

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA  
"EL VICARIO"**

**1. Nombre que se debe proteger.**

El Vicario.

**2. Descripción del vino**

Las categorías de productos vitivinícolas acogidos a esta DOP son:

- o Vino blanco, blanco de uvas tintas, rosado y tinto.

Las principales características analíticas y organolépticas de los vinos acogidos a la DOP El Vicario, en el momento de su puesta en el mercado son:

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

a.1.- Vinos blancos parcialmente fermentados en barrica, blancos de uvas tintas y rosados.

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (%vol)	≥ 11,5	± 0.2
Grado alcohólico total (%vol)	≥ 11,6	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 5	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	4,5<AT <7,5	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 150	± 15

a.2.- Vinos blancos semidulces

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (%vol)	≥ 9	± 0.2
Grado alcohólico total (%vol)	≥ 9,6	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	12<AR <45	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	4,5<AT <7	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 200	± 15

a.3.- Vinos tintos coupage de variedades autóctonas con foráneas y vinos tintos coupage de variedades autóctonas.

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (%vol)	≥ 12,5	± 0.2
Grado alcohólico total (%vol)	≥ 12,6	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4,5	± 0.5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	4,5<AT <7	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 150	± 15

a.4. Vinos tintos dulces-

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (%vol)	> 11,5	± 0.2
Grado alcohólico total (%vol)	> 11,6	± 0.2
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≥ 45	± 0,5
Acidez total (g/l ac. tartárico)	4,5<AT <7	± 0.3
Acidez volátil (meq/l)	≤ 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 200	± 15

b) Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

b.1.- VINOS BLANCOS PARCIALMENTE FERMENTADOS EN BARRICA.

Fase	Descripción
Fase visual	Amarillo limón a oro, con ribetes dorados, glicérico y muy brillante.
Fase olfativa	Cítrica y frutal, recordando a la fruta tropical. Notas de hierbas frescas. Lácticos de mantequilla se funden con un tostado suave. Aparecen balsámicos después de aireación
Fase gustativa	Amplia y fresca, donde destacan los lácticos y cítricos de pomelo. Agradable combinación entre el dulzor frutal y el toque amargo final, con la madera integrada que se percibe en el postgusto.

b.2.- VINOS BLANCOS DE UVAS TINTAS.

Fase	Descripción
Fase visual	De amarillo acerado a rosa pálido. Glicérico y muy brillante. Mirando al trasluz puede apreciarse un tono rosado.
Fase olfativa	Recuerda a frutas de verano, con notas de hinojo y hierbabuena. Especiado de laurel.
Fase gustativa	Amplia, fresca, destacando la combinación entre notas frutales y hierba fresca. Ligeras notas salinas que estimulan al paladar. Postgusto largo y frutal.

b.3.- VINOS ROSADOS.

Fase	Descripción
Fase visual	Intenso rosa frambuesa vivo con ribete ligeramente violáceo, muy brillante y glicérico.
Fase olfativa	Fresca e intensa muy golosa, que recuerda a caramelo de cerezas o fresas. Notas balsámicas de eucalipto y tonos anisados.
Fase gustativa	Fresca, viva, con grasa y cierta corpulencia, con paso largo. Carácter frutal con sabor a golosina.

b.4.- VINOS BLANCOS SEMIDULCES.

Fase	Descripción
Fase visual	Amarillo limón a oro, limpio, brillante y denso.
Fase olfativa	Aromas tropicales con toques de menta fresca.
Fase gustativa	Frutal con acidez fresca y delicado dulzor, donde resalta las frutas en almíbar y tropicales.

b.5.- VINOS TINTOS.

b.5.1.- COUPAGE VARIEDADES AUTÓCTONAS CON FORÁNEAS.

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo cereza con capa de media a alta. Brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados
Fase olfativa	Nariz expresiva, donde destaca la fruta. Pasado un tiempo de aireación resaltan sus aromas balsámicos
Fase gustativa	Boca frutal, fresca y con notas balsámicas. Expresiva de tanino amable. Madera muy integrada que aporta un postgusto sutilmente ahumado.

b.5.2.- COUPAGE VARIEDADES AUTÓCTONAS.

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo cereza intensidad de color alta, muy glicérico, limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles

	polimerizados.
Fase olfativa	Aromas de frutas rojas. Muy balsámico y hojarasca de bosque. Toques lácticos y notas de envejecimiento en barrica sin que predominen sobre los aromas frutales. Fresco y complejo.
Fase gustativa	Tanino presente maduro. Posee complejidad con notas frutales, minerales y lácticas. Equilibrio en alcohol-acidez. Postgusto largo frutal.

#### b.5.3.- DULCES.

Fase	Descripción
Fase visual	Intenso rojo picota con densidad que se refleja en su lágrima.
Fase olfativa	Muy balsámica y fresca donde aparecen notas golosas de compotas y frutas en licor.
Fase gustativa	Amable en su entrada con un suave dulzor que abre el paladar a sabores que recuerdan a higos, orejones y mermeladas.

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

El rendimiento máximo obtenido tras el prensado de las uvas, sin sobrepasar 2 bares de presión, será de 70 litros por cada 100 kg de vendimia, para todas las variedades de uva autorizadas en la DOP El Vicario.

#### a.- VINO BLANCO PARCIALMENTE FERMENTADO EN BARRICA

Vino blanco de las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc en proporciones variables y en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Garnacha tinta y Tempranillo elaborados sin maceración ("blanc de noir").

Maceración en frío 12 – 24 horas previo al prensado.

El 15% como mínimo del mosto obtenido fermentará en barricas sobre lías de volúmenes entre 225 y 500 l. de edad máxima 2 años, de madera de roble europeo y permanecerá de 4 a 8 meses.

El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será entre 11°C y 20°C. Pasados los meses de envejecimiento en barrica, se unen el vino fresco con el de envejecimiento en barrica. Estabilización tartárica y filtración.

#### b.- VINO BLANCO DE UVAS TINTAS

Vino blanco elaborado con uvas tintas.

El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será entre 11°C y 20°C. Estabilización tartárica y filtración.

#### c.- VINO ROSADO.

Vino rosado elaborado con uva tinta de la variedad Petit verdot.

El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será entre 11°C y 20°C. Estabilización tartárica y filtración.

#### d.- VINO BLANCO SEMIDULCE

Vino blanco semidulce de las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc en proporciones variables.

Maceración en frío 12 – 24 horas previo al prensado.

El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será entre 11°C y 20°C. Cuando al vino le queden unos 60 gr/l de azúcares residuales, se baja la temperatura del vino lo máximo posible, para parar la fermentación entre 12- 45 gr/l de azúcares residuales. Sin encabezado.

Estabilización tartárica y microfiltración para evitar una posible refermentación de los azúcares en botella.

#### e.- VINO TINTO

##### e.1.- COUPAGE VARIEDADES AUTÓCTONAS CON FORÁNEAS.

Vino tinto que procede del ensamblaje en proporciones variables, de mínimo una de las variedades tintas autóctonas presentes en nuestro viñedo: Tempranillo, Graciano y Garnacha tinta, y mínimo una de las variedades tintas foráneas Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, y Petit verdot.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14°C – 32°C, por variedades separadas o ensambladas.

El tiempo de maceración variará en función de la añada y la variedad, y estará comprendido entre 5 – 22 días. Sangrado y descubado manual.

La fermentación maloláctica se realiza a una temperatura comprendida entre 18°C y 23°C, por variedades separadas o ensambladas.

El envejecimiento igualmente, se realiza por variedades separadas o ensambladas, según decisión de la enóloga, en madera de roble europeo y/o americano de volúmenes comprendidos entre 225 y 300 litros de edad máxima 6 años, durante un mínimo de 5 meses, de un mínimo de un 30% del vino total. El resto permanece en depósito inertizado, para aportar frescura al coupage. Después se mezclan, según cata, el vino de cada variedad.

Con el fin de respetar lo máximo posible la naturaleza del vino y que podamos disfrutar toda la esencia que nos aporta la uva, no se realiza estabilización tartárica y la filtración será ligera previa al embotellado.

##### e.2.- COUPAGE VARIEDADES AUTÓCTONAS.

Vino tinto elaborado exclusivamente con uvas de las variedades autóctonas Tempranillo, Garnacha y/o Graciano.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14°C – 32°C por variedades separadas o ensambladas.

El tiempo de maceración variará en función de la añada y la variedad, y estará comprendido entre 12 – 22 días. Sangrado y descubado manual. La fermentación maloláctica se realiza a una temperatura comprendida entre 18°C y 23°C, por variedades separadas o ya ensambladas.

El envejecimiento igualmente se realiza por variedades separadas o ya ensambladas, según decisión de la enóloga, en madera de roble europeo y/o americano de volúmenes comprendidos entre 225 y 300 litros de edad máxima 5 años, durante un mínimo de 12 meses de un mínimo de 80% del vino total. El resto permanece en depósito inertizado, para aportar frescura al coupage.

Con el fin de respetar lo máximo posible la naturaleza del vino y que podamos disfrutar toda la esencia que nos aporta la uva, no se realiza estabilización tartárica y la filtración será ligera previa al embotellado.

##### e.3.- VINO DULCE.

Vino tinto dulce monovarietal elaborado con uva de la variedad Merlot, vendimiada con más de 280 gr/l de azúcar.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14°C – 32°C. El tiempo de maceración variará en función de la añada comprendida entre 6– 15 días. Sangrado y descubado manual. La fermentación maloláctica se realiza a una temperatura comprendida entre 18°C y 23°C.

Cuando al vino le queden unos 100 gr/l de azúcares residuales, se baja la temperatura del vino lo máximo posible, para parar la fermentación entre 46 - 90 gr/l de azúcares residuales. Sin encabezado.

Con el fin de respetar lo máximo posible la naturaleza del vino y que podamos disfrutar toda la esencia que nos aporta la uva, no se realiza estabilización tartárica. Microfiltración para evitar una posible refermentación de los azúcares en botella.

#### **4. Demarcación de la zona geográfica**

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de Ciudad Real:

<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>	<b>POLÍGONO</b>	<b>PARCELA</b>
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	47
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	6
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60261
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60260
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58677
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	29
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	51
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	58644
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	16
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	13
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	18
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	160
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	157
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	158
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	159
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	163
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	8	4
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	162

<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>	<b>POLÍGONO</b>	<b>PARCELA</b>
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	164
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	14
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	49
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	60
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	48
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	203	161
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	6	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	7	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	27
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	3
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	89	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	411
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	409
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	1
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	40
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	8
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	5
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	39
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	44
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	46
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	205	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	42
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	43
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	41
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	2
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	34
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	640
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	412
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	407
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	28
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	30
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	467
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	31
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	408
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	20
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	202	55399
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	61348
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	19
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	10
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	474
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	11
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	9
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	473

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	37
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	38
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	7
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	33
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	32
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	35
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	45
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	201	36
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	410
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	406
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	396
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	397
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	398
CIUDAD REAL	CIUDAD REAL	206	399

La superficie de la zona geográfica asciende a 1.252 hectáreas.

### 5. Rendimientos máximos por hectárea

Los rendimientos máximos por hectárea para cada variedad de uva son:

- Chardonnay: 9.000 kg/ha equivalente a 63 hl/ha.
- Sauvignon blanc: 9.000 kg/ha equivalente a 63 hl/ha.
- Tempranillo (para vino tinto): 12.000 kg/ha equivalente a 84 hl/ha.
- Tempranillo (para vino blanco de uvas tintas): 15.000 kg/ha equivalente a 105 hl/ha.
- Syrah: 12.000 kg/ha equivalente a 84 hl/ha.
- Merlot: 9.000 kg/ha equivalente a 63 hl/ha
- Cabernet sauvignon: 10.000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha
- Garnacha tinta: 12.000 kg/ha equivalente a 84 hl/ha.
- Graciano: 13.500 kg/ha equivalente a 94,5 hl/ha.
- Petit verdot: 13.500 kg/ha equivalente a 94,5 hl/ha.

### 6. Variedades de vid

Blancas: Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Tintas: Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot.

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

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

El Vicario es el nombre de un lugar junto al río Guadiana en referencia a la presa de El Vicario de unos 2 km de ancho desde el cauce del río y de 7 km de longitud, tomando como límites naturales los parajes de “Casas del Batán” y “Cabeza del Fraile” al Este, y los parajes de “Cerro de Sancho Rey” y “El Sedano” al Oeste, perteneciendo todo el territorio al Término Municipal de Ciudad Real con una superficie útil de 1.252 hectáreas.

Toda la zona delimitada posee una orografía con suaves ondulaciones generalmente decrecientes hasta el curso del río. Se trata de suelos calizos de textura ligera y bien drenados, de fertilidad media.

La presencia del río y la proximidad del pantano, dan al entorno de monte bajo de encina y vegetación arbustiva un mesoclima más suave, limitando las situaciones climáticas extremas.

El suelo es calcáreo, de textura ligera y de profundidad pequeña con unos contenidos de calcio altos. Superan de media los 15 meq/100g (>3000 ppm), niveles sensiblemente más altos que otros suelos vitícolas de Castilla-La Mancha, donde podemos situar la media en 8-10 meq/100g (1600-2000 ppm). Es este último factor especialmente importante, ya que los suelos calizos son excelentes para el cultivo de la vid.

#### FACTORES HUMANOS:

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de “El Vicario” y el modo de elaboración en la zona colindante de la DOP La Mancha, son las prácticas enológicas, ya que se elaboran vinos blancos de uvas tintas y vino blanco parcialmente fermentado en barrica con algo de garnacha tinta o tempranillo sin maceración (blanc de noir).

Asimismo, en relación con las características de los vinos tintos envejecidos, las diferencias son las siguientes:

DOP LA MANCHA	EL VICARIO	DIFERENCIAS
≥11,5 % vol.	≥12,5 % vol.	Mayor grado alcohólico
≤10 meq/l	≤16,7 meq/l	Mayor acidez volátil
6 u.a.	--	Menos color en los vinos tintos envejecidos

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

Finura y muy sutil sensación de monte arbustivo, y el equilibrio entre taninos y ácidos por una parte, junto a un moderado contenido en alcohol, son unas de las características más señaladas de los vinos tintos.

En el vino rosado además de percibir una personalidad aromática, nuevamente se aprecia la sensación de equilibrio que le confieren suavidad en el paso por boca y muy grata sensación de frescura.

En los vinos blancos además de las peculiaridades de los aromas de sus vinos en los que también podemos encontrar sensaciones de monte bajo, el equilibrio, la frescura y la sensación de volumen en el paso por boca, son singulares.

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

Al limitar las condiciones climáticas extremas, el mesoclima más suave, limitando las situaciones climáticas extremas, suavizan la maduración de la uva y contribuyen a caracterizar el perfil de aromas finos y que en los vinos dejan sentir sensaciones de vegetación de monte bajo.

El calcio juega un papel primordial en la calidad de la piel de las uvas, que contribuye a la formación de los polifenoles y de las sustancias aromáticas. Esta composición del suelo, transmite equilibrio entre los componentes y dan a los vinos sensaciones particulares, ya que siendo vinos con pH relativamente altos, resultan frescos debido a la finura y bondad de sus taninos; los contenidos en fenoles procuran características estructurales importantes, pero la excelente maduración de los taninos de la piel acompañada de una llamativa buena madurez de las semillas contribuyen a conferir a los vinos no solo una agradable sensación en el paso por boca sino a contribuir a dar sensaciones de frescura.

En todos los vinos podemos señalar la finura y la sutil complejidad junto con el equilibrio de taninos y ácidos, características señaladas de vinos suaves y estructurados, favorecidos por las maduraciones sin brusquedades en suelos calizos, que favorecen la formación de la piel de las uvas que crecen en los viñedos del Vicario.



Aunque la zona delimitada está rodeada por la DOP La Mancha, posee características sustancialmente diferentes de la zona delimitada colindante, se diferencia de la misma en los siguientes factores:

La delimitación de la zona se ha realizado considerando las condiciones del medio (suelo calcáreo con altos contenidos en calcio e influencia del río), existiendo una única bodega elaboradora de vino en la zona delimitada que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que la zona delimitada se extiende a 1.252 hectáreas, que pertenecen a distintos propietarios, si bien en el momento de presentación de la solicitud, la totalidad del viñedo existente y la única bodega existente en esta zona son propiedad del solicitante.

Por otra parte, si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, podrían utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. Circunstancia que es perfectamente posible teniendo en cuenta que la zona delimitada se extiende a 1252 hectáreas por lo que podrían ubicarse más bodegas en la misma.

## **8. Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales.**

### **a. Requisitos aplicables**

- Decreto 127/2000, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, de 01-08-2000, por el que se establecen las condiciones de reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados.

### **b. Requisitos adicionales**

- El término tradicional, al que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y la parte A del anexo XII del Reglamento (CE) nº 607/2009, que está vinculado a esta denominación de origen El Vicario es "Vino de Pago".

- Los términos tradicionales, a los que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y la parte B del anexo XII del Reglamento (CE) nº 607/2009, a los que tienen derecho estos vinos son: Crianza, Reserva y Gran Reserva.

## **9. Comprobación del cumplimiento del pliego**

### **a. Autoridades u Organismos de control competentes**

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](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)  
Telf.: 926 647115  
E-mail: INFO@LIEC.ORG

b. Tareas

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 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 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 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

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.