

b) Vinos tintos:

- Fase visual: de color rojo granate - rubí y limpios.
- Fase olfativa: francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.
- Fase gustativa: persistentes y equilibrados con aportaciones de vainilla.

10.4) Vino de Crianza, Reserva y Gran Reserva

- Fase visual: colores que abarcan desde el rojo cereza, rubí a teja. Limpios y brillantes.
- Fase olfativa: aromas limpios e intensos, con notas de frutosas y avainillados para los Crianzas. Con ligeras notas frutales y vainilla par los Reserva y con notas de tostados, intensos y avainillados para los Gran Reserva.
- Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

10.5) Vino Espumoso:

- Fase visual: con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: aromas limpios y frutales.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados.

Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Almansa.

Visto el informe del Comité de Gestión de los vcprd del Ivicam, según el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 128 de 19/07/04), favorable a la aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen "Almansa", elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por su Consejo Regulador, de conformidad con la establecido en el párrafo primero de la Disposición Transitoria de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50 de 8/04/2004), dispongo:

Artículo 1

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 "Almansa".

Artículo 2

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86% de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Disposición transitoria primera.

De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcprd, en el caso de la Denominación de Origen "Almansa", comenzará a regir a los tres meses de constituirse la Agrupación de Productores que gestione el sector de la denominación de origen Almansa, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la denominación de origen Almansa, la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.

Disposición transitoria segunda.

El Consejo Regulador emitirá un certificado dirigido al Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha con la existencias de vino calificado como Denominación de Origen en cada una de las bodegas inscritas, especificando campaña, variedad y tipo de vino.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 19 de mayo de 1.975, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Almansa" y de su Consejo Regulador.

No obstante, conservarán su vigor hasta el reconocimiento o "la constitución" de la agrupación de productores que gestione el sector de la Denominación de Origen "Almansa" los siguientes artículos y apartados de la Orden de 19 de mayo de 1975, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Almansa: Los artículos 16 a 25, 29, 30, 33, 35, 37 a 44, 46.1, 46.3 y 46.4 y artículo 47; entendiéndose derogados a partir de la fecha en que se reconozca la Organización Interprofesional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al 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

Anexo

1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola:

1.1 Nombre: Almansa

1.2 Delimitación del área vitícola: 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 vinos designados con el nombre geográfico "Almansa".

Incluye los siguientes polígonos catastrales:

Almansa: del polígono nº 24 al 65, ambos incluidos y del 501 al 523 ambos incluidos.

Alpera: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.

Bonete: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.

Corral Rubio: polígonos nº 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 19, 32

Higueruela: del polígono nº 4 al 66, ambos incluidos

Hoya Gonzalo: polígonos nº 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32.

Petrola: polígonos nº 1, 2, 4, 8, 9, 10

Villar de Chinchilla: polígonos nº 15, 16, 28, 29, 30, 31, 32, 40, 42.

El área delimitada tiene una extensión de 7.100 hectáreas.

2. Variedades de vid:

Tintas:

Garnacha Tintorera
Monastrell
Cabernet Sauvignon
Tempranillo
Syrah
Merlot
Garnacha
Petit Verdot

Blancas:

Chardonnay
Sauvignon Blanc
Verdejo
Moscatel de Grado Menudo

3. Prácticas culturales:

Estarán encaminadas a la producción de uvas de calidad, siempre ateniéndose a la legislación comunitaria.

La densidad de plantación por hectárea está comprendida entre 1.100 y 3.500 cepas. En el sistema de conducción y poda tradicional o "vaso", el número de yemas productivas, no sobrepasará las 32.000. Para el sistema de conducción en "espaldera", el número de yemas productivas no sobrepasará, las 43.500.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular, leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto se seguirán las recomendaciones elaboradas para éste cultivo por el Sistema Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR), a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

Para evitar superar los rendimientos máximos de producción, se realizará "vendimia en verde" si fuera necesario.

4. Zona de transformación:

La transformación de las uvas se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

El grado volumétrico natural mínimo que tendrán los vcpd "Almansa" serán los siguientes:

Vino tinto: 12 % vol.
Vino rosado: 11,5 % vol.
Vino blanco: 11,5 % vol.

6. Métodos de vinificación y elaboración:

a) Vino blanco "joven"

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20°C.

b) Vino rosado "joven"

Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el período de maceración de al menos 12 horas, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25°C.

c) Vino tinto "joven"

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el período de maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28°C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

d) Vino blanco "fermentado en barrica"

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a 25°C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

e) Vino tinto "madurado en barrica" o "roble".

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este período de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

f) Vino blanco "crianza".

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los 25°C.

El proceso de envejecimiento tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

g) Vino tinto "crianza".

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el período de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 30°C. El pro-

ceso de envejecimiento tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

h) Vino tinto "reserva" y "gran reserva".

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 32°C. El proceso de envejecimiento tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

i) Vinos semisecos, semidulces y dulces:

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas procedentes de la Zona de Producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

7. Condiciones y límites para la acidificación:

Se podrá 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 que se expresan a continuación:

a) Vinos procedentes de conducción en "vaso"

-Blanco: 55 hl/ha.
-Tinto: 45 hl/ha.

b) Vinos procedentes de conducción en "espaldera"

-Blanco: 80 hl/ha.
-Tinto: 70 hl/ha.

9. Elementos característicos de los vcpdr "Almansa" a determinar mediante un análisis físico-químico.

9.1 Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces.

- a) Secos.- Si el contenido en azúcar residual es inferior a 4 g/l.
- b) Semisecos.- Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 4 y 12 g/l.
- c) Semidulces.- Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 12 y 45 g/l.
- d) Dulces.- Si el contenido en azúcar residual es superior a 45 g/l.

9.2 Vino joven blanco y rosado:

-alcohol: de 11,5 a 13,5% / vol.
-acidez total mínima: 5 g/l. ácido tartárico
-acidez volátil máxima: 10 meq/l
-SO₂ total máximo: 180 mg/l.

9.3 Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

-alcohol: de 11,5 a 14% / vol.
-acidez total mínima: 5 g/l ácido tartárico
-acidez volátil máxima: 11.7 meq/l.
-SO₂ total: 180 mg/l.

9.4 Vino tinto joven y tinto madurado en barrica:

-alcohol: de 12 a 14,5% / vol.
-acidez total mínima: 4,8 g/l ácido tartárico
-acidez volátil máxima: 11.7 meq/l.
-SO₂ total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 4 g/l.
-Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.5 Vino tinto crianza:

-alcohol: de 12 a 15% / vol.
-acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico
-acidez volátil máxima: 15 meq/l.
-SO₂ total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 4 g/l.
-Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.6 Vino tinto reserva y gran reserva:

-alcohol: de 12 a 15% / vol.
-acidez total mínima: 4,5 g/l ácido tartárico

-acidez volátil máxima: 16.7 meq/l.
-SO₂ total: 150 mg/l. para los vinos secos. 180mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 4 g/l.
-intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

9.7 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido: ± 0.2% vol.; de la acidez total: ± 0.3 g/l; de la acidez volátil: ± 3 meq/l (0.18 gr/l en ácido acético); del anhídrido sulfuroso: ± 15 mg/l; de la intensidad colorante: ± 0.5 u.a.

10. Elementos característicos de los vcpdr "Almansa" a determinar mediante un análisis organoléptico

10.1 Vino blanco joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

10.2 Vino rosado joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

10.3 Vino tinto joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

10.4 Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.
- Fase olfativa: aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.

- Fase gustativa: equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

10.5 Vino tinto madurado en barrica-oble:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo gránate y/o púrpura de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.

- Fase gustativa: equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

10.6 Vino tinto crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.

- Fase olfativa: aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.

- Fase gustativa: estructurado con tannicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

10.7 Vino tinto reserva:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.

- Fase olfativa: aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.

- Fase gustativa: tannicidad media-alta, sabroso y armónico.

10.8 Vino tinto gran reserva:

- Fase visual: limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.

- Fase olfativa: aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.

- Fase gustativa: con tannicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.

Orden de 16-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se regula la autorización de veterinarios para expedir certificados sanitarios para el traslado de animales de las explotaciones de Castilla-La Mancha, con destino a sacrificio.

El Decreto 21/2004, de 24 de febrero, regula la autorización de veterinarios

en Castilla-La Mancha para la certificación de los requerimientos exigidos por la normativa veterinaria (DOCM núm. 33, de 10-03-2004), en base al Real Decreto 556/1998, de 2 de abril, por el que se establecen las normas para expedir la certificación de animales y productos animales exigida por la normativa veterinaria (DOCM núm. 89, de 14-04-1998), modificado por el Real Decreto 2297/2004 (DOCM núm. 308, de 23-12-2004).

Por su parte el Decreto 20/2004, de 24 de febrero, por el que se establecen las bases reguladoras de la constitución de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera en Castilla-La Mancha y se establecen los programas sanitarios obligatorios en todas las explotaciones ganaderas de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 33, de 10-03-2004), establece la obligatoriedad de realizar por parte de todas las explotaciones ganaderas existentes en Castilla-La Mancha un programa sanitario obligatorio mínimo, de cuyo cumplimiento deberá expedir un certificado el veterinario responsable de la explotación.

La situación sanitaria actual de las explotaciones ganaderas de nuestra región así como el control que se mantiene sobre las actuaciones que los veterinarios responsables de explotación realizan sobre las mismas, permite que, de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 21/2004, estos veterinarios puedan firmar certificados y documentación exigida por la normativa veterinaria de Castilla-La Mancha, y entre ella, los certificados sanitarios para el traslado de animales con destino a sacrificio.

Por todo lo anteriormente expuesto, conforme a las competencias cuyo ejercicio encomienda a esta Consejería el Decreto 133/2005, de 4 de octubre, y en uso de las atribuciones que me confiere el artículo 23.2 c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo 1. Objeto.

El objeto de la presente Orden es regular las condiciones de acuerdo a las que los veterinarios autorizados conforme al Decreto 21/2004, de 24 de febrero, por el que se regula la autorización de veterinarios en Castilla-La Mancha para la certificación de los requerimientos exigidos por la normativa veterinaria, podrán expedir certificados sanitarios para el traslado de ani-

males desde las explotaciones ganaderas de Castilla-La Mancha, con destino a sacrificio, a mataderos autorizados.

Artículo 2. Veterinarios autorizados.

1. Para poder expedir los certificados sanitarios con destino a sacrificio, los titulares de las explotaciones ganaderas solicitarán al Delegado Provincial de Agricultura, correspondiente al ámbito territorial en el que estén ubicadas las mismas, que el veterinario responsable de su explotación pueda expedir dichos certificados.

2. El Delegado Provincial de Agricultura correspondiente, hará la propuesta de autorización del veterinario responsable de explotación ante la Dirección General de Producción Agropecuaria.

La persona titular de dicha Dirección General será la competente para resolver sobre la concesión de la autorización solicitada en el plazo máximo de tres meses.

Artículo 3. Expedición de certificados.

Los veterinarios autorizados expedirán los certificados sanitarios para el traslado de animales a sacrificio a matadero mediante conexión informática, vía Internet, al sistema de Identificación y registro de los movimientos de los Bovinos (Simogan), sistema de movimientos del ganado porcino (Simoporc), o cualquier otro sistema de registro de movimientos establecido por la Dirección General de Producción Agropecuaria y que forme parte del Sistema Integrado De Gestión y Ayudas (SIGCA) de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Para ello se les facilitará un código de usuario y una clave, mediante la cual quedará registro de todos los certificados de movimiento realizados por cada uno de los veterinarios autorizados mediante dicho sistema informático.

Disposición Derogatoria

Queda derogada la Orden de 14-03-2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se regula la autorización de veterinarios para expedir certificados sanitarios para el traslado de animales de las explotaciones de Castilla-La Mancha, con destino a sacrificio.

Disposición final primera

Se faculta a la Dirección General de Producción Agropecuaria para dictar