Castilla-La Mancha

Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	Publicación DOUE
--------	---------	Solicitud registro DOP	DOCM 28/02/2006	----------	----------
0	----------	Adaptación R(CE)	DOCM 23/05/2011	19/07/2011 PDO-ES-A0048	----------
1	29/03/2022	Nueva variedad y adaptación normativa	DOCM 28/07/2022		

PLIEGO DE CONDICIONES DE LOS VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "MONDÉJAR"

1.-Nombre que se debe proteger:

Mondéjar.

2.-Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas):

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O. son las categorías 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 los siguientes:

2.1.1) Vinos jóvenes:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil expresada en ácido acético: inferior 10 meq/l para los vinos blancos y rosados, e inferior a 13.3 meq/l para los vinos tintos.
- Azúcar total~~residual~~:
  - Secos: Si el contenido de ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa es inferior o igual a 4 g/l .
  - Semisecos: Si supera el contenido de ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa de los vinos Secos, hasta un máximo de 12 g/l.
  - Semidulces: Si supera el contenido en ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa de los vinos Semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.
  - Dulces: El contenido mínimo de ~~azúcar residual será~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa ~~de~~ es igual o superior a 45 g/l.
- Dióxido de azufre 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 totales~~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 absorbancias a 420, 520, y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

Castilla-La Mancha

2.1.2) Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil expresada en ácido acético:~~-~~ no superior a 13.3 meq/l; en los vinos tintos este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 16.7 meq/l para los vinos de crianza.
Azúcar total ~~residual~~:
- Secos: Si el contenido de ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa es inferior o igual a 4 g/l.
- Semisecos: Si supera el contenido de ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa de los vinos Secos, hasta un máximo de 12 g/l.
- Semidulces: Si supera el contenido en ~~azúcar residual~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa de los vinos Semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.
- Dulces: El contenido mínimo de ~~azúcar residual será de~~ azúcares totales expresados en glucosa más fructosa es igual o superior a 45 g/l.

- Dióxido de azufre total, en vinos con contenido en azúcares ~~residuales~~ totales 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 totales~~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 los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

2.1.3) Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:
- grado alcohólico adquirido mínimo: +/-0,2% vol;
- grado alcohólico total mínimo: +/-0,2% vol;
- acidez total: +/-0,3 g/l; expresado en ácido tartárico.
- acidez volátil: +/-3 meq/l; expresada en ácido acético
- dióxido de azufre: +/-15 mg/l;
- intensidad colorante: +/-0,5 u.a.
-azúcares totales~~residuales~~: ± 0,5 g/l expresado en glucosa más fructosa.

2.2) Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1) 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.

2.2.2) Vinos blancos fermentados en barrica:
-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 barrica.
-Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y en barrica.

2.2.3) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:
- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido ~~-~~de azúcares totales ~~residuales~~.

2.2.4) 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.

2.2.5) 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.

2.2.6) 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.

2.2.7) 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, carnoso, con buen paso de boca persistente y armónico.

2.2.8) 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.

b.2.9) 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.

3.- Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:

3.1) 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/cm^2, de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.2) Se podrán elaborar los siguientes tipos de vinos:
3.2.1) 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 ºC.

3.2.2) Vino 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”.

Castilla-La Mancha

3.2.3) Vino blancos semisecos, semidulces y dulces: Podrán obtenerse con idéntico proceso de elaboración que los vinos blancos, paralizándose la fermentación cuando todavía contengan azúcares totales~~residuales~~.

3.2.4) 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 ºC, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura < 18 ºC.

3.2.5) 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 ºC, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22 ºC).

3.2.6) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO_2 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 ºC.

3.2.7) 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 ºC prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antociánica, 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.

4.- Demarcación de la zona geográfica:

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.

La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción

5.- Rendimiento máximo por hectárea:

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

- Vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso.
  - Blanco: 7.860 Kg/ha y 55 hl/ha
  - Tinto: 7.430 Kg/ha y 52 hl/ha
- Vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera.

Castilla-La Mancha

Blanco: 8.290 Kg/ha y 58 hl/ha.
Tinto: 7.860 Kg/ha y 55 Hl/ha

6.- Variedades de uvas de las que proceden los vinos:
- Variedades Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.
- Variedades Blancas: Airén, Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

7.- Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.

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

Terreno situado al suroeste de la provincia de Guadalajara; las temperaturas oscilan de los 40 ºC en verano a los -8ºC en invierno, con una precipitación media de 500mm al año. El clima es mediterráneo templado
El paisaje es ondulado con pendientes suaves. El suelo es rojo sobre sedimentos limo arcillosos con grava (luvisol-calcio crómico), profundo, textura francoarcillo-arenosa, con buena permeabilidad y aireación. La pedregosidad es escasa, con caliza de pequeño tamaño, alcalino, pobre en materia orgánica y fósforo, rico en potasio.

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

Los vinos son aromáticos, frescos de grata acidez, alto contenido en alcoholes superiores y tonos levemente anisados, destacan los vinos blancos de las variedades Malvar y Torrontés.

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

La zona de gran oscilación térmica, con suelo rojo profundo, de textura francoarcillo-arenosa, pobre en materia orgánica y fósforo, pero rico en potasio, produce vinos con una intensidad aromática media-alta con aromas a frutales y florales, así como en los tintos una tanicidad también media-alta con postgusto persistente y armónico.

8 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.~~
- Para la denominación de origen protegida Mondéjar 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 los productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII del mencionado Reglamento, amparados por la denominación de origen protegida Mondéjar son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, y Viejo.

9 Nombre y dirección de los organismos de control.

Castilla-La Mancha

9.1. Autoridad competente:
Dirección General de Alimentación.
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dga@jccm.es

9.2. 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

Actualmente los organismos de certificación son:

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

AGROCOLOR, S.L
Carretera de Ronda, 11, Bajo.
04004 ALMERÍA

9.3. 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) n o 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 atendrá 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.