

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2021/8928]

El día 22 de febrero de 2021 la Agrupación de Productores de la Denominación de Origen Ribera del Júcar presenta solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Ribera del Júcar».

La modificación solicitada corresponde a la eliminación del grado alcohólico máximo y la reducción de la acidez total mínima en las características de los vinos, las distintas adaptaciones a la reglamentación vigente de la descripción de los parámetros analíticos de los vinos, la incorporación de varias variedades de uva blanca y tinta, la incorporación de la utilización de una unidad geográfica mayor, así como la actualización de referencias normativas.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

La Resolución de 12/05/2021, de la Dirección General de Alimentación de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar, se publicó en el DOCM número 96 de 20 de mayo de 2021.

El artículo 17 apartado 2 del 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. Asimismo, dispone que 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 22 de febrero de 2021 por la Agrupación de Productores de la Denominación de Origen Ribera del Júcar son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33, y que no se ha presentado oposición alguna a la modificación solicitada.

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 83/2019, de 16/07/2019, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar la modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida «Ribera del Júcar», solicitada por la Agrupación de Productores de la Denominación de Origen Ribera del Júcar el 22 de febrero de 2021.

Segundo. Publicar el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con denominación de origen protegida «Ribera del Júcar» como anexos I y II respectivamente a esta resolución.

Tercero. La modificación normal indicada en el apartado primero es aplicable en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C.

La presente Resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma las personas interesadas pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura 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, a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (www.jccm.es).

Toledo, 29 de julio de 2021

El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

Anexo I

Documento único

1. Nombre(s)

Ribera del Júcar (es)

Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Descripción del (de los) vino(s)

Vino Blanco y Rosado, seco.

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal. Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 8,33.

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 130.

Vino Blanco y Rosado, dulce.

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad. En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5.

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 8,33.

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 130.

Vino Tinto Joven.

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalcias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos. Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media. Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12.

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13.

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 130.

Vino tinto tradición, crianza y reserva.

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja. Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura. Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** . Volátil máxima: puede superar 2 meq/l que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12.

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 15.

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 130.

4. Prácticas vitivinícolas**a. Prácticas enológicas esenciales**

En blancos la fermentación se realizará con una temperatura de entre 15 y 22°C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días.

En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C.

En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a temperatura no superior a los 28° en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por "tinas" de una capacidad de entre 5.000 y 20.000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble.

b. Rendimientos máximos

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

- 10.140 kg/ha y 75 hl/ha.

Viñedos con conducción en espaldera

- 12.170 kg/ha y 90 hl/ha.

5. Zona geográfica delimitada

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes términos municipales:

- Casas de Benítez
- Casas de Fernando Alonso
- Casas de Guijarro
- Casas de Haro

- El Picazo
- Pozoamargo
- Sisante

6. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon
Bobal
Airén
Verdejo
Tempranillo, Cencibel, Tinto de Toro
Syrah
Macabeo, Viura

7. Vínculo con la zona geográfica

Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.

Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantienen equilibrio de acidez y armonía.

8. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición: Para los vinos acogidos a la denominación de origen «Ribera del Júcar», se podrá utilizar la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica mayor correspondiente al nombre de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona de producción, a fin de precisar mejor la localización de ésta.

Esta indicación figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen «Ribera del Júcar», con un tamaño de letra inferior al del nombre de ésta.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JUCAR_CCC_20210222.pdf

Anexo II

Pliego de Condiciones de los vinos con denominación de origen protegida Ribera del Júcar

1. Nombre que se debe proteger

Ribera del Júcar

2. Descripción de los vinos

La categoría de los vinos acogidos a esta D.O.P. es la categoría 1, del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Vinos Blancos

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5 % vol. Los vinos blancos dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.
- Azúcares totales expresados en glucosa más fructosa:
Secos: Contenido en azúcar total será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Semisecos: Contenido en azúcar total superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Semidulces: Contenido en azúcar total superará el de los vinos semisecos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Dulces: Contenido en azúcar total superior a 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Acidez total, mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

2.1.2. Vinos Rosados

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5 % vol. En el caso de los vinos rosados dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.
- Azúcares totales expresados en glucosa más fructosa:
Secos: Contenido en azúcar total será igual o inferior de 4 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Semisecos: Contenido en azúcar total superará el de los vinos secos, con un límite de 12 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Semidulces: Contenido en azúcar total superará el de los vinos semisecos, con un límite de 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
Dulces: Contenido en azúcar total superior a 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Acidez total, mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

2.1.3. Vinos Tintos

2.1.3.1. Vino joven

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total, mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 13 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.2. Vino tradición

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.3. Vino de crianza

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l expresada en ácido acético, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3.4. Vino reserva

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total mínima de 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l expresada en ácido acético, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.4. Tolerancias máximas: las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica son:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l expresada en ácido acético): ± 3
- Intensidad colorante: $\pm 0,5$
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares totales (g/l expresado en glucosa + fructosa): $\pm 0,5$

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Blancos

- Fase Visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase Olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios limpios y frescos.
- Fase Gustativa: Persistentes, suaves, ligeramente ácido, con retrogusto armonioso y frutal, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.

En el caso de Vinos blancos con fermentación en barrica:

- Fase Visual: Color amarillo, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: aromas limpios de intensidad media, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase Gustativa: Equilibrados, post-gusto que recuerda a la madera.

2.2.2. Rosados

- Fase Visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: Aromas limpios y frescos, aromas primarios.

- Fase Gustativa: Cuerpo moderado, fresco y ligeramente ácido, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido en azúcares residuales en su caso.

2.2.3. Tintos

2.2.3.1. Vino joven

- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.

- Fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

- Fase gustativa: se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

2.2.3.2. Vino tradición

- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.

- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media y notas de fruta roja madura. En el caso de vinos con permanencia en madera, aparecen, tras el paso por ésta, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

- Fase gustativa: se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja con intensidades medias, en el caso de vinos con permanencia en madera aparecen notas con carácter avainillado.

2.2.3.3. Vino de crianza

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.

- Fase olfativa: aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao. Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.

- Fase gustativa: cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

2.2.3.4. Vino de reserva

- Fase visual: Brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.

- Fase olfativa: Aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.

- Fase gustativa: Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vino Blanco

3.1.1. Blanco seco

La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con una temperatura de entre 15 y 22 °C. En caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación será de entre 15 y 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.1.2. Para la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica:

Se procederá igual que en caso de los vinos blancos secos, salvo que la fermentación se realizará en barricas de roble de entre 225 litros y 330 litros.

3.1.3. Blancos semisecos, semidulces y dulces

Se procederá igual que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

3.2. Vino Rosado:

3.2.1. Rosado seco

La elaboración de vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y despallado de la uva tendente a conseguir mosto flor.

La maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración necesaria para la obtención del color característico, nunca superior a 36 horas, y su posterior desfogado, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22 °C.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.2.2. Rosados semisecos, semidulces y dulce

Se procederá igual que en el caso de los vinos rosados secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.

3.3. Vinos Tintos

3.3.1. Vino joven

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

El proceso de fermentación alcohólica, incluido el tiempo de maceración, tiene una duración mínima de 4 días a temperatura no superior a los 28 °C. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (hasta que sea menor de 3 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

Posteriormente tiene lugar la etapa de fermentación maloláctica, reduciéndose notablemente el contenido de ácido málico en la composición final del vino.

3.3.2. Vino tradición

Se procederá como en el caso anterior. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 4 días, a temperatura no superior a los 30°C. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega.

En los vinos con envejecimiento en tina o bodega, éste se realizará durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por tinas de una capacidad de entre 5.000 litros y 20.000 litros, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble de entre 225 litros y 330 litros.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.3.3. Vino de crianza

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30°C. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.3.4. Vino de reserva

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida.

La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30°C.

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

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye los polígonos catastrales relacionados en los siguientes municipios de la provincia de Cuenca:

- Casas de Benítez: polígonos 1 a 10 (a.i.), 12 a 16 (a.i.), 18 a 22 (a.i.) y 24 a 28 (a.i.).
- Casas de Fernando Alonso: polígonos 1 a 9 (a.i.).
- Casas de Guijarro: polígonos 1 a 5 (a.i.).
- Casas de Haro: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7 a 11 (a.i.), 13, 15 a 39 (a.i.), 41 a 43 (a.i.) y 45 a 55 (a.i.).
- El Picazo: polígonos 1 a 14 (a.i.).
- Pozoamargo: polígonos 1 a 13 (a.i.).
- Sisante: polígonos 1 a 3 (a.i.), 5 a 8 (a.i.), 11 a 21 (a.i.), 23, 25 a 41 (a.i.), 43 a 53 (a.i.), 55, 56, 58, 59, 61 a 107 (a.i.) y 109 a 116 (a.i.).

El área delimitada tiene una extensión de unas 9.141 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción, e inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Rendimientos máximos

No se superarán los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza: 10.140 kg/ha y 75 hl/ha.
- Vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera: 12.170 kg/ha y 90 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen Ribera del Júcar.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal, Petit Verdot, Cabernet Franc, Garnacha tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell.
- Blancas: Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Airen, Macabeo, Verdejo, Pardillo o Marisnacho y Chardonnay.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Los terrenos del área de influencia se caracterizan por su horizontalidad, estando constituidos por una extensa llanura en la que descansan algunos oteros. Tan sólo el río Júcar (680-620 m), a su paso, ha excavado un cañón que

rompe la monotonía de dicha horizontalidad. Cuenta con depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas. Las características fisiográficas, geológicas y litológicas de la comarca Ribera del Júcar que, junto al clima, vegetación, acción antrópica y tiempo, son los responsables de la naturaleza de los suelos, de su estado actual y, en definitiva, de su capacidad productiva de uvas de gran calidad para la vinificación.

Apuntar una breve descripción general de la comarca Ribera del Júcar desde el punto de vista de los suelos. Así, de este modo, podemos decir que hacia el norte y el este es una tierra fértil de origen arcilloso, y que todavía conserva restos de la abundancia de pinares que lo cubrían en los siglos pasados, mientras que hacia el sur y el oeste prima la tierra de guijarros.

Consta documentalmente que en el año de 1613 se hace mención a las plantaciones de viñedo en diferentes escritos y a la elaboración de vinos en esta zona de producción.

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

Los profundos terrenos arcillosos-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, asentados en una altiplanicie mesetaria con una altitud media de 750 m, junto con el microclima aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid, debido a estas características de la zona los vinos que se producen son , para los vinos tintos, poco astringentes, suaves y a la vez profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad, son unos vinos con carácter propio, su intensidad de color, según la procedencia, oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz se aprecian los fondos varietales, de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. Son sabrosos en boca, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La comarca Ribera del Júcar se diferencia considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Júcar; su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. El salto térmico en las noches estivales y del entorno de la vendimia, permiten el desarrollo de una maduración óptima para la obtención posterior de vinos de gran calidad.

Estos depósitos lacustres con arenas limosas y arcillas saliníferas, junto con unas mayores precipitaciones y unas temperaturas menos extremas, dan lugar a unos vinos que en la fase olfativa son de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. En la fase gustativa son sabrosos, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

8. Requisitos aplicables

- El envasado de las partidas de vinos se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el registro de Embotelladores y Envasadores de vino de Castilla-La Mancha.

Los envases deberán ser de vidrio con una capacidad máxima de 1,5 litros. Se podrán envasar vinos con Denominación de Origen Ribera del Júcar en envases tipo bag in box con una capacidad máxima de 3 litros y cuya comercialización sea en el mercado internacional.

- Para la denominación de origen protegida Ribera del Júcar el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 apartado b), del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Ribera del Júcar son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble y Viejo.

- Para los vinos acogidos a la denominación de origen «Ribera del Júcar», se podrá utilizar la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica mayor correspondiente al nombre de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona de producción, a fin de precisar mejor la localización de ésta.

Esta indicación figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen «Ribera del Júcar», con un tamaño de letra inferior al del nombre de ésta.

9. Comprobaciones

9.1. 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).

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

Actualmente los organismos de certificación son:

Agrocolor, S.L.
Carretera de Ronda, 11, Bajo.
04004 Almería

Liec Agroalimentaria, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)

Certifood, S.L.
C/Cristobal Bordiu,35, 4ª Planta, Oficina 415
28003 Madrid

Sohiscert, S. A.
Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8
Apdo. Correos 349
41710 Utrera (Sevilla)

Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha
Avda. de Criptana, 73 - 1
13600 Alcazar de San Juan (Ciudad Real)

9.2. Tareas de los organismos de control

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 establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y

seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

No obstante, lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.