

**DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN****de 6 de febrero de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Vallegarcía (DOP)]**

(2019/C 57/09)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 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) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de protección del nombre «Vallegarcía» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y ha llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Vallegarcía».

DECIDE:

*Artículo único*

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Vallegarcía» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 6 de febrero de 2019.

*Por la Comisión*

Phil HOGAN

*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

## «VALLEGARCÍA»

## PDO-ES-02085

Fecha de la solicitud: 13.4.2015

## 1. Nombre que debe registrarse

Vallegarcía

## 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

## 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

## 4. Descripción del (de los) vino(s)

**Vino blanco**

Vino blanco de color amarillo intenso, aromas de fruta de hueso, tropicales y de flores blancas, de intensidad media alta. En un fondo de aromas a hierbas aromáticas (lavanda, romero) y un final tostado. Entrada suave, glicérico, sin aristas, fresco y redondo. Paso agradable con aromas de frutas de hueso, final tostado y ligeramente amargo.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

## Características analíticas generales

|   |  |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 12,5   |
| Acidez total mínima   | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)                   | 12,5   |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 160  |

**Vino tinto**

Vino tinto de rojo intenso con ribetes granates o rubí granates, buena capa. Intensidad media alta, frutas rojas y aromas de monte bajo y minerales o con toques balsámicos de lavanda y aromas de tostados de la madera. Redondo, entrada fácil, equilibrado y tanino ligeramente marcado.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

## Características analíticas generales

|   |    |
|---|----|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)     |    |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 12 |

|   |  |
|---|--|
| Acidez total mínima   | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)                   | 20   |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 150  |

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### *Práctica de cultivo*

La recogida de la uva se realiza íntegramente a mano en cajas. Una primera selección en campo a la hora de cortar los racimos y una segunda selección en la mesa dispuesta al efecto en la zona de recepción de la uva en bodega.

#### *Restricción pertinente en la vinificación*

La recepción de la uva se realiza a una cota más elevada que la de la boca superior de los depósitos por lo que la presión en la tubería de vendimia es nula, dando a la uva un trato menos agresivo.

Durante el encubado la pasta pasa por un intercambiador tubular donde se rebaja la temperatura dejando los tanques en frío durante un periodo variable a criterio del equipo de enólogos si fuera necesario. Esta maceración pre-fermentativa permite la extracción en solución acuosa de todos los aromas presentes en la uva y aumenta la estabilidad del color.

La uva blanca después de la maceración en frío, se prensa y el mosto resultante se desfanga hasta obtener una turbidez idónea de 400-800 NTU. Una vez arrancada la fermentación un porcentaje variable del mosto se mete en barricas de roble francés nuevas donde fermenta y tendrá una crianza sobre lías de 4 a 6 meses. Las fermentaciones alcohólicas tanto en blanco como en tinto se realizan tanto con levadura indígena como con levadura seleccionada. El vino blanco fermenta a bajas temperaturas, siendo la temperatura mínima de 15 °C y la máxima, de 26 °C, teniendo en cuenta también la parte del mosto que fermenta en barricas. La fermentación de los tintos se realiza a una temperatura mínima de 15 °C y una temperatura máxima de 30 °C. Los tiempos de encubado y maceración varían en función de criterios técnicos del equipo de enólogos y van de 7 hasta 28 días.

El descube de los tintos se realiza a mano. Los orujos se cargan en prensa neumática por gravedad, sin bombeos y se meten en barricas usadas hasta la cata. Una vez obtenidos todos los tipos de vino, tanto yema como prensa, y finalizada la fermentación maloláctica, se catan todos los vinos por parte del comité de enólogos y se realizan las mezclas de cada tipo de vino. Posteriormente se llevan a crianza en barricas de roble francés.

Los vinos pasan por una fase de crianza en botella variable antes de salir al mercado.

### b. Rendimientos máximos

#### *Variedad Viognier*

11 500 kg de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

#### *Variedad Syrah*

9 250 kg de uvas por hectárea

60 hectolitros por hectárea

#### *Variedad Merlot*

8 500 kg de uvas por hectárea

55 hectolitros por hectárea

#### *Variedad Cabernet Sauvignon*

8 500 kg de uvas por hectárea

55 hectolitros por hectárea

*Variedad Cabernet Franc*

11 500 kg de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

*Variedad Petit Verdot*

14 600 kg de uvas por hectárea

95 hectolitros por hectárea

#### 6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada corresponde a la parcela catastral número 448 del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque, de la provincia de Ciudad Real, con una superficie de 1 521 hectáreas.

#### 7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon

Syrah

Viognier

#### 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

*Medio (factores naturales y humanos)*

a) Vallegarcía es el nombre de un valle que posee un sustrato geológico específico, la Raña del Fresno, caracterizado por una formación especial del suelo, lo que hace por tanto que las uvas producidas en esta zona posean unas características exclusivas (gran intensidad, cualidad aromática y largo paso de boca). Asimismo, la elevada acidez y bajo pH de los suelos de Vallegarcía son características inusuales en zonas climáticas similares. Vallegarcía es un viñedo plantado en unos suelos cuya clasificación edafológica es única en todo el viñedo castellano-manchego. En el proyecto de investigación realizado por la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), titulado «Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva», los perfiles estudiados en Vallegarcía se han clasificado según la *Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006)* como *Typic Palexerult*, siendo el orden Ultisol el característico de los suelos de raña (Vidal et al., 2004). De los suelos vitícolas estudiados en este proyecto de investigación, únicamente los tres perfiles de Vallegarcía pertenecen a este orden de clasificación. En la clasificación de la FAO (2007) fueron clasificados como *Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)*, *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)* y *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)*, respectivamente, para P1, P2 y P3, que son los tres perfiles analizados en el informe de la UCLM.

Además, la elevada acidez del suelo se refleja en los pH de los vinos y en su equilibrio en boca.

Los bajos contenidos de calcio y los elevados contenidos en sílice, hierro y aluminio son totalmente inusuales en los suelos vitícolas de Castilla-La Mancha. Es interesante comparar los contenidos de estos elementos con los de suelos calizos de la zona, dedicados habitualmente al cultivo de la vid. Según datos de Amorós et al. (2012b) se puede observar que el contenido en calcio en el suelo de Vallegarcía está alejado de los valores que se pueden encontrar en horizontes superficiales de suelos calizos (10,4 g·kg<sup>-1</sup> frente a 230 g·kg<sup>-1</sup>). Por el contrario, los contenidos de Si (345,9 g·kg<sup>-1</sup>) y Fe (26,5 g·kg<sup>-1</sup>) son muy superiores en los suelos de la zona delimitada frente a los suelos calizos vitícolas de Castilla-La Mancha (127,5 y 16,65 g·kg<sup>-1</sup> respectivamente). El aluminio presente en el horizonte superficial de un suelo calizo está en torno a 33,4 g·kg<sup>-1</sup> mientras que en el suelo de Vallegarcía aparece en cantidades de 57,8 g·kg<sup>-1</sup>. El bajo contenido en calcio del suelo marca de forma característica los vinos de Vallegarcía y les confiere un carácter diferente al resto de Castilla-La Mancha.

Es de destacar la elevada cantidad media de elementos clasificados como tierras raras (Ce, La y Nd) en el suelo de Vallegarcía (83,5; 44,5 y 36,5 mg·kg<sup>-1</sup> respectivamente) respecto a los valores medios regionales (57,7, 23,5 y 21,6 mg·kg<sup>-1</sup> respectivamente) y mundiales (55; 35,5 y 30,5 mg·kg<sup>-1</sup> respectivamente). En general, los suelos ácidos presentan mayor contenido que los calizos en tierras raras (Amorós et al., 2012a).

b) La influencia del río Bullaque y los arroyos que lo alimentan, que rodean la zona delimitada, la frescura de los valles y la protección que ejerce la sierra de los vientos del norte, confieren un microclima al viñedo que ejerce de moderador de condiciones extremas, tanto en invierno como en verano, lo que potencia la correcta y completa maduración de la uva.

c) La gran amplitud térmica entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de Vallegarcía, unida a la elevada pluviometría de la zona respecto al resto de los parajes de la región, favorece que la uva posea una estructura tánica sobresaliente que potencia la aptitud para la crianza en bodega y el envejecimiento en botella.

*Descripción del vino*

Los vinos de Vallegarcía se caracterizan por su redondez y ausencia de aristas, con una estructura tánica sobresaliente que les confiere una fantástica capacidad de evolución y guarda, consiguiendo unos valores en polifenoles por encima de los 50 meq/l y una intensidad colorante por encima de los 12 u.a.

La intensidad y cualidad aromática está definida por aromas intensos a monte mediterráneo (jara, brezo), balsámicos (tomillo, romero, espliego) y también una marcada mineralidad (pizarras negras, cuarcitas), con un punto amargo al final del paso de boca que alarga el gusto del vino.

*Vínculo*

La elevada acidez y bajo pH de los suelos de la zona delimitada son también características inusuales. Esta combinación impronta a los vinos de un punto amargo al final del paso de boca que alarga el gusto del vino.

La frescura de los valles y la protección que ejerce la sierra de los vientos del norte ejerce de moderador y potencia la redondez y ausencia de aristas en los vinos. La gran amplitud térmica entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de la zona delimitada, unida a la elevada pluviometría, favorece la estructura tánica sobresaliente, dotando a los vinos de unos valores en polifenoles por encima de los 50 meq/l y una intensidad colorante por encima de los 12 u.a.

Aunque la zona delimitada está rodeada de la IGP Castilla, posee características sustancialmente diferentes de la zona delimitada colindante y se diferencia de la misma en los siguientes factores:

*Factores naturales*

El sustrato geológico de la Raña, de elevada acidez y bajo pH, y la frescura de los valles, la protección que ejerce la sierra de los vientos del norte y la elevada pluviometría confieren un microclima bien diferenciado de la zona colindante.

La gran variación del pH entre el horizonte superficial y el sub-superficial, con una variación máxima de 4,1 puntos en el perfil 2 (pH= 8,9 en Ap y pH= 4,8 en Btg1), los bajos contenidos de calcio y los elevados contenidos en sílice, hierro y aluminio, así como la presencia en gran cantidad de tierras raras, confieren a Vallegarcía un carácter diferente al resto de Castilla-La Mancha.

*Factores humanos*

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de «Vallegarcía» y el de las zonas colindantes, correspondientes a la IGP Castilla, son las siguientes:

|         | Castilla IGP   | Vallegarcía    | Diferencias                   |
|---------|----------------|----------------|-------------------------------|
| Blancos | ≥9 % vol.      | ≥12 % vol.     | Mayor grado alcohólico        |
| Tintos  | ≥10 % vol.     | ≥12 % vol.     | Mayor grado alcohólico        |
| Tintos  | ≤ 18 meq/l     | ≤ 20 meq/l     | Mayor acidez volátil          |
| Blancos | ≤ 16 000 kg/ha | ≤ 11 500 kg/ha | Menor producción por hectárea |
| Tintos  | ≤ 16 000 kg/ha | ≤ 14 600 kg/ha | Menor producción por hectárea |
|         |                | >50 meq/l      | Más polifenoles               |
|         |                | >12 u.a.       | Más color                     |

La delimitación de la zona se ha realizado en base a las condiciones de medio (sustrato geológico de la Raña, con elevada acidez y bajo pH, y protección que ejerce la sierra), existiendo una única bodega elaboradora de vino en esta zona, que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que la zona delimitada se extiende a 1 521 hectáreas en las que no hay plantadas más viñas ni ubicadas más bodegas que la 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 ocupa 1 521 hectáreas, por lo que podrían ubicarse más bodegas en la misma.

#### 9. **Condiciones complementarias esenciales**

*Marco jurídico:*

En la legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

Envasado en la zona geográfica delimitada

*Descripción de la condición:*

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción debido a que todos los vinos concluyen su elaboración con un segundo periodo de envejecimiento en botella; en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_Vallegarcia\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf)

---