Ref. Ares(2013)3513567 - 19/11/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Castilla (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM)
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Organismo Autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha, con personalidad jurídica pública diferenciada, patrimonio y tesorería propios, y autonomía de gestión. Órganos colegiados del IVICAM: - Consejo de Dirección: organo de apoyo al Presidente del Instituto. Formado por el titular de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, los titulares de sus Direcciones Generales, el titular de la Secretaria General Técnica, el Director del IVICAM y los Delegados provinciales. - Consejo Asesor: organo consultivo del IVICAM. Formado por el Presidente, el Vicepresidente y el Director del IVICAM; un Director General y un Delegado Provincial de la Consejeria de Agricultura y Medio Ambiente, un máximo de 15 vocales en representación de las organizaciones regionales que asocian a los profesionales agrarios y a las empresas del sector mostos, vinos y destilados de Castilla-La Mancha. - Comité de Gestión de los vcprd: órgano de apoyo en materia de vinos de calidad producidos en regiones determinadas: Formado por el Director del IVICAM, 5 vocales en representación de las organizaciones representadas en el Consejo Asesor, 5 vocales en representación de las agrupaciones de productores de los vcprd, un representante de la Universidad de Castilla-La Mancha, un representante de la Asociación Regional de Enólogos, y un vocal en representación de los organismos de inspección, ensayos fisico-químicos y ensayos organolépticos autorizados. - Comité de Seguimiento de los productos

	vitivinícolas con indicación geográfica: órgano de apoyo en materia de productos vitivinícolas con indicación geográfica. Formado por el Director del IVICAM, 5 vocales en representación de las organizaciones representadas en el Consejo Asesor, 5 vocales en representación de las agrupaciones de productores de mostos, vinos ó destilados con indicación geográfica reconocidas, un representante de la Universidad de Castilla-La Mancha, un representante de la Asociación Regional de Enólogos, y un vocal en representación de los organismos de inspección, ensayos fisico-químicos y ensayos organolépticos autorizados. - Comisión de Calificación de los vcprd.
Nacionalidad:	España
Dirección	s/n Carretera Toledo - Albacete 13700 Tomelloso (Ciudad Real) España
Teléfono.:	+34 926508060
Fax:	+34 926512610
Correo(s) electrónico(s):	ivvtomelloso@jccm.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PLIEGO_CONDICIONES_CC_VINO_TIERRA_CASTILLA_20131112.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Ley 11/1999 reconoce la IGP "Castilla".
Referencia jurídica:	Ley 8/2003 modifica la Ley 11/1999.
Referencia jurídica:	Decreto 24/2006 modifica la Ley 11/1999.
Referencia jurídica:	Orden de 7/4/2010 sobre control y certificación de la IGP "Castilla".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Castilla (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	IGP - Indicación Geográfica Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:
Los parámetros fisico-químicos a considerar para cada tipo de vino son los siguientes: 1) Por el contenido de azúcares residuales los vinos pueden ser: secos, semisecos, semidulces y dulces. 2) Vinos blancos, rosados y tintos - Grado alcohólico adquirido mínimo: Vinos blancos y rosados: 9 % vol, y vinos tintos: 10 % vol. - Grado alcohólico total mínimo: Vinos blancos y rosados: 11 % vol, y vinos tintos: 12 % vol. - Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico - Acidez volátil máxima: Vinos de la campaña en curso no superior a 10 meq/l; vinos de segundo año no superior a 13,3 meq/l; vinos de tercer y cuarto año no

superior a 15 meq/l; y vinos de más de cuatro años no superior a 18 meq/l. No obstante lo anterior, para los vinos tintos de más de 3 años podrá superarse la acidez volátil en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l.

- Dióxido de azufre total:

- Para vinos con azúcares reductores residuales no superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 180 mg/l ; y vinos tintos máximo 150 mg/l.

- Para vinos con azúcares reductores residuales superior a los 5 g/l expreado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 250 mg/l; y vinos tintos máximo 200 mg/l.

3) Vinos de aguja:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: Vinos blancos y rosados: 9 % vol.; y vinos tintos: 10 % vol.

- Grado alcohólico total mínimo: Vinos blancos y rosados: 11 % vol.; y vinos tintos: 12 % vol.

- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima: Vinos de la campaña en curso no superior a 10 meq/l; vinos de segundo año no superior a 13,3 meq/l; vinos de tercer y cuarto año no superior a 15 meq/l; y vinos de más de cuatro años no superior a 18 meq/l.

- Dióxido de azufre total:

- Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 180 mg/l; y vinos tintos máximo 150 mg/l.

- Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 250 mg/l; y vinos tintos máximo 200 mg/l.

- Sobrepresión CO2 (a 20 ºC): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2’5 atmósferas.

4) Vinos espumosos:

Contendrán gas carbónico de origen endógeno, y una graduación alcohólica adquirida mínima: Vinos blancos y rosados: 9 % vol.; y vinos tintos: 10 % vol.

El grado alcohólico total mínimo: Vinos blancos y rosados: 11 % vol.; y vinos tintos: 12 % vol.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue: brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco, y dulce.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima: Vinos de la campaña en curso no superior a 10 meq/l; vinos de segundo año no superior a 13,3 meq/l; vinos de tercer y cuarto año no superior a 15 meq/l; vinos de más de cuatro años no superior a 18 meq/l.

- Sobrepresión CO2 (a 20 ºC): Igual o superior a 3,5 atmósferas.
- Dióxido de azufre: máximo 180 mg/l para los vinos blancos y rosados, y máximo de 150 mg/l para los vinos tintos.

5) Vinos de licor:
- Grado alcohólico adquirido no inferior al 15 % vol ni superior al 22 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: Vinos de la campaña en curso no superior a 10 meq/l; vinos de segundo año no superior a 13,3 meq/l; vinos de tercer y cuarto año no superior a 15 meq/l; vinos de más de cuatro años no superior a 18 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l: Máximo 150 mg/l
- Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Máximo 200 mg/l

6) Vinos de uvas sobremaduradas:
- Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12 % vol.
- Grado alcohólico volumétrico total no inferior al 15 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: Vinos de la campaña en curso no superior a 10 meq/l; vinos de segundo año no superior a 13,3 meq/l; vinos de tercer y cuarto año no superior a 15 meq/l; vinos de más de cuatro años: no superior a 18 meq/l.
- Dióxido de azufre total:
- Para vinos con azúcares reductores residuales, no superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 180 mg/l; y vinos tintos máximo 150 mg/l.
- Para vinos con azúcares reductores residuales, superior a los 5 g/l expresado en glucosa: Vinos blancos y rosados máximo 250 mg/l, y vinos tintos máximo 200 mg/l.

Características organolépticas:

2) Elementos característicos de los “Vinos de la Tierra de Castilla” a determinar mediante análisis organoléptico:

Los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico de acuerdo con lo indicado en el párrafo siguiente.

La decisión del laboratorio de ensayo respecto de cada vino examinado consistirá en su declaración como “apto” o “eliminado”. Serán eliminados los vinos que superen los 62 puntos al hallar la mediana de las evaluaciones de todos los catadores.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo
Noble
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención ”Vino de la Tierra de Castilla” siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo. Los vinos de licor deberán cumplir lo dispuesto en la letra A del Anexo III del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión. Los vinos espumosos deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del citado Reglamento (CE) nº 606/2009.	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresa a continuación: - Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha. - Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera: 16.000 kg/ha y 112 hl/ha.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

a. Zona NUTS

ES425	Toledo
ES424	Guadalajara
ES423	Cuenca
ES422	Ciudad Real
ES421	Albacete
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

Número de mapas adjuntos	0

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

29. TINTO DE LA PAMPANA BLANCA
26. PRIETO PICUDO
23. CHARDONNAY
22. MAZUELA (CARIÑENA)
19. PARELLADA
18. MENCIA
15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA
13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
08. GARNACHA TINTORERA
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL

04. GARNACHA TINTA
03. BOBAL
02. TEMPRANILLO
01. AIREN

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Pardillo B
Airén B
Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Albillo Real B
Parellada B
Pinot Noir N
Rojal Tinta N
Pedro Ximenez B
Riesling B
Prieto Picudo N
Bobal N
Mencía N
Cabernet Franc N
Syrah N
Mazuela
Cabernet-Sauvignon N
Merseguera B
Malvar B
Malbec
Moscatel de Grano Menudo B
Moscatel de Alejandria B
Moravia Dulce N
Moravia Agria N
Verdoncho B
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Graciano N
Torrontés B
Coloraíllo N

Gewürztraminer B
Tinto Velasco
Garnacha Tinta N
Tinto Pámpana Blanca N
Forcallat Tinta N
Garnacha Tintorera
Verdejo B
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

Viognier
Malvasía Aromática

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:

g.1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos).

La zona de producción se enclava en el centro geográfico de España, a ambos lados de los montes de Toledo, donde quedan estructuralmente dos bloques hundidos , correspondientes a lo que son los valles del Tajo y del Guadiana, y rodeados por relieves que quedan en resalte como el Sistema Central, el Ibérico, Cordilleras béticas y Sierra Morena.

Sobre las cuencas hundidas se produce una gran sedimentación en el Mioceno medio y en el superior. Se distinguen **sedimentos inferiores de arena y arcillas**, principalmente, de unos **horizontes superiores con carbonatos** y **frentes calizos** de páramos correspondientes a climas muy áridos.

En general, predominan los suelos con base en componente calizo, acompañados de arcillas, con mucha presencia de **piedras** y en algunas zonas con más riqueza de **arenas**, y no son ricos en materia orgánica.

El clima definido en la zona de producción es mediterráneo con carácter **continental extremado**. Debido a la altitud notable de la meseta se producen acentuadas diferencias térmicas entre las estaciones, con inviernos extremadamente fríos y veranos muy cálidos, y con **totales pluviométricos bajos, sequía estival y notable aridez,** ya que en general predomina el tiempo anticiclónico.

Este régimen anticiclónico caracteriza a la zona por su **alta luminosidad**, con un alto nivel de horas de sol, **más de 3500 horas al año**.

La región está rodeada por elevaciones montañosas al norte, este y sur, estas sierras hacen que se acentúe su carácter interior.
Por el Oeste no aparecen barreras montañosas, pueden penetrar más fácilmente la influencia atlántica en forma de inestabilidad en otoño y primavera. En general el régimen de lluvias va disminuyendo a medida que nos desplazamos hacia el este de la zona de producción. En la zona más occidental las precipitaciones oscilan entre 450-500 mm, disminuyendo progresivamente hasta los **350-400 mm** en la parte oriental, y en algunos puntos el clima mediterráneo adquiere características próximas al tipo subdesértico en su degradación, **alcanzándose precipitaciones inferiores a los 300 mm anuales,**
Las temperaturas son muy extremas debido al efecto de la continentalidad, **el gradiente térmico, en verano,** de la noche al día es **muy elevado**, normalmente entre 18º y 20º.
La aridez procede de relacionar las precipitaciones con las temperaturas. Como en esta región las precipitaciones son escasas, las temperaturas de verano altas, y coincide la estación seca con las máximas temperaturas; los **índices de aridez** son **muy altos**, **con fuertes niveles de insolación y evapotranspiración en el estío**

Con este entorno geofísico, condiciones del suelo y del clima el cultivo de la vid es una consecuencia natural.
Con un enfoque etnológico, el desarrollo del cultivo del viñedo se plantea como un proceso lento y progresivo que arranca con la llegada de las primeras cepas antes de Cristo, con los romanos se extendió el cultivo, y en tiempos de reconquista el viñedo fue un instrumento colonizador.
A finales del siglo XIX se dio el paso decisivo y la tierra de Castilla se llenó de viñedos, afloraron las bodegas y el vino se convirtió en elemento clave de economía y cultura.
Con la selección de las variedades vitícolas y labores agronómicas adecuadas, las vides de la Tierra de Castilla suponen, potencialmente, una superficie de unas 500.000 hectáreas de viñedo,
En la zona geográfica de los Vinos de la Tierra de Castilla, el viñedo se encuentra profundamente arraigado en la historia y en la cultura de sus habitantes. En 28 municipios de la zona geográfica, el viñedo ocupa más del 50% de su superficie.

En 1999 las Cortes de Castilla-La Mancha aprobaron la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla para los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en la zona geográfica. El objetivo de la iniciativa era facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los que no cuentan con referencia geográfica. La indicación geográfica ha tenido gran acogida entre los consumidores.

Las bodegas que elaboran Vino de la Tierra de Castilla son unas 200, y las

industrias que comercializan vino de esta indicación geográfica son más de 300, que ponen este vino en el mercado con más de 600 marcas.

Detalles del producto:

g.2.1) Vino

La sequedad y la alta insolación de esta región reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas y favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con **notas frutales y florales**, por las características de los suelos obtenemos unos **vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica** .

La zona disfruta de más de 3.500 horas de sol al año, permite garantizar la maduración del viñedo, originando unos vinos blancos y tintos entre **11 y 14 grados**, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los **vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad**

g.2.2) Vino espumoso.

La acusada vocación vitícola de la zona geográfica de los vinos de la Tierra de Castilla y las condiciones naturales con noches frescas, sedimentos de arena y presencia de piedras, escasas precipitaciones con sequedad extrema y gran número de horas de sol, permiten producir unas uvas idóneas para la elaboración de vinos espumosos, caracterizándose por su **finura y ligereza**; para esta elaboración se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior. En consecuencia, lo indicado en el apartado g.2.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

g.2.3) Vino de aguja

Las características de la zona geográfica en cuanto al clima continental extremado, composición pobre en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan la producción y elaboración de los vinos de aguja más **frescos y aromáticos**. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado g.2.1. En consecuencia, lo indicado en el apartado g.2.1 se traslada igualmente para estos vinos.

g.2.4) Vino de licor

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con carbonato y frentes calizos de alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más **ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.**

g.2.5) Vino de uva sobremadura

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y

temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con **más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.**

Interacción causal:

g.3.1) Vino:

Debido a la **continentalidad extrema** del clima así como a la **altitud notable** de la meseta, se produce un **gradiente térmica** de la noche al día muy elevado, esta diferencia de temperatura y **escasez de agua** contribuye a una buena maduración de las uvas y a la obtención de unos **vinos aromáticos**, destacando los **frutales y acidez moderada** de los vinos blancos. Los suelos en los que predominan la **arena y piedras permiten obtener** vinos rosados, **brillantes, de color fresa** con tonos vivos y muy **buena intensidad aromática**, con notas frutales y florales como la fresa, frambuesa, sandia, violetas,… pasando en boca por unos vinos de **gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal**. Por otro lado, en suelos donde los sedimentos inferiores son de **arcilla,** los vinos tintos son **estructurados, equilibrados**, y debido a las **bajas precipitaciones,** los vinos son **potentes, vigorosos, con gran cuerpo y de baja acidez.**

g.3.2) Vino espumoso:

Las características climatológicas de **noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones**, producen unos vinos espumosos **ligeros, aromáticos y digestivos**.

g.3.3) Vino de aguja:

Las características de los suelos, **pobres en contenido orgánico y rico en caliza**, condicionan la las características de los vinos de aguja, vinos con **aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.**

g.3.4) Vino de licor:

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con **alto contenido en caliza** da lugar a unos vinos **más ricos en matices** y con un **alto contenido alcohólico**

g.3.5) Vino uva sobremadura.

La climatología singular de la zona de producción con una **elevada luminosidad** y **temperaturas cálidas** de otoño, **humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva** y escasas precipitaciones, favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con **más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa**.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1º) Será obligatorio incluir en el etiquetado de los vinos acogidos a esta indicación geográfica protegida las siguientes indicaciones:
- En la etiqueta principal, cuando el embotellado o la expedición se efectúe en un municipio de Castilla-La Mancha, se indicará junto a éste el nombre de la provincia correspondiente. En otro caso, se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente. No obstante, se utilizará el código postal español para indicar en el etiquetado los nombres de los municipios que incluyan o consistan en el nombre de una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.
- En las etiquetas secundarias que se coloquen en un campo visual distinto al de la principal habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, correctamente ubicado en el interior de la silueta peninsular.

2º) Los vinos con derecho a la mención Vinos de la Tierra de Castilla se podrán expedir para el consumo en cualquier tipo de envase, siempre que se garantice la calidad comercial de la presentación, a la vista del conjunto formado por el recipiente y el sistema de cierre, y éste impida la sustitución de su contenido sin deterioro de aquél.

3º) Para la indicación geográfica protegida Castilla el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de la Tierra.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Indicación Geográfica Protegida.

4º) Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Vino de la Tierra de Castilla son, para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: Añejo, Noble y Viejo.

5º) De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los

vinos espumosos de calidad de la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

VI. OTROS DATOS:

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 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS

3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:

español

5. ENLACE CON E-BACCHUS

Castilla