

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 14 de marzo 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 una denominación en el sector vitivinícola

[«El Vicario» (DOP)]**(2019/C 106/03)**

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 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de protección de la denominación «El Vicario», de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) Con arreglo al 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) A efectos de 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 efectuada durante el procedimiento nacional de examen de la solicitud de protección de la denominación «El Vicario»,

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 de la denominación «El Vicario» (DOP) se reconocen en el anexo de la presente Decisión.

Con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se otorga un derecho de oposición a la protección de la denominación mencionada en el párrafo primero del presente artículo durante dos meses a partir de la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 14 de marzo de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«El Vicario»

PDO-ES-N1634

Fecha de presentación de la solicitud: 16.4.2012

1. Nombre que debe registrarse

«El Vicario»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos*Vino blanco parcialmente fermentado en barrica, vino blanco de uva tinta y vino rosado*

Los vinos blancos son de amarillo limón a oro con ribetes dorados, o amarillo acerado a rosa pálido en el caso de uva tinta. Los rosados son de un intenso rosa frambuesa vivo con ribete ligeramente violáceo. En todos los casos son muy brillantes y glicéricos.

En la fase olfativa aparecen aromas a frutas tropicales y de verano, con notas balsámicas de eucalipto y tonos anisados en el vino rosado.

La fase gustativa es amplia y fresca. En los vinos blancos destacan los lácticos y cítricos de pomelo, mientras que en los de uva tinta se perciben hierba fresca y ciertas notas salinas. Los rosados presentan cierta corpulencia, con paso largo, y con un carácter frutal con sabor a golosina.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	16
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en mg/l):	150

(*) El grado alcohólico total máximo será el fijado por la normativa comunitaria.

Vino blanco semidulce

De color amarillo limón a oro, limpio, brillante y denso.

Presenta aromas tropicales con toques de menta fresca.

En la fase gustativa es frutal, con acidez fresca y delicado dulzor, donde resaltan las frutas en almíbar y tropicales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en mg/l):	200

(*) El grado alcohólico total máximo será el fijado por la normativa comunitaria.

Vinos tintos elaborados con mezcla de variedades autóctonas y foráneas

Fase visual: Presenta un color rojo cereza con capa de media a alta. Brillante. Puede haber un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.

Fase olfativa: Destaca la fruta y, pasado un tiempo de aireación, resaltan sus aromas balsámicos.

Fase gustativa: Frutal, fresco, con notas balsámicas y de tanino amable. Madera muy integrada que aporta un post-gusto sutilmente ahumado.

En los vinos tintos elaborados con mezcla de variedades autóctonas

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.

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.

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 mEq/l)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en mg/l):	150

(*) El grado alcohólico total máximo será el fijado por la normativa comunitaria.

Vino tinto dulce

Fase visual: Intenso color rojo picota. Fase olfativa: Balsámicos y frescos, con notas golosas de compotas y frutas en licor. Fase gustativa: Amables en su entrada, con un suave dulzor que recuerda a higos, orejones y mermeladas.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en mg/l):	200 (**)

(*) El grado alcohólico total máximo será el fijado por la normativa comunitaria.

(**) El contenido de azúcar expresado por la suma de glucosa y fructosa es igual o superior a 45 gramos por litro.

5. Prácticas vitivinícolas*a. Prácticas enológicas esenciales*

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo obtenido tras el prensado de las uvas, que no puede sobrepasar los 2 bares de presión, será de 70 litros por cada 100 kg de uva.

En los vinos blancos fermentados en bodega al menos el 15 % del mosto obtenido fermentará sobre lías durante un período de 4 a 8 meses en barricas de madera de roble europeo con una capacidad de 225 a 500 litros y con una edad máxima de 2 años. El mosto restante utilizado en la elaboración de los vinos blancos fermentados en bodega, así como el mosto utilizado para la elaboración del vino blanco de uvas tintas y del vino blanco semidulce, fermentará en depósitos de acero inoxidable a una temperatura comprendida entre 11 °C y 20 °C.

En los vinos tintos se realiza una fermentación a una temperatura comprendida entre 14 °C y 32 °C.

El tiempo de maceración para todos los vinos tintos estará comprendido entre 5 y 22 días. Posteriormente, se realizará un envejecimiento en barricas de roble con una capacidad de 225 a 300 litros.

b. Rendimientos máximos

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

63 hectolitros por hectárea

Tempranillo (para vino tinto), Syrah y Garnacha tinta

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tempranillo (para vino tinto), Syrah y Garnacha tinta

84 hectolitros por hectárea

Tempranillo (para vino blanco de uvas tintas)

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tempranillo (para vino blanco de uvas tintas)

105 hectolitros por hectárea

Cabernet Sauvignon

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon

70 hectolitros por hectárea

Graciano y Petit Verdot

13 500 kilogramos de uvas por hectárea

Graciano y Petit Verdot

94,5 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluye 86 parcelas de 9 polígonos del término municipal de Ciudad Real.

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
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

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
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
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

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
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

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
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
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

PROVINCIA	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
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.

7. Principales uvas de vinificación

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MERLOT

8. Descripción de los vínculos

MEDIO (FACTORES NATURALES Y HUMANOS)

«El Vicario» es el nombre de un lugar situado junto al río Guadiana y hace referencia a la presa de El Vicario.

Constituye una zona de aproximadamente 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, todo dentro del territorio del término municipal de Ciudad Real.

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 escasa profundidad. Presenta un alto contenido de calcio que supera de media los 15 mEq/100 g (>3 000 ppm) de calcio, niveles sensiblemente más altos que otros suelos vitícolas de Castilla-La Mancha, que registran una media de calcio entre 8 y 10 mEq/100 g (1 600-2 000 ppm). El contenido en calcio es 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 vinos blancos parcialmente fermentados en bodega con algo de Garnacha Tinta o Tempranillo sin maceración («blanc de noirs»).

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

DOP La Mancha	El Vicario	Diferencias
$\geq 11,5$ % vol.	$\geq 12,5$ % vol.	Mayor grado alcohólico
≤ 10 mEq/l	$\leq 16,7$ mEq/l	Mayor acidez volátil
6 u.a.	—	Menos color en los vinos tintos envejecidos

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Su finura y muy sutil sensación de monte arbustivo, así como el equilibrio entre taninos y ácidos, junto a un moderado contenido de alcohol, son unas de las características más destacadas de los vinos tintos.

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

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

VÍNCULO

El mesoclima más suave, al limitar las situaciones climáticas extremas, suaviza la maduración de la uva y contribuye a caracterizar el perfil de aromas finos, así como a experimentar 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 un equilibrio entre los componentes y otorga a los vinos sensaciones particulares: debido a su pH, relativamente alto, resultan frescos gracias a la finura y bondad de sus taninos. Los niveles de fenoles atribuyen características estructurales importantes, pero la excelente maduración de los taninos de la piel acompañada de una llamativa buena madurez de las semillas contribuye a conferir a los vinos no solo una agradable sensación en el paso por boca, sino también 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 de «El Vicario».

Aunque la zona delimitada está rodeada por la DOP La Mancha, posee características sustancialmente diferentes de la zona delimitada colindante, pues se diferencia de la misma por los factores presentes a continuación.

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

Hay que destacar que la zona delimitada se extiende sobre 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, estos podrían utilizar el nombre registrado, siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones, lo que es perfectamente posible teniendo en cuenta que la zona delimitada se extiende sobre 1 252 hectáreas y, por tanto, podrían ubicarse más bodegas en la misma.

9. Condiciones complementarias esenciales

—

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_PAGO_DEL_VICARIO_20180718.pdf
