

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 Pago Florentino para los vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago. [2011/7681]

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 Pago Florentino para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción (DOCM nº 145 de 28 de julio de 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 Pago Florentino.

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 Pago Florentino, 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 Pago Florentino 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 Pago Florentino

a) Nombre que se debe proteger

Pago Florentino

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 Florentino 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		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 13,0$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 13,00$	$\pm 0,2$
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$4 \leq AT \leq 7$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$< 16,7$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 120	± 15
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 5	$\pm 0,5$

b.2) Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

Tinto tempranillo:

- Fase visual: profundo y vivo. Rojo muy oscuro con ribetes violáceos
- Fase olfativa: fresco y directo. Aromas a frutas muy maduras ensambladas con torrefactos variados y recuerdos minerales.
- Fase gustativa: potente y lleno. Aparecen frutas, como en nariz, completado por la vainilla y suave canela además de sensaciones balsámicas y aterciopeladas. Graso y carnoso muy expresivo y largo al final.

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

El vino procede del ensamblaje del vino varietal tempranillo, y proporciones variables de los varietales Syrah y Petit Verdot. En ningún caso el porcentaje de estos dos últimos varietales, conjuntamente, superará el 10%.

Se elaborará cada variedad por separado; la fermentación alcohólica se realizará a una temperatura comprendida entre 14 -34 °C inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se

realizará en presencia de los hollejos, durante un periodo comprendido entre 7 y 21 días. Posteriormente se realizará el descube y prensado con programa de presión automático que no permita obtener más de 70 litros por cada 100 kg uva. La fermentación maloláctica se produce a una temperatura comprendida entre 15 y 22 °C. El envejecimiento se efectúa en barricas de roble de 225 y 228 litros de capacidad durante un periodo comprendido entre 6 y 18 meses. Previamente al embotellado se realiza una filtración con placa.

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de Malagón (Ciudad Real): parcelas 30, 351a, 351b, 351ca, 351cb, 351d, y 351e del polígono 30.

La superficie del viñedo asciende a 58,1192 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada dentro de la zona de producción.

e) Rendimiento máximo por hectárea

- Tempranillo: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
- Syrah: 10.000 kg /ha y 70 hl/ha.
- Petit verdot: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

f) Variedades de vid

- Tintas: tempranillo, syrah, petit verdot.

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)

El viñedo se sitúa en las faldas de la Sierra de Malagón, orientadas al sur y protegidas de los vientos del norte, por tanto ubicada en solana y junto a las lagunas naturales de Nava Grande y Nava En medio, por ello, tanto las temperaturas máximas como las mínimas no llegan a valores tan extremos como las de su entorno, ni se encuentra una diferencia tan acusada entre máximas y mínimas. Esta orientación y condiciones climáticas hacen que la variedad tempranillo sea particularmente precoz.

El suelo es una mezcla de partículas de origen calcáreo y de origen silíceo.

Estas peculiaridades hacen que la uva madura antes, lo que provoca que la vendimia comience quince días antes que en los viñedos de su entorno.

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

El vino, que procede al menos del 90% de la variedad tempranillo, se caracteriza por las condiciones organolépticas, principalmente de color profundo y rojo muy oscuro, y de aromas a frutas muy maduras.

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

Las características organolépticas vienen determinadas por las características del terruño, especialmente la orientación y la influencia de las lagunas, que al conferir una más temprana y una mayor maduración de la uva, produce unos aromas a fruta muy madura y una sensación de frescura en boca genuina.

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo de 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 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.

- Para la denominación de origen protegida Pago Florentino el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.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 sexvicies.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 duovicies.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 Pago Florentino 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+PAGO+FLORENTINO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar