FICHA TÉCNICA 1 /13 Número de expedienteR:ePf. AGreIs-(E20S14-)A21034924118--2A7/M06/020114



|  |
| --- |
| **Solicitud de una nueva modificación** |

# DOCUMENTO ÚNICO

## NOMBRE Y TIPO

* + 1. **Denominación(es) que debe(n) registrarse**

|  |
| --- |
| Castilla y León (es) |

* + 1. **Tipo de indicación geográfica:**

|  |
| --- |
| IGP - Indicación Geográfica Protegida |

## CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

|  |
| --- |
| 1. Vino |
| 3. Vino de licor |
| 5. Vino espumoso de calidad |
| 8. Vino de aguja |
| 16. Vino de uvas sobremaduradas |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

VINO - vinos Blancos y Rosados

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos blancos jóvenes son frescos y afrutados, con gran presencia en boca, lo que les diferencia de una manera especial de los vinos blancos jóvenes que se elaboran en otras regiones.  Los vinos rosados, especialmente los que se elaboran en las zonas tradicionales para este tipo de vino, son frescos, con aromas a frutas rojas y con un agradable paso de boca. Si son de Prieto Picudo, resultan muy especiales, con un importante cuerpo y recuerdo frutal en la vía retronasal. También la aguja que conservan algunos, les da un toque especial. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 9 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 200 |

VINO - Vinos Tintos

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos tintos son potentes, con aromas a fruta madura, gran carga de materia colorante, buena estructura y gran capacidad para crianzas largas. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 11 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

VINO DE LICOR

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos de licor presentan un grado alcohólico elevado, aromas complejos, con rasgos de crianzas oxidativas, en muchos casos. Con características que nos recuerdan a las elaboraciones tradicionales de Andalucía Occidental. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 15 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,9 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 140 |

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos espumosos, resultan frescos, delicados y con un perfil aromático complejo marcado por la variedad y la notas propias de la crianza con las lías. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 7 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

VINO DE AGUJA

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Los vinos de aguja suelen ser vinos rosados, con mayor intensidad de color, frescos, gran viveza, acentuada por la aguja y mayor estructura en boca. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 7 |
| *Acidez total mínima:* | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 0,8 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Son vinos procedentes de uvas muy maduras o sobremaduradas, presentan unas características organolépticas muy marcadas por la forma de elaboración: grado alcohólico elevado, aromas complejos, a veces, crianzas oxidativas. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Características analíticas generales* | |
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* |  |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 12 |
| *Acidez total mínima:* | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 260 |

## PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

* + 1. **Prácticas enológicas esenciales**

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica enológica específica |
| *Descripción de la práctica:* | |
| Rendimiento máximo de extracción: 75 litros por cada 100 Kg de uva. | |

* + 1. **Rendimientos máximos**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 16000 Kilogramos de uvas por hectárea |

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| 120 Hectolitro por hectárea |

## ZONA DELIMITADA

|  |
| --- |
| La zona delimitada se corresponde con el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. |

* 1. ***PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN***

|  |
| --- |
| ALBILLO REAL |
| ALBILLO MAYOR |
| VERDEJO |
| TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO |
| PRIETO PICUDO |
| MENCIA |
| MACABEO, VIURA |
| JUAN GARCIA, MOURATON |
| GARNACHA TINTA |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)***

VINO

|  |
| --- |
| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |
| Las características diferenciales de los vinos blancos y rosados son debidas fundamentalmente a las cualidades aportadas por las variedades autóctonas (Verdejo, Godello, Prieto Picudo...) y a la intervención humana que ha sabido aprovechar unas condiciones naturales adversas (clima extremo, suelos pobres...) para conseguir una calidad óptima.  Los vinos tintos, además de la influencia varietal, deben sus características al equilibrado proceso de maduración que permite el duro clima castellano y leonés, especialmente, las altas temperaturas al final del ciclo y, sobre todo, la diferencia de temperatura entre el día y la noche. |

VINO DE LICOR

|  |
| --- |
| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |
| Los vinos de licor se han elaborado de forma tradicional en Castilla y León, son vinos de crianzas oxidativas, añejados, rancios, que se dejaban envejecer durante años. |

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

|  |
| --- |
| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |
| El método tradicional de elaboración de los vinos espumosos permite sacar el máximo partido a las variedades autóctonas de Castilla y León, manteniendo sus características diferenciales, pero potenciadas y afinadas por el método de elaboración. |

VINO DE AGUJA

|  |
| --- |
| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |
| Los vinos de aguja se han elaborado tradicionalmente en algunas zonas de Castilla y León (León, Valladolid y Zamora), en general añadiendo uva fresca a los mostos en fermentación (técnica tradicional llamada "madreo"). |

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

|  |
| --- |
| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |

|  |
| --- |
| De la misma forma que los vinos de licor, se trata de vinos elaborados de forma tradicional en esta tierra. |

## OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

|  |  |
| --- | --- |
| *Marco jurídico:* | En la normativa nacional |
| *Tipo de condición complementaria:* | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| *Descripción de la condición:* | |
| -Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional VINO DE LA TIERRA, en lugar de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.  -La referencia VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN figurará en el etiquetado en el mismo campo visual que las menciones obligatorias.  -Los vinos de la IGP podrán hacer uso de la mención ROBLE siempre que hayan permanecido un periodo mínimo de 3 meses envejeciendo en una barrica de roble. | |

1. **OTROS DATOS:**
   1. ***INFORMACIÓN GENERAL***

|  |  |
| --- | --- |
| *Término(s) equivalentes):* |  |
| *Denominación tradicionalmente utilizada:* | No |
| *Lengua de la solicitud:* | español |
| *Base jurídica para la transmisión:* | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |
| *El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:* |  |
| *Tipo de modificación:* | Modificación normal (Art. 17 del Reglamento (UE) 33/2019) |

Motivos para las modificaciones

|  |  |
| --- | --- |
| *Título:* | 1. Inclusión de las nuevas variedades autorizadas  (apdo. 6 del PC) |
| *Descripción y motivos:* | |
| Se incluyen las nuevas variedades autorizadas que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos amparados por esta IGP, que se corresponden con las variedades de uva de vinificación autorizadas en Castilla y León y que se recogen en el Anexo XI de la Orden AYG/1408/2018, de 19 de diciembre, por la que se regula el potencial de producción vitícola en la Comunidad de Castilla y León («B.O.C. y L.» núm. 2, de 3 de enero de 2019).  Esta orden ha sido recientemente modificada por la Orden AGR/836/2020, de 4 de septiembre («B.O.C. y L.» núm. 190, de 15 de septiembre). Como consecuencia, se hace necesario modificar del Pliego de condiciones de la IGP «Castilla y León» con el propósito de incluirlas. | |
| *Tipo de modificación: NORMAL (Sin modificación del Documento Único)* | |
| Se trata de una modificación normal del pliego de condiciones, sin modificación del documento único (ya que se trata de variedades secundarias), puesto que se mantienen las características sustanciales del vino de la IGP Castilla y León. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. | |

## DATOS DE CONTACTO

* + 1. **Datos del solicitante**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | Ente público de derecho privado creado por Ley 7/2002, de 3 de mayo («B.O.C. y L.» nº 86 de 8 de mayo) |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | Km. 119 Ctra. de Burgos (Finca Zamadueñas)  47071 VALLADOLID  España |
| *Teléfono.:* | (34) 983 310360/64 |
| *Fax:* | (34) 983 317303 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [calidadalimentaria@itacyl.es](mailto:calidadalimentaria@itacyl.es) |

* + 1. **Datos del intermediario**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1. Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid  España |
| *Teléfono.:* | 34 91 347 53 97 |
| *Fax:* | 34 91 347 54 10 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es) |

* + 1. **Datos de las partes interesadas**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Datos de las autoridades de control competentes**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre de la autoridad de control competente* | CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA |
| *Dirección* | 14, C/ Rigoberto Cortejoso 470'71 VALLADOLID  España |
| *Teléfono.:* | 34 983 419 500 |
| *Fax:* | 34 983 418 994 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [area.consejera.agricultura@jcyl.es](mailto:area.consejera.agricultura@jcyl.es) |

* + 1. **Datos de los organismos de control**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | CCL CERTIFICACIÓN, S.L. |
| *Dirección* | 1, C/ Tierra de Medina, 1º  47008 VALLADOLID  España |
| *Teléfono.:* | 34 983 135 660 |
| *Fax:* | 34 983 135 661 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [info@cclcertificacion.es](mailto:info@cclcertificacion.es) |

|  |  |
| --- | --- |
| *~~Nombre del organismo de control~~* | ~~AGROIN CERTIFICACIONES, S.L.~~ |
| *~~Dirección~~* | ~~8-10, C/ SAN JOSÉ, BAJO-OFICINA~~  ~~47007 VALLADOLID~~  ~~España~~ |
| *~~Teléfono.:~~* | ~~34 983 470 336~~ |
| *~~Fax:~~* | ~~34 983 470 118~~ |
| *~~Correo(s) electrónico(s):~~* | [~~calidad@agroincertificaciones.es~~](mailto:calidad@agroincertificaciones.es) |

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | BUREAU VERITAS CERTIFICACIÓN, S.A.U. |
| *Dirección* | 22-24, C/ VALPORTILLO PRIMERA (EDIF. CAOBA, POL. IND. DE LA GRANJA) 28108 ALCOBENDAS (MADRID)  España |
| *Teléfono.:* | 34 ~~91 272 22 00~~ 912 702 200 |
| *Fax:* | 34 ~~91 272 22 76~~ 912 702 276 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | [info@bureauveritas.es](mailto:info@bureauveritas.es) |

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | CERTIFOOD, S.L. |
| *Dirección* | 35, C/ Cristóbal Bordiú, Ofic.415  28003 MADRID  España |
| *Teléfono.:* | 34 917 450 014 |
| *Fax:* | 34 915 792 476 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | certifood@certifood.org |

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | LIEC AGROALIMENTARIA, S.L. |
| *Dirección* | S/N, Paseo Industrial, Calle XV, Parcela R-113,  13200 – Manzanares (CIUDAD REAL)  España |
| *Teléfono.:* | 34 926 64 71 15 |
| *Fax:* | 34 926 61 00 69 |
| *Correo(s) electrónico(s):* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | SAI GLOBAL Assurance Services Limited |
| *Dirección* | 46, C/ Alberto Alcocer, B 6º D 28016 MADRID  España |
| *Teléfono.:* | 34 914585683 |
| *Fax:* | 34 913440301 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | administracion@saiglobal.com |

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* | SOHISCERT, S.A. |
| *Dirección* | Finca La cañada, Ctra Sevilla Utrera, km 20,8 Apartado de correos 349 41710 Utrera (SEVILLA) España |
| *Teléfono.:* | 34 955868051 |
| *Fax:* | 34 955868137 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | sohiscert@sohiscert.com |

|  |  |
| --- | --- |
| *~~Nombre del organismo de control~~* | ~~SERVICIOS DE CALIDAD ALIMENTARIA, S.L.~~ |
| *~~Dirección~~* | ~~11 C, C/ FEDERICO MORENO TORROBA,~~  ~~9º B.~~  ~~28007 MADRID~~  ~~España~~ |
| *~~Teléfono.:~~* | ~~34 659 669 876~~ |
| *~~Fax:~~* |  |
| *~~Correo(s) electrónico(s):~~* | [~~edepablos@sqa-certificacion.com~~](mailto:edepablos@sqa-certificacion.com) |

|  |  |
| --- | --- |
| *~~Nombre del organismo de control~~* | ~~ECOAGROCONTROL~~ |
| *~~Dirección~~* | ~~41, C/ HUMILLADERO, 1º C.~~  ~~13630 SOCUÉLLAMOS (CIUDAD REAL)~~  ~~España~~ |
| *~~Teléfono.:~~* | ~~34 926 532 628~~ |
| *~~Fax:~~* | ~~34 926 532 765~~ |
| *~~Correo(s) electrónico(s):~~* | [~~calidad@ecoagrocontrol.com~~](mailto:calidad@ecoagrocontrol.com) |

## TÉRMINOS TRADICIONALES

* + 1. **Letra a)**

|  |
| --- |
| Vino de la tierra |

* + 1. **Letra b)**

|  |
| --- |
|  |

## Zona NUTS

|  |  |
| --- | --- |
| ES419 | Zamora |
| ES418 | Valladolid |
| ES417 | Soria |
| ES416 | Segovia |
| ES415 | Salamanca |
| ES414 | Palencia |
| ES413 | León |
| ES412 | Burgos |
| ES411 | Ávila |
| ES41 | Castilla y León |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES | ESPAÑA |

* 1. ***UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS***

|  |
| --- |
| CABERNET SAUVIGNON |
| CHARDONNAY |
| DOÑA BLANCA, CIGÜENTE, MALVASÍA CASTELLANA |
| GARNACHA BLANCA |
| GARNACHA ROJA |
| \* Hondarrabi Beltza (OTHER) |
| \* Hondarrabi Zuri (OTHER) |
| ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA |
| ALBARIN BLANCO |
| ALBARIN TINTO, BRUÑAL |
| ALBARIÑO |
| ESTALADIÑA |
| GAJO ARROBA |
| GARNACHA TINTA |
| GARNACHA TINTORERA |
| GEWURZTRAMINER |
| GODELLO |
| GRACIANO |
| MALBEC |
| MANDÓN, GARRO |
| MATURANA BLANCA |
| MATURANA TINTA |
| MERENZAO, MARIA ORDOÑA, ~~RABIGATO~~, BASTARDILLO CHICO NEGRO SAURI |
| MERLOT |
| MONTUA, CHELVA |
| MOSCATEL DE ALEJANDRIA |
| MOSCATEL GRANO MENUDO |
| PALOMINO |
| PETIT VERDOT |
| PINOT NOIR |
| RABIGATO, PUESTA EN CRUZ |
| RIESLING |
| RUFETE |
| RUFETE SERRANO BLANCO |
| SAUVIGNON BLANCO |
| SYRAH |
| TINTO JEROMO |
| TOURIGA NACIONAL |
| TREIXADURA |
| VIOGNIER |

* 1. ***MATERIAL COMPLEMENTARIO***
     1. **Pliego de condiciones**

|  |  |
| --- | --- |
| *Situación:* | Adjunto |
| *Nombre del expediente* | PCC IGP VTCYL Rev 2.docx |

## ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

|  |  |
| --- | --- |
| *Enlace:* | [www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+IGP+VTCYL+Rev+2.doc/a2d4f4bf-5920-b1e0-824b-3a9833a99866](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+IGP+VTCYL+Rev+2.doc/a2d4f4bf-5920-b1e0-824b-3a9833a99866)? |