

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

ANEXO

15073 *ORDEN APA/2698/2006, de 28 de julio, por la que se publica la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés», y de la Orden de 1 de febrero de 2006, que la modifica.*

El 9 de mayo de 2005 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 22 de abril, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Uclés».

El 28 de febrero de 2006 se ha publicado el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se modifica la anterior.

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 región determinada (v.c.p.r.d.) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin ha sido remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la certificación de la citada Orden de 22 de abril de 2005, y de la Orden de 28 de febrero de 2006.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Uclés», así como de la modificación de este último, que figuran como anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 28 de julio de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

I

Orden de 22-04-2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Uclés».

Vista la propuesta del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha de aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen «Uclés», elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por la Asociación Vitivinícola de Uclés, y estimando que contiene todos los elementos exigidos en el artículo 55 del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999 (DOCE núm. L 179, de 14-07-1999), por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como en la Ley 8/2003, de 20-03-2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm.50, de 08-04-03), 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 «Uclés».

Disposición transitoria.

Hasta el momento en que comience a regir la obligación prevista en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, de recurrir a organismos de control independientes autorizados, corresponderá a las Delegaciones provinciales de Agricultura de Cuenca y Toledo la verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación como vcpd, incluidas las de los vinos ya elaborados y presentes en la bodega en la fecha de la adopción de 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, 22 de abril de 2005.—La Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez Rodríguez.

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

Nombre: Uclés.

Delimitación del área vitícola:

El área vitícola delimitada comprende viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:

De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo.

De Toledo: Cabezasada: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7, 8; Corral de Almaquer: polígonos 22 a 25 (a.i.); y Santa Cruz de la Zarza.

El Registro Vitícola incorporará la identificación precisa de las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico «Uclés».

2. *Varietades de vid.*—Tintas: Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

3. *Prácticas culturales.*—La densidad de plantación estará comprendida entre 1.000 y 4.000 cepas por hectárea, en función del marco de plantación y el sistema de conducción escogidos.

Los riegos serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso, así como 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 (S. I. A. R.) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

Asimismo, para las prácticas de fertilización mineral, se seguirán las recomendaciones elaboradas por el S. I. A. R. en cuanto a tipos de fertilizantes, dosis de aplicación y momentos óptimos de aplicación.

Los viñedos situados en la zona de producción se clasificarán en tres grupos en función de su edad:

Grupo 1: viñedos \geq 40 años.

Grupo 2: viñedos \geq 15 años.

Grupo 3: viñedos \geq 6 años.

Por debajo de la edad mínima prevista para el grupo 3, los viñedos no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen «Uclés».

4. *Zona de transformación.*—La vinificación de uvas procedentes de viñedos situados en la zona de producción definida en el apartado 1 se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de dicha zona de producción.

5. *Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.*—El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será de 12 % vol.

6. *Métodos de vinificación y elaboración.*—El proceso de elaboración de los vinos es el siguiente:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para que tenga lugar la fermentación alcohólica y la extracción de materia colorante y sustancias aromáticas, de modo que los vinos resultantes presenten las características físico-químicas y organolépticas requeridas, definidas en los apartados 9 y 10.

En el prensado de los orujos se aplican presiones máximas de 2,5 kg/cm² para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Posteriormente se desarrolla la fermentación maloláctica, dando lugar a los oportunos cambios analíticos y sensoriales.

La diferenciación entre los tipos de vinos D.O. Uclés se basa fundamentalmente en las características aportadas por la permanencia durante más o menos tiempo en envases de madera de roble. Cuando los vinos de añadas concretas hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración y no requieran un proceso largo de envejecimiento, darán lugar a vinos tintos jóvenes. Cuando los vinos de añadas concretas posean un potencial físico-químico y organoléptico elevado y sean capaces de mejorar cualitativamente con un proceso de envejecimiento en madera de roble relativamente prolongado, darán lugar a vinos tintos con envejecimiento.

A continuación se especifican las diferencias entre los tipos de vinos tintos D.O. Uclés:

Vinos jóvenes: Son vinos que han adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración, sin necesidad de envejecimiento. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de cuatro días.

No obstante, cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho

periodo no podrá ser inferior a dos meses, debiendo indicarse en el etiquetado el periodo de tiempo en meses que hayan permanecido en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 330 litros.

Vino de crianza: La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar durante un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir de la vendimia, de los cuales, al menos seis meses, deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

Vino de reserva: La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar en un plazo no inferior a treinta y seis meses, contados a partir de la vendimia, de los cuales, al menos doce, deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

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. *Rendimientos por hectárea.*—No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea establecidos en función de la edad del viñedo:

Grupo 1 (viñedos \geq 40 años): 5.000 kg/ha.

Grupo 2 (viñedos \geq 15 años): 6.500 kg/ha.

Grupo 3 (viñedos \geq 6 años): 8.000 kg/ha.

Por encima del rendimiento máximo previsto para el grupo 3, las parcelas no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen «Uclés».

9. *Elementos característicos a determinar mediante análisis físico-químico.*

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 12 –14,5 % vol.

Acidez Total (Ac. Tartárico): Mín. 4,5 g/l.

Acidez Volátil (Ac. Acético): Máx. 0,7 g/l (11,7 meq/l).

Intensidad Colorante (Σ A): Mín. 6 u.a.

Potasio: Máx. 1.500 mg/l.

SO₂ total: < 130 mg/l.

Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: \pm –0,2% vol.; de la acidez total: \pm –0,3 g/l; de la acidez volátil: \pm –3 meq/l; de la intensidad colorante: \pm –0,5 u.a.; del potasio: \pm –200 mg/l; del anhídrido sulfuroso: \pm –15 mg/l.

10. *Elementos característicos a determinar mediante análisis organoléptico.*

Vinos jóvenes:

Fase visual: Vinos limpios, brillantes y de capa media –alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas predominando sobre los amarillos.

Fase olfativa: Aromas francos y limpios, con una intensidad aromática media-alta, destacando los aromas afrutado intensos y florales.

Fase gustativa: Vinos potentes a la entrada en boca, equilibrados, de estructura intensa, apreciándose buena armonía entre las sensaciones gustativas apreciadas.

Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en barrica de roble:

Fase visual: Vinos limpios, brillantes y de capa media –alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas predominando sobre los amarillos.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas afrutadas, florales y ligeros recuerdos a madera.

Fase gustativa: Tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciados, con recuerdos frutales intensos y sutiles notas maderizadas de fondo.

Vinos de crianza:

Fase visual: Limpios, brillantes y de capa media, presentan tonalidades diversas que incluyen la gama de rojos, rojos rubí, granates.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos e intensos. Mayor complejidad de aromas, dando lugar a notas ligeras afrutadas, florales, avainilladas, balsámicas y especiadas.

Fase gustativa: Cuerpo y estructura intensa, persistentes en boca, potentes y armoniosos, dando lugar a sensaciones gustativas variadas, entre las que cabe destacar fondos afrutados, florales sobre los cuales se asientan notas superficiales balsámicas, maderizadas y especiadas. Postgusto largo e intenso.

Vinos 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.

II

Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 22 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen Uclés.

Mediante la Orden de esta Consejería de 22 de abril de 2005 (DOCM) n.º 92, de 09-05-05) se establecieron las normas de producción de los vinos de la denominación de origen «Uclés».

En atención a lo dispuesto en la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM) núm. 50, de 08-04-03), y considerando que es conveniente hacer mención a los organismos de control y al órgano de control; así como establecer expresamente el reconocimiento de la citada denominación de origen, es preciso modificar determinadas disposiciones de la Orden de 22-04-2005.

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 15 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha (DOCM) núm. 163, de 06-10-03), para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

La Orden de 22-04-2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen Uclés, quedará modificada del siguiente modo:

1. El título quedará redactado del siguiente modo:

Donde dice:

«Orden de 22-04-2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción de los vinos de la denominación de origen Uclés».

Debe decir:

«Orden de 22-04-2005, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Uclés y se establecen sus normas de producción».

2. La disposición transitoria pasa a ser la disposición transitoria primera.

3. Se incorpora una disposición transitoria segunda con la siguiente redacción:

«Hasta el momento en que se determine reglamentariamente el procedimiento para el reconocimiento de las agrupaciones de productores o de las Organizaciones Interprofesionales, previsto en el artículo 23 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, corresponde a la Asociación Vitivinícola de Uclés la gestión y defensa de la Denominación de Origen, la propuesta de modificación de las normas de producción y el fomento de los vinos amparados.»

Disposición final.

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

Toledo, 1 de febrero de 2006.—La Consejera de Agricultura, M.ª Mercedes Gómez Rodríguez.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

15074 RESOLUCIÓN de 7 de agosto de 2006, de la Subsecretaría, por la que publica el acuerdo de encomienda de gestión suscrito entre el Ministerio de Medio Ambiente y el Ministerio de Educación y Ciencia para el control biorracional de plagas del género *Coroebus*.

El Director General para la Biodiversidad, del Ministerio de Medio Ambiente y el Vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales.