

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

13147 *Resolución de 30 de julio de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se reconoce el pago Casa del Blanco para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establece su pliego de condiciones.*

El 25 de junio de 2010 se publicó en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» la Orden de 08/06/2010 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente por la que se reconoce el pago Casa del Blanco para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establece su pliego de condiciones.

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 con denominación de origen aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha solicitado la publicación de la citada Orden de 08/06/2010, remitiendo al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino certificación de la misma, y debe ordenarse la publicación solicitada.

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 08/06/2010 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente por la que se reconoce el pago Casa del Blanco para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establece su pliego de condiciones, 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 la Secretaría General 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.

Madrid, 30 de julio de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Orden de de junio de 2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce el pago Casa del Blanco para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establece su pliego de condiciones

Mediante el Decreto 127/2000, de 01-08-2000, se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados (DOCM n.º 79 de 8/08/2000).

El día 17 de junio de 2009 se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea (L 154/1), el Reglamento (CE) n.º 491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) n.º 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), por el que se deroga el Reglamento (CE) 479/2008 y

se establece que las referencias a este Reglamento derogado se entenderán hechas al Reglamento (CE) n.º 1234/2007 con arreglo al cuadro de correspondencias que figura en el anexo XXII de ese Reglamento.

En el capítulo I del título II de la parte II, sección I bis, del mencionado Reglamento (CE) 1234/2007 se establecen las disposiciones para el reconocimiento de las denominaciones de origen víticas, y el contenido mínimo de los pliegos de condiciones.

No obstante, el día 24 de julio de 2009 se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea (L 193/60), el Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

El apartado 2 de las disposiciones transitorias incluidas en el artículo 73 del citado Reglamento n.º 607/2009 establece que: Cualquier modificación del pliego de condiciones relativa a nombres de vinos protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) n.º 479/2008, o a nombres de vino no protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) n.º 479/2008, que haya sido notificada al Estado miembro a más tardar el 1 de agosto de 2009, estará sujeta al procedimiento mencionado en el artículo 51, apartado 1 del Reglamento (CE) n.º 479/2008 a condición de que el Estado miembro comunique a la Comisión, a más tardar el 31 de diciembre de 2011, una decisión de aprobación y un expediente técnico conforme a lo dispuesto en el artículo 35, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 479/2008.

El 14 de julio de 2009 tuvo entrada en la Delegación Provincial de Agricultura y Desarrollo Rural de Ciudad Real, un escrito solicitando el reconocimiento de una Denominación de Origen para determinados vinos producidos en la finca Casa del Blanco, por lo que resulta de aplicación el párrafo anterior indicado.

De conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM n.º 128 de 19/07/2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd y se ha emitido el correspondiente informe.

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.

Por la presente orden se reconoce el pago Casa del Blanco para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola.

Como anexo se establece el pliego de condiciones aplicable en la evaluación de la conformidad de los vinos de calidad producidos en el citado pago.

Disposición final.

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

Toledo, 8 de junio de 2010.—El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente, José Luis Martínez Guijarro.

ANEXO

- a) Nombre que se desea proteger. Casa del Blanco.
- b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas). Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son:

b)1 Características analíticas.

b)1.1 Datos generales.

Vinos blancos:

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol).	≥ 12,00	± 0.2
Grado alcohólico total (% vol).	≥ 12,06	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	6 < AT < 7	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 120	± 15

Vinos tintos:

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol).	≥ 13,00	± 0.2
Grado alcohólico total (% vol).	≥ 13,06	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	5 < AT < 6	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16.7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 120	± 15

b.1.2. Contenido en litio (mg/l)

Tipo de vino	Límite	Tolerancia
Merlot-Tempranillo-Petit Verdot (mg/l)	≥ 0.17	± 0.02
Cabernet Sauvignon-Syrah (mg/l)	≥ 0.10	± 0.02
Petit Verdot (mg/l).	≥ 0.10	± 0.02
Malbec-Cabernet Franc (mg/l)	≥ 0.06	± 0.02
Chardonnay-Sauvignon Blanc (mg/l)	≥ 0.06	± 0.02

b)2 Características organolépticas.

Chardonnay-Sauvignon Blanc:

Fase	Descripción
Fase visual	Limpio, cristalino, amarillo pajizo con ribetes dorados.
Fase olfativa	Aromas a frutas blancas, piña, mantequilla y pan.
Fase gustativa	Fresco, agradable, de acidez bien compensada. Postgusto largo y bien equilibrado.

Petit Verdot:

Fase	Descripción
Fase visual	Vino de alta capa y color cereza brillante.
Fase olfativa	Destacan los aromas a cassis, ciruelas y a caramelo de café.
Fase gustativa	Sabrosa, afrutada, recuerdos a tostado, taninos maduros.

Cabernet Sauvignon-Syrah:

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color cereza, borde granate
Fase olfativa	Aromas ahumados y especiados. Potente, fruta sobremadura
Fase gustativa	Carnoso, potente, especiado. Sensaciones minerales y balsámicas.

Merlot-Tempranillo-Petit Verdot:

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color cereza, borde granate
Fase olfativa	Aroma potente, fruta madura, ciruelas / pasas, tostados.
Fase gustativa	Potente, carnoso, sabroso, taninos maduros y pulidos. Intenso postgusto.

Malbec-Cabernet Franc:

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos.
Fase olfativa	Aromas a ciruela, violetas y frambuesas.
Fase gustativa	Potente, sedoso, complejo por sus notas a cerezas y a moras. Madera bien integrada que no resta personalidad a la fruta.

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

Vinos blancos: El vino considerado es una mezcla de los variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc.

El mosto obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada, se desfanga a una temperatura entre 10 °C y 15 °C durante un tiempo no inferior a 18 horas, y se procede a su fermentación controlada a temperatura comprendida entre 13 °C - 21 °C. En condiciones normales, dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. Posteriormente, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña.

Posteriormente, se procede a la clarificación e, inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al máximo la compleja matriz de los vinos.

Vinos tintos: Los tipos de vinos tintos que se consideran son Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah, Merlot-Tempranillo-Petit Verdot y Malbec-Cabernet Franc.

La fermentación alcohólica, individualizada por variedad, se realiza en presencia de los hollejos durante un periodo no inferior a 10 días y a una temperatura comprendida entre 22 °C y 32 °C. En condiciones normales dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. Finalizada la fermentación alcohólica se procede al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia. Una vez concluida la fermentación maloláctica los vinos se someten a un proceso de envejecimiento.

El envejecimiento oxidativo, individualizado por variedad, se realiza en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad durante un tiempo no inferior a 12 meses. A su fin, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos correspondientes a los tipos Merlot-Tempranillo-Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah y Malbec-Cabernet Franc, en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña. Posteriormente, se procede a la clarificación e, inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al máximo la compleja matriz de los vinos. El envejecimiento en botella se realiza en envases de 750 y 1.500 ml de capacidad y durante un plazo no inferior a 12 meses.

d) Demarcación de la zona geográfica. La superficie del viñedo, según Registro Vitícola, es de 92,7777 Ha, está situada en el término municipal de Manzanares (Ciudad Real).

Posee la siguiente distribución parcelaria: polígono 53 parcelas 44, 45a, 47, 48, 49, 50, 51 y 51b; polígono 55 parcelas 5a, 5eaa, 5eab, 5fpa, 5fpb, 5fpc y 5fpd; polígono 56 parcelas 5a, 5b, 5c, 5d, 5e y 5f; y polígono 57 parcelas 5ha y 5hb.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

e) Rendimientos máximos por hectárea. Los rendimientos para cualquier variedad no superarán en ningún caso los 7.500 kg/Ha.

f) Variedades de vid. Tintas: Tempranillo o Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc. Blancas: Sauvignon Blanc y Chardonnay.

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

La Finca Casa del Blanco se encuentra ubicada próxima al centro de la provincia de Ciudad Real, en el término municipal de Manzanares y a unos 60 km de esta capital. Se trata de un sustrato geológico Paleozoico, conformado por cuarcitas, margas y depósitos del Mioceno de origen continental, bajo un clima semiárido mediterráneo.

La Finca se sitúa en una altiplanicie mesetaria muy llana (pendientes medias por debajo del 2%), y que carece de cualquier accidente de relieve destacable.

El suelo de la finca Casa del Blanco, posee una textura franco-arenosa, identificándose materiales volcánicos (basaltos), presentando un Ph básico, siendo el contenido en materia orgánica bajo, los niveles de carbonato totales y de caliza activa normales, y los niveles de fósforo y potasio elevados. Sin embargo el dato que llama más la atención es la elevada concentración de litio, catión poco frecuente y que en este caso alcanza un valor equivalente a los oligoelementos cinc y cobre de otros suelos rojos. El litio es un metal que se encuentra a nivel de trazas en suelos vitícolas, sin embargo, en este caso, y dependiendo de las parcelas, alcanza unos valores de 0,86 a 2,9 mg/kg.

Este hecho tiene una consecuencia directa en la composición de los vinos, ya que para ellos se han encontrado concentraciones, comprendidas entre 0,06 y 3,4 mg/l, claramente superiores a las aportadas por la bibliografía, que establece unos valores normales de 0,030 mg/l.

En consecuencia, la concentración de Litio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo en relación con la producción vitivinícola de la finca Casa del Blanco. Este hecho viene avalado por estudios complementarios realizados en distintas parcelas, y que han mostrado que existe una correlación significativa entre la concentración de Litio de una parcela concreta, y el encontrado para el vino obtenido de la misma, habiéndose comprobado que, las parcelas con un mayor contenido en litio han dado lugar a vinos con una mayor concentración de este oligoelemento.

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales.

Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para la 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.

i) Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas.

Certificadora Certex, S.L.L.
Centro de empresas, despacho n.º 7.
Camino del Terminillo, km 2.
16003 Cuenca.
655842236.
info@certexcertificadora.es