

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Resolución de 08/04/2019, de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por la que se publica el pliego de condiciones consolidado de los vinos con denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa, vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago. [2019/4009]

Con fecha 28 de julio de 2015 la empresa Pagos de Familia Marqués de Griñón S.A., presentó a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural una solicitud de modificaciones del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida "Dominio de Valdepusa", vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago.

Las modificaciones del pliego de condiciones solicitadas son la adecuación de las prácticas enológicas.

Examinada la solicitud presentada y considerando que la solicitud cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas, la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural remitió el 21 de noviembre de 2016, al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el expediente técnico de la citada solicitud acompañada de la decisión nacional de aprobación (Resolución de 07/11/2016, de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa, vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago, y a su documento único), para su remisión a la Comisión Europea.

Dicha solicitud de modificación fue remitida a la Comisión Europea, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) 607/2009, el 29 de noviembre de 2016.

El artículo 61 apartado 6 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación, establece que para las solicitudes de modificación enviadas a la Comisión Europea de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) 607/2009 y que no hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea en la fecha de aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, se entenderá que las decisiones de los Estados miembros de presentar tales modificaciones a la Comisión equivalen a la aprobación de una modificación normal de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17, apartado 2, de este Reglamento.

El artículo 17 apartado 2 del citado 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. 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 28 de julio de 2015 por la empresa Pagos de Familia Marqués de Griñón S.A son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33. Teniendo en cuenta que estas modificaciones fueron aprobadas mediante la citada resolución de 07/11/2016, de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural (publicada en el DOCM nº 223 de 16/11/2016), y que no han sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea en la fecha de aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, se entiende que estas modificaciones han sido aprobadas de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, en aras de la seguridad jurídica y de la claridad, procede publicar el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con denominación de origen protegida "Dominio de Valdepusa".

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 84/2015, de 14/07/2015, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, he resuelto:

Publicar el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con denominación de origen protegida "Dominio de Valdepusa" como anexo a esta resolución.

La presente resolución agota la vía administrativa, y frente a la misma los interesados pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural 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 (como las personas jurídicas, las entidades sin personalidad jurídica y las personas físicas que representen a las anteriores), a través del correspondiente enlace de la página web de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en el apartado "presentar solicitud":

<https://registrounicociudadanos.jccm.es/registrounicociudadanos/acceso.do?id=SJLZ>

Toledo, 8 de abril de 2019

El Consejero de Agricultura,
Medio Ambiente y Desarrollo Rural
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

Anexo

Pliego de Condiciones de los vinos con denominación de origen protegida "Dominio de Valdepusa", vinos con derecho a la mención tradicional Vino de Pago.

a) Nombre que se debe proteger

Dominio de Valdepusa

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 Dominio de Valdepusa es Vino de Pago.

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

b.1) Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un análisis físico-químico:

Características analíticas		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 12,50$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 12,50$	$\pm 0,2$
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$2,5 \leq AT \leq 6,5$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$< 16,7$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 145	± 15
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	$\pm 0,5$

b.2) Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un examen organoléptico:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) y Graciano (G).

- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, en el caso del CS, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, especiado, canela, tabaco, chocolate, herbáceos, frutas de bosque y balsámicos. En el PV, complejidad, especiado, tonos minerales, madera noble, florales y confitura de ciruela o arándanos. En el S, complejidad, torrefactos, balsámicos, madera noble, tonos minerales, frutas de bosque y florales (violetas). En el G especiado, floral (rosas rojas), menta, cacao, madera noble, fruta compotada.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, persistencia, carnosidad, frutuosidad y suavidad de los taninos, con mayor expresividad en el caso del PV y mayor elegancia en el caso del S. Para el G debe notarse una mayor acidez.

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

- Fase Visual: intensidad de color alta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: torrefacto, cuero, tabaco, especias, cacao, sotobosque, grosellas, frutillos negros.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse con intensidad media-alta la mayoría de las características siguientes: potencia, elegancia, complejidad así como una tanicidad agradable.

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, tonos minerales, confitura de ciruelas y frutas de bosque, chocolate, especiados, tabaco, balsámicos, madera noble, equilibrio y elegancia.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, carnosidad, expresividad, persistencia, elegancia y suavidad de los taninos.

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

- Métodos de vinificación y elaboración:

El proceso de elaboración de los vinos varietales de Cabernet Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) (la escasa producción de merlot se elabora con el syrah) y Graciano (G) es el siguiente:

La fermentación alcohólica tendrá una duración mínima de siete días, se hará a temperatura comprendida entre 25 °C y 30 °C para S, CS, PV y G inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración en presencia de los hollejos. Descubado y prensado, de las que se obtendrá un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia. Posteriormente se realizará la fermentación maloláctica.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de dichos varietales, los tipos de vino que se obtienen son los siguientes:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Envejecimiento mínimo de 10 meses en barricas de roble de entre 225 litros y hasta 500 litros. Filtración previa al embotellado mínima o nula. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de una selección de los varietales obtenidos en el proceso de elaboración. Envejecimiento mínimo de 6 meses en barricas de roble de entre 225 litros y hasta 500 litros. Filtración mínima o nula previa al embotellado. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de la selección de los varietales envejecidos. Envejecimiento adicional mínimo de 6 meses en barricas de roble de entre 225 litros y hasta 500 litros. Filtración previa al embotellado igualmente mínima o nula. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas 942a, 942h y 945a del polígono 13 del término municipal de Malpica de Tajo (Toledo) que se corresponden con las siguientes del Registro Vitícola: Polígono17, Parcela 1, Subparcelas a y b, Parcela 2, Subparcelas ab, b y c, y Parcela 3, Subparcelas a, b, c, d, e y f.

La superficie del viñedo es de 49,0848 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

e) Rendimiento máximo por hectárea

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, en caso de superarse estos rendimientos la totalidad de producción de uva de la parcela no podrá emplearse en la elaboración de vinos de esta denominación de origen:

- Cabernet Sauvignon: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha.

- Petit Verdot: 12.000 kg/ha y 81,6 hl/ha.

- Syrah: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha.

- Graciano: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha.

- Merlot: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha.

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

Tintas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Graciano.

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 suelos del Pago Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla con un espesor de 30 a 50 cm y un subsuelo de piedra caliza, fragmentada, de 2 o más metros de profundidad, formada en el período cretácico. Es un suelo de tipo básico (pH >8), de buena estructura, porosidad y drenaje, considerado como ideal para la producción de grandes vinos.

Clima continental, veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con marcados contrastes entre el día y la noche. La temperatura media es de 17°C en invierno y 26°C en verano. Precipitación media anual de 450 mm.

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

En los vinos producidos se expresa la personalidad y mineralidad del pago Dominio de Valdepusa. La arcilla de los suelos en este pago aporta poder, complejidad e intensidad a sus vinos, mientras que el subsuelo de pura caliza confiere elegancia, mineralidad y textura aterciopelada a sus taninos.

La filosofía de trabajo se basa en la sostenibilidad, el respeto por el entorno natural y el suelo para obtener uvas con alto potencial de calidad y personalidad, condición esencial para lograr grandes vino de pago.

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

En el Dominio de Valdepusa se hace todo lo posible para transmitir las características del suelo a sus uvas, incluyendo las características físicas, minerales y biológicas del suelo. Esto se consigue mediante el desarrollo de un sistema radicular profundo capaz de extraer los minerales del subsuelo. Para esto las técnicas utilizadas son utilización de cubierta vegetal, mulching, plantación en macetas ceptonic a fin de que las raíces nacientes profundicen suficientemente hasta alcanzar la capa caliza, alta densidad de plantación, riego por goteo y la eliminación de raíces superficiales. Todo con el fin de obtener unas uvas de una madurez adecuada, con un elevado contenido de polifenoles (taninos) y antocianos (pigmentos colorantes). El resultado de estas técnicas son uvas con un buen equilibrio entre factores clave como la frutuosidad, el alcohol y la acidez.

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.

- Para la denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa 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 Dominio de Valdepusa 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/reg_op/buscar_reg_ent.htm