entre 18 y 22 °C. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se realizará la clarificación con albúmina de huevo o mediante un clarificante, que no altere organolépticamente el vino y que esté autorizado. Filtración mínima o nula.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de los distintos vinos varietales elaborados según se indica en el párrafo anterior, los tipos de vinos tintos producidos en el pago Campo de La Guardia que se obtienen son los siguientes:

i) Vino tinto:

El vino tinto procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Syrah, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 6 años, durante un mínimo de 5 meses.

ii) Vino tinto selección especial:

El vino tinto selección especial procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en barrica antes de su salida al mercado.

iii) Vinos tintos mono-varietales:

Los vinos tintos mono-varietales proceden del envejecimiento de los varietales de Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot.

Se elaborará el mejor varietal del año o en años excelentes los dos mejores varietales del año.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en barrica antes de su salida al mercado.

c.2) Vino blanco Chardonnay

Se efectuará un prensado hasta un máximo de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. Entre un 10 y un 30% del mosto obtenido fermentará y permanecerá sobre sus lías en barricas nuevas de roble durante un periodo comprendido entre 1 y 3 meses. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, que será menor de 17 °C, durante el tiempo que dure la fermentación alcohólica que, en condiciones normales, será inducida por las levaduras naturales propias de la uva. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se efectuará una ligera clarificación y microfiltrado.

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de La Guardia (Toledo):

- Parcelas 189 a,b,c y d, 270 a y b y 278 a, b c y d del polígono 39;
- Parcelas 60 y 54 del polígono 40; y
- Parcelas 7, 8, 9 a, b y c, 10, 86 a y b, 89b, 92a, 93, 94, 95, 96 a y b, 97a del polígono 46.

La superficie del viñedo asciende a 81,0623 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la dirección Campo de la Guardia, s/n, 45760 de La Guardia, Toledo.

e) Rendimiento máximo por hectárea

- Cabernet Sauvignon: 56,25 hl/ha y 7.500 kg/ha
- Syrah: 67,5 hl/ha y 9.000 kg/ha
- Merlot: 75 hl/ha y 10.000 kg/ha
- Tempranillo: 82,5 hl/ha y 11.000 kg/ha
- Chardonnay: 90 hl/ha y 12.000 kg/ha
- Petit Verdot: 75 hl/ha y 10.000 kg/ha
- Malbec: 67,5 hl/ha y 9.000 kg/ha

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.
- Blancas: Chardonnay.

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 viñedos se encuentran en el municipio de La Guardia, localidad toledana. La Guardia está situada al nordeste de la provincia de Toledo, en un espacio que se extiende por las poblaciones y paisajes situados sobre una gran llanura alta: la Mesa de Ocaña, un páramo que queda colgado a más de cien metros sobre el valle del Tajo.

La Mesa de Ocaña muere bruscamente en el escalón de La Guardia al sur dejando en el camino, por sus costados, los valles y barrancos que los ríos Algodor al oeste y Cedrón al este han excavado durante siglos, horadando con sus aguas la masa caliza.

Suelo con un pH alcalino, calizo, muy salino y muy pobre en nutrientes (destaca la baja concentración de nitrógeno asimilable y alto nivel en potasio). La humedad relativa es baja, con una media del 15% durante todo el periodo vegetativo.

Desde un punto de vista climático, el pago se caracteriza por temperaturas extremas típicas del clima continental con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y secos. Se observa un gran intervalo de temperaturas noche-día durante los meses de maduración de las uvas, de julio a septiembre, lo que permite una mayor síntesis de polifenoles durante las noches.

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

El vino tinto es de capa media-alta, brillante y denso, complejo, con volumen, potente, de largo postgusto y sabroso

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

Los suelos muy salinos, alto nivel en potasio y baja humedad relativa, acentúan el estrés que sufren las vides, provocando un menor engorde de las uvas, y propiciando que las mismas sean más pequeñas, con mayor relación hollejo/pulpa. Con este tipo de uva se obtiene un vino con mayor concentración de aromas y polifenoles, con volumen, estructura y elevado grado alcohólico.

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 la viña y el vino de Castilla-La Mancha.
- Ley 7/2007, de 15 de marzo, 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.

- Para la denominación de origen protegida Campo de La Guardia 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 Vino de Pago.

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 Campo de La Guardia 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/buscar\\_reg\\_ent.htm](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/buscar_reg_ent.htm)