

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

12698 *Resolución de 27 de junio de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publican las Resoluciones de 9 de febrero de 2011 y de 27 de abril de 2011, de la Comunitat Valenciana, de reconocimiento como vino de pago a Los Balagüeses.*

El 11 de marzo de 2011 se publicó en el «Diario Oficial de la Comunitat Valenciana» Resolución de 9 de febrero de 2011, de la Directora General de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagüeses.

El 6 de mayo de 2011 se publicó en el mismo «Diario Oficial» Resolución de 27 de abril de 2011, por la que se modifica la citada Resolución de 9 de febrero de 2011.

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 las denominaciones de origen aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, certificación de las citadas Resoluciones de 9 de febrero y 27 de abril de 2011, cuya versión en castellano debe publicarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la versión en castellano de la Resolución de 9 de febrero de 2011, de la Directora General de Comercialización de la Consejería de Agricultura, Pesca y alimentación de la Comunidad Valenciana, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagüeses, y de la Resolución de 27 de abril de 2011 por la que se modifica la anterior, que figuran como anexos de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 27 de junio de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO I

Resolución de 9 de febrero de 2011, de la Directora General de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagüeses

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su artículo 24 regula la figura de los vinos de pago como una categoría reconocida a nivel estatal, y establece una serie de elementos que precisan de determinación reglamentaria por la administración competente en base a las características propias de cada comunidad autónoma.

En la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana, también se hace mención expresa a los vinos de pago en el ámbito autonómico. Y es en el Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana donde se determinan reglamentariamente los extremos a limitar a los que hace referencia la citada Ley 24/2003, además de hacer referencia expresa a que mediante orden posterior de la Consejería competente en materia de agricultura y alimentación se desarrollará la regulación de los vinos de pago, dicha orden es la Orden de 14 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Pesca y

Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana.

Los Balagueses presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento como vino de pago de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la citada orden de 14 de julio de 2009, el 25 de agosto de 2005.

Una vez revisado y tramitado del correspondiente expediente administrativo, a la vista de la solicitud formulada por Los Balagueses y del informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento, resuelvo:

Primero.

Una vez tramitado el expediente administrativo completo, con la correspondiente solicitud de reconocimiento presentada con registro de entrada en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de agosto de 2009, se reconoce como vino de pago a los vinos de Los Balagueses de acuerdo con las características técnicas que para este vino se recogen en el anexo a la presente resolución.

Segundo.

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Valencia, 9 de febrero de 2011.–La Directora General de Comercialización, Marta Valsangiacomo Gil.

ANEXO

1. Nombre del pago y delimitación del área vitícola.

Nombre del pago: Los Balagueses.

La superficie de viñedo actualmente establecida según registro es de 18,187 ha en el término municipal de Requena (Valencia), distribuidas del siguiente modo:

Polígono 127: parcela 57 r, s, t.

Parcela 372.

2. Órgano de certificación.

La certificación del vino de pago Los Balagueses será asumida por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena según la norma UNE EN 45011. Las oficinas centrales del Consejo Regulador se encuentran ubicadas en la calle Sevilla, número 12, 46300 Utiel (Valencia).

3. Variedades de vid aptas.

Tintas: merlot, syrah, garnacha tintorera y tempranillo.

Blancas: chardonnay, sauvignon blanc.

4. Prácticas culturales.

a) Marco de plantación: El marco de plantación para las todas las variedades es de 1,1 × 2,60 m.

b) Sistemas de conducción: El sistema de conducción para todas las variedades es espaldera con conducción en sistema de cordón doble.

c) Conjunto de prácticas culturales: Se aplican las técnicas culturales de la viticultura tradicional, esto es, podas muy severas de invierno y, en verano, despuntes, esporgue, desnietado y aclareo de racimos.

El sistema de riego por goteo con sensores de humedad para medir temperatura del suelo es determinante para aplicar una viticultura de precisión. Se tienen en cuenta las condiciones ecológicas a la hora de aplicar los riegos y siempre será utilizado para mejorar la calidad final de la uva que junto con los aparatos de medida y el conocimiento del suelo y variedad se permita conocer las necesidades hídricas en un momento puntual.

d) Condiciones ecológicas: La producción vitivinícola cumple con los requisitos establecidos en la normativa de producción ecológica del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), y con lo establecido en el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos, y sus disposiciones y modificaciones.

5. Zona de transformación.

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la parcela con referencia catastral 001500100XJ57D001QB del polígono 48 del municipio de Requena (Valencia).

6. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

El grado alcohólico natural mínimo que tendrán los vinos de calidad producidos en el pago Los Balagueses será de 13 % vol.

7. Método de vinificación y elaboración.

Los sistemas de recolección son a mano a no ser que por circunstancias de carencia de suficiente personal o rapidez en la recogida, haya que vendimiar mecánicamente. El tiempo transcurrido entre la vendimia y la entrada en bodega será el menor posible utilizando si es necesario la aplicación de gases inertes para evitar oxidaciones de los mostos.

La elaboración se realiza combinando la tradicional con la más tecnológica y avanzada orientada siempre a mejorar y conservar todas las características propias de cada variedad de uva dentro de las parcelas delimitadas con el fin de garantizar la tipicidad de los vinos. Los depósitos son de acero inoxidable de calidad AISI 316 con temperatura controlada de fermentación. Todas las instalaciones disponen de dispositivos de seguridad. Se emplea la máxima limpieza en toda la bodega, en los recipientes de acero inoxidable y el pavimento epoxi alimentario que configura una asepsia e higiene total acorde a la elaboración de un producto alimentario como es el vino.

La crianza se realiza en barricas de roble francés y del este en su mayoría con una capacidad de 225 litros.

Especificaciones técnicas a los procesos de elaboración:

a) Vino tintos: Para los vinos tintos que se consideran: el syrah y el merlot con porcentajes de tempranillo y garnacha y el garnacha con porcentajes de tempranillo y merlot estarán entre 10 y 14 días de fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 25° y 28°, inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración con las pastas. Fermentación maloláctica parcial en barrica. Descubado y prensado, aplicando presiones inferiores a 1,9 kg/cm² de las que se obtienen un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia. Envejecimiento de entre 6 meses y 16 meses en barricas de roble de origen europeo principalmente y americano de 225 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración previa al embotellado mínima o nula.

b) Vinos blancos: Para los vinos blancos elaborados a partir de chardonnay y Sauvignon blanc estarán macerando entre 6-12 horas con una temperatura de 8-15° o bien prensado, desfangado estático durante 18-24 horas aproximadamente entre 10° y 16° y fermentación alcohólica entre 14-21° con levaduras naturales en condiciones normales. Clarificación con bentonita y filtrado abrillantador y ensamblaje de los vinos según la campaña.

8. Prácticas enológicas especiales.

Según el marco legal establecido por la legislación de la OIV, UE y España EM.

9. Vínculo con la zona geográfica.

La finca El Pago de los Balagueses está situada al sur oeste de la comarca Utiel Requena, a 20 kilómetros de Requena. Se encuentra aproximadamente a 700 m sobre el nivel del mar y presenta un clima de tipo continental e influencia mediterránea con precipitaciones anuales de 450 mm.

La finca se caracteriza por su suelo y subsuelo, por su geografía en pendientes suaves y por su entorno natural favorable a una producción ecológica y de calidad.

El viñedo del Pago de Los Balagueses está implantado en un sustrato geológico del Cenozoico, conformado por depósitos calcáreos y margas. La presencia de roca calcárea en el subsuelo, se traduce en los análisis de tierra, por un porcentaje elevado de caliza activa en el suelo.

La roca calcárea constituye un sustrato ideal que facilita la implantación de los raíces de la planta en profundidad. De esta forma, la planta tiene una alimentación hídrica continua, así sea en temporada de sequía. No se observa parada en el proceso de maduración como puede ocurrir por ejemplo, en parcelas cultivadas en terrazas formadas por aluviones, en la zona del río Cabriel, al sur de la Comarca.

Los análisis de tierra realizadas en diferentes puntos del viñedo han mostrado que la textura del suelo es homogénea en la zona, de tipo franco-arcillo-arenoso. Otras similitudes se pueden destacar como un pH básico, un nivel bajo de materia orgánica y concentraciones en elementos nutritivos normales, asegurando el buen funcionamiento de la planta.

El viñedo presenta una geografía particular con pendientes suaves del 7 %. Además de favorecer el drenaje del agua, y participar al desarrollo de las raíces en profundidad, la pendiente optimiza la exposición de la planta al sol. Lo que es favorable a la maduración de la uva y a una producción elevada de polifenoles que participan luego en el color y el cuerpo de los vinos.

El entorno natural del viñedo contribuye por su parte, en la calidad de los vinos. Los alrededores de la finca cuentan con bosques de pinos, cultivos de almendros, olivos, y vegetación de tipo barriga (tomillo, romero, carrasca, esparto y lavanda). Este entorno particular ayuda al cultivo ecológico de la vid.

Los bosques, árboles frutales y la demás vegetación constituyen zonas acogedoras para una micro fauna variada. Esta micro fauna facilita la polinización, favorece la aeración del suelo y participa en la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin necesidad de utilizar pesticidas.

Además, la vegetación que rodea las parcelas constituye una barrera física natural contra la propagación de enfermedades criptogámicas que actúan en el viñedo.

La vegetación muy presente protege también a la vid de las heladas de primavera y de los vientos fuertes presentes en la zona, lo cual ayuda a mantener la regularidad en la calidad de la producción tras los años.

10. Coeficiente de transformación de uva/vino.

El coeficiente de transformación de uva en vino está comprendido entre un 55 y un 70 %.

11. Rendimientos máximos por hectárea.

Variedad	Rendimiento máximo kg/ha
Merlot	7.500
Syrah	7.500
Garnacha tintorera	7.500
Tempranillo	7.500
Sauvignon blanc	9.000
Chardonnay	9.000

12. Elementos característicos de los vinos Los Balagueses.

a) Características analíticas:

Analítica vinos tintos:

Analítica vino tinto

Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido (% vol).	≥ 13,5	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. tartárico (g/l).	5	± 1
Acidez volátil expresada en a. acético (g/l)	0,6	± 0,2
SO2 total (mg/l)	60	± 20
pH.	3,5	± 0,4
Índice de polifenoles totales (IPT)	60	± 15
Intensidad colorante (DO420, DO520 y DO460)	12	± 2

Analítica vinos blancos:

Analítica vino blanco

Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido (% vol).	12	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. tartárico (g/l).	6	± 2
Acidez volátil expresada en a. acético (g/l)	0,5	± 2
SO2 total (mg/l)	120	± 15
pH.	3,5	± 0,4

b) Características organolépticas:

Vino tinto crianza (syrah, garnacha tintorera y tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cereza picota muy profundo.

Fase olfativa: notas muy persistentes, intensas de uva madura, mora, frambuesa y ciruela en armonía con sotobosque y calidad de roble.

Fase gustativa: vinos con mucho cuerpo y estructura pero aterciopelado y taninos maduros. Final de boca es largo y fresco.

Vino tinto crianza (merlot, garnacha tintorera y tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cereza y menisco granate.

Fase olfativa: aroma potente, fruta madura, balsámico y ciruelas pasas, notas tostadas.

Fase gustativa: vino con cuerpo, goloso y cierta potencia, con taninos dulces bien equilibrado con una correcta acidez.

Vino tinto crianza (garnacha tintorera, tempranillo y merlot):

Fase visual: capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos.

Fase olfativa: mucha fruta roja, frambuesas y ciruelas, especiado pimienta negra, suaves tostados caramelizados.

Fase gustativa: Potente, sedoso, complejo y particular con la madera muy bien integrada.

El examen organoléptico estas variedades vinificadas por separado:

Merlot: granate de buena capa. La nariz resulta intensa y expresiva, presenta cierto carácter balsámico, también hay algo de flor morada, fruta negra en sazón, toques de pimienta negra. En boca tiene buen ataque, con cuerpo medio, está bien de acidez, los taninos son suaves y resulta largo y equilibrado.

Syrah: picota granate cubierto con destellos violáceos. La nariz es intensa, madura, bien definida. Tiene una fruta negra bien definida y también notas florales (violetas), notas especiadas y un cierto carácter goloso. En boca tiene buen ataque, cuerpo medio, taninos dulces y carnosos, buena estructura, bien de acidez y bastante largo.

Garnacha: picota violáceo oscuro y muy cubierto. Tiene una nariz intensa, expresiva, golosa y con cierta mineralidad. Tiene una notable expresión frutal, con fruta roja madura, etc. En boca tiene buen ataque, de nuevo la sensación es golosa, con concentración, bastante buena acidez y recorrido medio. Mucha fruta, notable extracción pero muy equilibrado.

Tempranillo: picota granate. La nariz es bastante intensa, golosa, bien definida, algo de ciruela negra, ligeros toques de violetas, algo de regaliz negra. En boca tiene buen ataque, con cuerpo medio, cierta untuosidad, bastante buena acidez, tanino dulce, goloso, levemente secante, ciertos recuerdos lácticos y buen recorrido.

Vino blanco (sauvignon blanc y chardonnay):

Fase visual: límpido, brillante, amarillo pajizo.

Fase olfativa: fresco, fruta blanca y exótica, piña, mango.

Fase gustativa: buena estructura, grasa en boca, final largo y fresco.

El examen organoléptico de estas variedades vinificadas por separado:

Chardonnay: dorado pálido y brillante. Tiene una nariz bastante intensa, madura sin resultar pesada en la que dominan las notas de fruta tropical, acompañadas de flores blancas. En boca tiene buen ataque, con un paso agradable, cierta cremosidad, bastante peso de fruta y buen recorrido.

Sauvignon blanc: de color amarillo pajizo, presenta una nariz elegante, con notas de frutas tropicales (mango), flores blancas (jazmín) y melocotón. En boca tiene una entrada suave, de paso rápido y buena acidez, de postgusto acentuado, resulta muy refrescante.

ANEXO II

Resolución de 27 de abril de 2011, por la que se modifica la Resolución de 9 de febrero de 2011, de la directora general de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagueses

En la Resolución de 9 de febrero de 2011, de la directora general de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagueses

(«DOCV» núm. 6478, de 11 de marzo de 2011), se han observado determinados aspectos que se deben modificar en los términos que a continuación se exponen.

En base a lo previsto en la Orden de 14 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana («DOCV» núm. 6064, de 24 de julio de 2009), resuelvo:

Primero.

En los párrafos tercero y cuarto del preámbulo de la Resolución antes citada, procede la modificación siguiente:

Donde dice: «Los Balagüeses presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento como vino de pago de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la citada orden de 14 de julio de 2009, el 25 de agosto de 2005.

Una vez revisado y tramitado del correspondiente expediente administrativo, a la vista de la solicitud formulada por Los Balagüeses y del informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento, resuelvo:»; debe decir: «Andrés Valiente e Hijos, SL, presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento como vino de pago de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la citada orden de 14 de julio de 2009, el 25 de agosto de 2005.

Una vez revisado y tramitado del correspondiente expediente administrativo, a la vista de la solicitud formulada por Andrés Valiente e Hijos, SL, y del informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento, resuelvo:».

Segundo.

En el apartado primero de la resolución antes citada, procede la modificación siguiente, donde dice: «Una vez tramitado el expediente administrativo completo, con la correspondiente solicitud de reconocimiento presentada con registro de entrada en la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de agosto de 2009, se reconoce como vino de pago a los vinos de Los Balagüeses de acuerdo con las características técnicas que para este vino se recogen en el anexo a la presente resolución»; debe decir: «Una vez tramitado el expediente administrativo completo, con la correspondiente solicitud de reconocimiento presentada con registro de entrada en la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de agosto de 2005, se reconoce como vino de pago a los vinos de Los Balagüeses de acuerdo con las características técnicas que para este vino se recogen en el anexo a la presente resolución».

Tercero.

En el punto 2. Órgano de certificación, del anexo de la resolución antes citada, procede la modificación siguiente:

Donde dice: «La certificación del vino de pago Los Balagüeses será asumida por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena según la norma UNE-EN 45011. Las oficinas centrales del Consejo Regulador se encuentran ubicadas en la calle Sevilla, número 12, 46300 Utiel (Valencia)»; debe decir: «La certificación del vino de pago Los Balagüeses será asumida por la autoridad competente o por organismos en quien ésta delegue.

Autoridad competente: Área de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. Calle Amadeo de Saboya, número 2, 46010 Valencia».

Cuarto.

En el punto 7. Método de vinificación y elaboración, letra a, del anexo de la resolución antes citada, procede la modificación siguiente:

Donde dice: «Envejecimiento de entre 6 meses y 16 meses en barricas de madera de roble de origen europeo principalmente y americano de 225 litros con tiempo de uso inferior a 4 años»; debe decir: «Envejecimiento mínimo de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de origen europeo principalmente y americano de 225 litros con tiempo de uso inferior a 4 años».

Quinto.

En el punto 10. Coeficiente de transformación de uva/vino, del anexo de la resolución antes citada, procede la modificación siguiente:

Donde dice: «El coeficiente de transformación de uva en vino está comprendido entre un 55 y un 70 %»; debe decir: «El coeficiente de transformación de uva será del 68 %».

Sexto.

En la versión valenciana de la resolución antes citada, en el punto 12. «Elements característics dels vins Los Balagueses», letra a. «Característiques analítiques», cuadro de la analítica del vino tinto, es procedente la modificación siguiente:

Donde dice:

«Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	>13,5	± 1,5»

Debe decir:

«Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	>13,5	± 1,5»

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente al de su notificación, o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Valencia, 27 de abril de 2011.–La Directora General de Comercialización, Marta Valsangiacomo Gil.