a) Nombre que se debe proteger:
Vino de la Tierra de Castilla

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta indicación geográfica protegida es "vino de la tierra".

b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas):
b.1) Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

b.1.1) Por el contenido de azúcares residuales los vinos pueden ser:
- Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa.
- Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos Secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos Semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l expresado en glucosa.

b.1.2) Vinos blancos, rosados y tintos
- Grado alcohólico adquirido mínimo:
    - Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
    - Vinos tintos: 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo:
    - Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
    - 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
    - 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
    - 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
    - Vinos tintos: Máximo 200 mg/l

b.1.3) Vinos de aguja:

- Grado alcohólico adquirido mínimo:
    - Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
    - Vinos tintos: 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo÷
    - Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
    - 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
    - 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
    - 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
    - Vinos tintos: Máximo 200 mg/l
- Sobrepresión CO_2 (a 20 ° C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2'5 atmósferas.

b.1.4) Vinos espumosos:

Contendrán gas carbónico de origen endógeno, y una graduación alcohólica adquirida mínima:

- Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
- Vinos tintos: 12 % vol.

El grado alcohólico total mínimo:

- Vinos blancos y rosados: 11 % vol.
- Vinos tintos: 12 % vol.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
- Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa.

- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.
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 CO_2 (a 20 ° C): 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.

b.1.5) 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

b.1.6) Vinos de uva sobremadura:
- 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
    - 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
    - Vinos tintos: Máximo 200 mg/l

b.1.7) Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:
- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol
- Grado alcohólico total mínimo: +/- 0,2 % vol
- Acidez total: +/- 0,3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil: +/- 3 meq/l.
- Dióxido de azufre: +/- 15 mg/l.
-Sobrepresión: +/- 0,5 atmósferas
-Azúcares residuales: ± 0,5 g/l expresado en glucosa.

b.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, de acuerdo con el sistema de puntuación que figura como anexo 1 de este pliego de condiciones.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:

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 indicada en el apartado d) de este pliego de condiciones y de las variedades indicadas en el punto f del presente 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) 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) 606/2009.

d) Demarcación de la zona geográfica:

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

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

e) Rendimiento máximo por hectárea:
No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresa a continuación:
- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso: 9.000 kg/ha y 65 hl/ha.
- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera: 13.000 kg/ha y 90 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los anteriormente indicados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Indicación Geográfica Protegida "Vino de la Tierra de Castilla".

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos:

- Blancas: Airén, Albillo, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía, Marisancho o Pardillo, Meseguera o Merseguera, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés o Aris, Verdejo, Verdoncho y Viognier.

- Tintas: Bobal, Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillа, Forcallat tinta, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencia, Merlot, Monastrell, Moravia agria, Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto pámpana blanca y Tinto Velasco o Frasco.

g) Vínculo existente entre la calidad, una reputación u otras características atribuibles a su origen geográfico.

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.

g.2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas al entorno geográfico.

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.**

g.3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

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**.

~~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 es facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los de mesa. Esta nueva indicación ha tenido gran acogida entre el sector vinícola.~~

~~Se ha producido un notable incremento en la producción de los Vinos de la Tierra de Castilla, pasando de los 5.000.000 de litros declarados, cuando se reconoce la Indicación Geográfica, a más de 230.000.000 litros en la campaña 2009/2010.~~

~~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.~~

~~Este número de marcas en el mercado pone de manifiesto la aceptación y demanda del vino de la Tierra de Castilla. Esta demanda se produce por el reconocimiento, prestigio y reputación que los vinos de la Tierra de Castilla han alcanzado en el mercado tanto a nivel nacional como internacional; así lo demuestran y avalan las distinciones y numerosos premios obtenidos por estos vinos en los prestigiosos concursos de vino celebrados como son el Concurso Mundial de Bruselas, los premios Bacchus, Zarcillo y Tempranillos al Mundo, entre otros.~~

~~En el concurso MUNDIAL DE BRUSELAS del año 2004, los vinos de la tierra de Castilla obtuvieron 3 medallas de oro y una en el año 2005, así como distintas~~

~~medallas de plata en el año 2002, 2003, 2004, elevándose a 26 el número de medallas de plata conseguidas por vinos de esta indicación geográfica protegida en el año 2006. Este mismo año, en el certamen BACCHUS 2006, aparecen 3 vinos de la tierra de castilla en la relación de BACCHUS DE ORO, y 17 vinos en la relación de BACCHUS DE PLATA.~~

~~Asímismo, en al año 2007, los vinos de la Tierra de Castilla obtuvieron 2 premios Zarcillo de oro y 7 de plata, así como 2 Tempranillos al Mundo de oro y 3 de plata.~~

~~La reputación de los vinos de la tierra de Castilla también es manifiesta en el concurso de los mejores vinos de la tierra españoles, en el que los Vinos de la Tierra de Castilla obtienen más de las tres cuartas partes de los premios entregados.~~

~~Por otro lado, los vinos de la Tierra de Castilla participan en el concurso Gran Selección, donde se premian los mejores productos de calidad diferenciada de Castilla La Mancha.~~

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales.
- Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)
- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la viña y del vino.
- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la viña y el vino de Castilla La Mancha.
- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.
- Ley 11/1999, de 26 de mayo, por la que se crea la Indicación Geográfica de Vinos de la Tierra de Castilla.

- 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.

- 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.

i) Nombre y dirección de los organismos de control.

De acuerdo con la Orden de 07/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que acompañan el transporte de los mismos. . (DOCM nº 77 de 23 de abril de 2010), el sistema de certificación de los vinos de mesa que utilicen en su designación la mención –vino de la tierra- asociada a una indicación geográfica será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

SISTEMA DE PUNTUACIÓN PARA LA CATA DE LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.

Valoración	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase visual	0	1	3	4	6	9	100
Fase olfativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase olfativa: calidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: calidad	0	3	9	12	18	27	100
Armonía	0	3	9	12	18	27	100

* Cada vez que un miembro del panel de cata asigne a un vino 100 puntos por cualquiera de los conceptos deberá consignar en la ficha de cata los argumentos que justifican su evaluación.