

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 9218** *Resolución de 17 de abril de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar», y de las Órdenes de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y de 4 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural que modifican la Orden de 1 de febrero de 2006.*

El 28 de febrero de 2006 se publicó en el Diario Oficial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura de dicha Comunidad Autónoma, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar». Esta Orden ha sido modificada mediante las Órdenes de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y de 4 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, publicadas igualmente en dicho Diario, el 15 de febrero y el 25 de diciembre de 2008.

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 de calidad producidos en una región determinada (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin han sido remitidas al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino las certificaciones de las mencionadas Ordenes de 1 de febrero 2006, 1 de febrero de 2008, y de 4 de noviembre de 2008, cuya publicación debe ordenarse.

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 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar; y de las Órdenes de 1 de febrero de 2008 de la Consejería de Agricultura y de 4 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, que modifican a la primera, que figuran 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 el Secretario de Estado 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, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 17 de abril de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar

Visto el informe del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, emitido según lo dispuesto 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 núm. 128, de 19 de julio de 2004), favorable a la aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar», elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por su Consejo Regulador, de conformidad con la establecido en el párrafo primero de la disposición transitoria de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino (DOCM núm. 50, de 8 de abril de 2004), dispongo:

Artículo único.

Como anexo de la presente Orden se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar».

Disposición transitoria primera.

De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcpd, en el caso de la Denominación de Origen «Mondéjar», comenzará a regir a los tres meses de constituirse la Organización Interprofesional que gestione el sector de la Denominación de Origen Mondéjar, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mondéjar», la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.

Disposición transitoria segunda.

El Consejo Regulador emitirá un certificado dirigido al Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla la Mancha con las existencias de vino calificado como Denominación de Origen en cada una de las bodegas inscritas, especificando campaña, variedad y tipo de vino.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Mondéjar» y de su Consejo Regulador.

No obstante, conservarán su vigor hasta el reconocimiento de la Organización Interprofesional que gestione el sector de la Denominación de Origen «Mondéjar» los siguientes artículos y apartados de la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Mondéjar, modificada por Orden de 1 de agosto de 1997: Los artículos 17 a 33, 35 a 42, 44.1, 44.3 y artículo 45; entendiéndose derogados a partir de la fecha en que se reconozca la Organización Interprofesional.

Disposición final.

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

Toledo 1 de febrero de 2006.–La Consejera de Agricultura, María de la Mercedes Gómez Rodríguez.

ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

1.1 Nombre: Mondéjar.

1.2 Delimitación del Área Vitícola: El Registro Vitícola identificará las parcelas y subparcelas de vid, de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico Mondéjar.

El área vitícola delimitada incluye las parcelas y subparcelas situadas en los siguientes Municipios de la Provincia de Guadalajara: Mondéjar, Sacedón, Pioz. Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.

2. Variedades de Vid.

Variedades Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Variedades Blancas: Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel y Verdejo.

3. Prácticas culturales. El marco de plantación cuando la conducción se realiza en cabeza o vaso es habitualmente de 2,8 x 3,8 m, y de 3 x 1,5 m en el caso de espaldera, sin que en ningún caso la densidad de plantación sea superior a 2.500 plantas por hectárea.

En cualquiera de los marcos y sistemas de plantación, la poda respetará el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Zona de Transformación. La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será:

Para los vinos blancos: 10% vol.

Para los vinos rosados y tintos: 11% vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

6.1 Vinos blancos. Ligera maceración de hollejos y mosto en frío para conseguir mayor intensidad aromática, escurrido y posterior desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada <18° C.

6.2 Vinos blancos fermentados en barricas. Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble, pudiendo permanecer sobre sus lías finas, una vez concluida la fermentación durante cierto tiempo con periódicos procesos de batonage.

6.3 Vinos blancos semisecos. Podrán obtenerse vinos blancos con idéntico proceso de elaboración que los antes mencionados, pero con una concentración máxima de azúcares residuales de 18 g/l.

6.4 Vinos rosados. Obtenidos a partir de 100% de variedades tintas. Maceración durante un periodo de tiempo comprendido entre 4 y 12 horas a temperatura <24° C, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura <18° C.

6.5 Vinos tintos jóvenes. Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración y parcial fermentación del mosto en presencia de los hollejos a una temperatura controlada <26° C, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22° C).

6.6 Vinos tintos de maceración carbónica. Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posterior despalillado y estrujado o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica ya sin presencia de hollejos a temperatura controlada <20° C.

6.7 Vinos tintos crianza, reserva y gran reserva. Obtenidos a partir exclusivamente de variedades tintas de buena maduración. Maceración y fermentación en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32° C prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antocianica, polifenólica y aromática que asegure una evolución positiva de cada uno de estos tipos de vino durante el proceso de envejecimiento, que tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

6.8 En la extracción del mosto (sangrado) y en el prensado de la pasta de vendimia para todos los tipos de vino se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia. Excepcionalmente, a propuesta del órgano de gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, se podrá autorizar mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios la elevación del rendimiento hasta 74 litros por cada 100 kilos de uva.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimiento por hectárea. No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

52 hectolitros/hectárea para variedades tintas y 55 hectolitro/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso.

55 hectolitro/hectárea para variedades tintas 58 hectolitro/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar» a determinar mediante un análisis físico-químico.

9.1 Vinos jóvenes. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10% vol. para los vinos blancos, 11% vol. para los rosados y tintos. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real expresada en ácido tartárico inferior a 0,60 g/l (10 meq/l) para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l (13.3 meq/l) para los vinos tintos. Anhídrido Sulfuroso total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbencias a 420, 520, y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

9.2 Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo igual que para los vinos jóvenes. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real no superior a 0,80 g/l (13.3 meq/l); en los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 1 g/l (16.7 meq/l) para los vinos de crianza. Anhídrido sulfuroso total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litros para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos; si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbencias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

9.3 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/-0,2% vol.; de la acidez total: +/-0,3 g/l; de la acidez volátil: +/-3 meq/l; del anhídrido sulfuroso: +/-15 mg/l; de la intensidad colorante: +/-0,5 u.a.

En campañas climatológicamente desfavorables, a propuesta del órgano de gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcprd del IVICAM y mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios, los límites máximos establecidos en lo que respecta al contenido en anhídrido sulfuroso podrán ser elevados hasta los niveles permitidos en la reglamentación comunitaria.

10. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen «Mondéjar» a determinar mediante un análisis organoléptico.

10.1 Vinos blancos:

Fase Visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).

Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

10.2 Vinos blancos fermentados en bodega:

Fase visual: color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la bodega.

Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y en bodega.

10.3 Vinos rosados:

Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).

Fase gustativa: cuerpo moderados, frescos y armónicos.

10.4 Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: color rojo cereza, con matices violáceos, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media con recuerdos frutales, florales y vegetales propios de la variedad.

Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos postgusto largo y persistente.

10.5 Vinos tintos maceración carbónica:

Fase visual: color rojo cereza, con tonos violáceos de intensidad media alta, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media alta, frutales y perfumados de gran complejidad.

Fase gustativa: equilibrado, sedoso de gran tanicidad, postgusto persistente y frutal.

10.6 Vinos de crianza:

Fase visual: color rojo granate, con tenues tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, de tonos frutales y de bodega de roble bien conjuntados.

Fase gustativa: tanicidad media, carnoso, con buen paso de boca persistente y armónico.

10.7 Vinos tintos de reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta con tonos de fruta madura, aromática y los propios de su Crianza en bodega, vainilla, tostados, ahumados, etc...

Fase gustativa: tanicidad media-alta, pero sedoso en paso de boca, armónico, postgusto persistente y largo.

10.8 Vinos tintos de gran reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de alta intensidad con tonos de fruta acompotada, tostados, especiados, confituras.

Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente y armónico.

Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28 de febrero de 2006) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar.

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada y considerando que deben matizarse algunas definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la misma.

En el proceso de elaboración de esta modificación, 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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcprd.

Asimismo, en cumplimiento de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, el 4 de agosto de 2006, se publicó el anuncio de la Dirección General de Mercados Alimentarios, por el que se informaba sobre la concesión de autorización a los organismos de control, y en la citada Orden de 1 de febrero de 2006, se establece la obligación de recurrir a los organismos de control a los tres meses de constituirse la Organización Interprofesional que gestione esta Denominación de Origen.

La disposición adicional del Decreto 24/2006, de 7 de marzo, regulador de las Organizaciones Interprofesionales agroalimentarias, establece que los productores y elaboradores inscritos en los registros de los Consejos Reguladores que hayan optado por la constitución de la correspondiente organización interprofesional, como ha sido el caso del Consejo Regulador de «Mondéjar», deberán presentar en el plazo de tres meses desde la entrada en vigor del Decreto, la solicitud para la obtención del reconocimiento.

Ante la situación creada al haberse presentado la solicitud, sin haber realizado luego el resto de las actuaciones necesarias para su reconocimiento, se hace imprescindible fijar una fecha límite a partir de la cual sea ya obligatorio acudir a los citados organismos de control, todo ello con el fin de evitar desigualdades entre denominaciones, y también como forma de terminar con la situación de transitoriedad actual, ya que de lo contrario no se estaría dando cumplimiento al mandato impuesto por la normativa, y lo que en un principio era transitorio, corre el riesgo de convertirse en permanente.

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 1 de febrero de 2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

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.

La Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de

los vinos de la denominación de origen Mondéjar, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se sustituye la disposición transitoria primera por el siguiente texto:

«De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcpdr, en el caso de la Denominación de Origen «Mondéjar», comenzará a regir el 15 de febrero de 2008, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mondéjar», la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.»

2. El anexo de la Orden se sustituye por el que se incorpora a la presente Orden.

Disposición final.

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

Toledo, 1 de febrero de 2008.—La Consejera de Agricultura, María de las Mercedes Gómez Rodríguez.

ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

1.1 Nombre: Mondéjar.

1.2 Delimitación del área vitícola. El Registro Vitícola identificará las parcelas y subparcelas de vid, de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico Mondéjar.

El área vitícola delimitada incluye las parcelas y subparcelas situadas en los siguientes Municipios de la Provincia de Guadalajara: Mondéjar, Sacedón, Pioz, Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.

2. Variedades de Vid:

Variedades tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Variedades blancas: Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

3. Prácticas culturales. El marco de plantación cuando la conducción se realiza en cabeza o vaso es habitualmente de 2,8 x 3,8 m, y de 3 x 1,5 m en el caso de espaldera, sin que en ningún caso la densidad de plantación sea superior a 2.500 plantas por hectárea.

En cualquiera de los marcos y sistemas de plantación, la poda respetará el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Zona de transformación. La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será:

Para los vinos blancos: 10% vol.

Para los vinos rosados y tintos: 11% vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

6.1 Vinos blancos. Ligera maceración de hollejos y mosto en frío para conseguir mayor intensidad aromática, escurrido y posterior desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada <18° C.

6.2 Vinos blancos fermentados en barricas. Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble, pudiendo permanecer sobre sus lías finas, una vez concluida la fermentación durante cierto tiempo con periódicos procesos de batonage.

6.3 Vinos blancos semisecos. Podrán obtenerse vinos blancos con idéntico proceso de elaboración que los antes mencionados, pero con una concentración máxima de azúcares residuales de 18 g/l.

6.4 Vinos rosados. Obtenidos a partir de 100% de variedades tintas. Maceración durante un periodo de tiempo comprendido entre 4 y 12 horas a temperatura <24° C, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura <18° C.

6.5 Vinos tintos jóvenes. Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración y parcial fermentación del mosto en presencia de los hollejos a una temperatura controlada <26° C, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22° C).

6.6 Vinos tintos de maceración carbónica. Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posterior despalillado y estrujado o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica ya sin presencia de hollejos a temperatura controlada <20° C.

6.7 Vinos tintos crianza, reserva y gran reserva. Obtenidos a partir exclusivamente de variedades tintas de buena maduración. Maceración y fermentación en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32° C prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antocianica, polifenólica y aromática que asegure una evolución positiva de cada uno de estos tipos de vino durante el proceso de envejecimiento.

Para vino crianza el período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros.

Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y el resto en botella.

Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y el resto en botella.

6.8 En la extracción del mosto (sangrado) y en el prensado de la pasta de vendimia para todos los tipos de vino se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia. Excepcionalmente, a propuesta del órgano de gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, se podrá autorizar mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios la elevación del rendimiento hasta 74 litros por cada 100 kilos de uva.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimiento por hectárea. No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

52 hectolitros/hectárea para variedades tintas y 55 hectolitros/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso.

55 hectolitros/hectárea para variedades tintas y 58 hectolitros/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar» a determinar mediante un análisis físico-químico.

9.1 Vinos jóvenes. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10% vol. para los vinos blancos, 11% vol. para los rosados y tintos. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real expresada en ácido tartárico inferior a 0,60 g/l (10 meq/l) para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l (13,3 meq/l) para los vinos tintos. Anhídrido Sulfuroso total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbencias a 420, 520, y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

9.2 Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en bodega y vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo igual que para los vinos jóvenes. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real no superior a 0,80 g/l (13,3 meq/l); en los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 1 g/l (16,7 meq/l) para los vinos de crianza. Anhídrido sulfuroso total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litros para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos; si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbencias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

9.3 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/-0,2% vol.; de la acidez total: +/-0,3 g/l; de la acidez volátil: +/-3 meq/l; del anhídrido sulfuroso: +/-15 mg/l; de la intensidad colorante: +/-0,5 u.a.

En campañas climatológicamente desfavorables, a propuesta del órgano de gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM y mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios, los límites máximos establecidos en lo que respecta al contenido en anhídrido sulfuroso podrán ser elevados hasta los niveles permitidos en la reglamentación comunitaria.

10. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen «Mondéjar» a determinar mediante un análisis organoléptico.

10.1 Vinos blancos:

Fase Visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).

Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

10.2 Vinos blancos fermentados en bodega:

Fase visual: color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la bodega.

Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y en bodega.

10.3 Vinos rosados:

Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).

Fase gustativa: cuerpo moderados, frescos y armónicos.

10.4 Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: color rojo cereza, con matices violáceos, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media con recuerdos frutales, florales y vegetales propios de la variedad.

Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos posgusto largo y persistente.

10.5 Vinos tintos de maceración carbónica:

Fase visual: color rojo cereza, con tonos violáceos de intensidad media alta, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media alta, frutales y perfumados de gran complejidad.

Fase gustativa: equilibrado, sedoso de gran tanicidad, postgusto persistente y frutal.

10.6 Vinos tintos de crianza:

Fase visual: color rojo granate, con tenues tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, de tonos frutales y de barrica de roble bien conjuntados.

Fase gustativa: tanicidad media, carnosos, con buen paso de boca persistente y armónico.

10.7 Vinos tintos de reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta con tonos de fruta madura, acompotada y los propios de su crianza en barrica, vainilla, tostados, ahumados, etc.

Fase gustativa: tanicidad media-alta, pero sedoso en paso de boca, armónico, postgusto persistente y largo.

10.8 Vinos tintos de gran reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de alta intensidad con tonos de fruta acompotada, tostados, especiados, confituras.

Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente y armónico.

Orden de 4 de noviembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar»

Mediante la Orden de la Consejería de Agricultura de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28 de febrero de 2006) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar».

En la disposición derogatoria de esta Orden se establece que queda derogada la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Mondéjar» y de su Consejo Regulador.

No obstante, conservarán su vigor hasta el reconocimiento de la Organización Interprofesional que gestione el sector de la Denominación de Origen «Mondéjar» los siguientes artículos y apartados de la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Mondéjar, modificada por Orden de 1 de agosto de 1997: los artículos 17 a 33, 35 a 42, 44.1, 44.3 y artículo 45; entendiéndose derogados a partir de la fecha en que se reconozca la organización interprofesional.

El 10 de marzo de 2006 se publica en el DOCM n.º 53 el Decreto 24/2006, de 7 de marzo de 2006, regulador de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, y el 7 de febrero de 2007 se publica en el DOCM n.º 28 la Orden, de 26 de enero de 2007, de la Consejería

de Agricultura, por la que se regula el reconocimiento de las agrupaciones de productores del sector vitivinícola.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mondéjar» comunicó el día 3 de mayo de 2004 el acuerdo de iniciar los trámites para constituirse en organización Interprofesional. El 18 de diciembre de 2007 comunican una nueva decisión, la de constituirse en agrupación de productores de vino de la Denominación de Origen «Mondéjar», desestimando, de momento, la creación de una organización interprofesional.

De acuerdo con la documentación y requisitos establecidos en la Orden 26 de enero de 2007, la Agrupación de Productores de Vino con la Denominación de Origen Mondéjar ha presentado en la Consejería de Agricultura los correspondientes documentos y solicitud de reconocimiento de agrupación de productores del sector vitivinícola.

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.

La Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen «Mondéjar», quedará modificada del siguiente modo:

Se sustituye la disposición derogatoria por el siguiente texto:

«Queda derogada la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Mondéjar» y de su Consejo Regulador.

No obstante, conservarán su vigor hasta el reconocimiento de la agrupación de productores que gestione el sector de la Denominación de Origen «Mondéjar» los siguientes artículos y apartados de la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Mondéjar», modificada por Orden de 1 de agosto de 1997: Los artículos 17 a 33, 35 a 42, 44.1, 44.3 y artículo 45; entendiéndose derogados a partir de la fecha en que se reconozca la Agrupación de Productores.»

Disposición final.

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

Toledo, 4 de noviembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.