

**Artículo 21. Estrujado.**

1. La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

2. El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

3. Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

**Artículo 22. Prensado.**

1. El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

2. Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto/vendimia).

3. Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

**Artículo 23. Desfangado.**

1. El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

2. Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

**Artículo 24. Fermentación.**

1. La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20° y 30 °C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25 °C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22 °C.

2. Se registrará diariamente la densidad y temperatura, como mínimo dos medidas al día, una vez por la mañana y otra por la tarde.

**CAPÍTULO IV****Del envejecimiento del vino****Artículo 25. Operaciones en bodega.**

1. Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l., dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

2. Mantenimiento de las condiciones ambientales de T<sup>a</sup> de la bodega inferior a 25 °C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

3. Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

4. Las «sacas» de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la bodega de madera.

5. Los tapones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 40 mm, debiendo asegurar el cierre estanco de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

**Artículo 26. Tiempos de envejecimiento.**

El tiempo de envejecimiento en barrica de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento  
 Dulce: Sin envejecimiento  
 Blancos con envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:  
 Blanco: 12 meses  
 Noble: 18 meses  
 Añejo: 24 meses  
 Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:  
 Viejo: 36 meses

**CAPÍTULO V****De la comercialización y el etiquetado****Artículo 27. Tipología de envases para el consumo.**

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: Botella de Vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl. y Bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

**Artículo 28. Etiquetado.**

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

**Indicaciones obligatorias:**

La denominación del producto será «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Datos del embotellador: Nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>.

**Indicaciones facultativas:**

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente.

En la etiqueta deberá aparecer el logotipo identificativo específico de «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

**Artículo 29. Comercialización.**

La comercialización de los vinos con la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» únicamente podrá aplicarse a los vinos procedentes de las bodegas que en todo momento cumplan con las condiciones establecidas en el presente pliego y obtengan el correspondiente certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada.

**11870** RESOLUCIÓN de 25 de junio de 2008, de la Secretaría General Técnica, por la que se emplaza a los interesados en el recurso contencioso-administrativo n.º 179/2008, interpuesto por la entidad local autónoma de Balanegra, ante la Audiencia Nacional, Sección 1.ª, de lo Contencioso-Administrativo.

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional, Sección Primera, se ha interpuesto recurso contencioso-administrativo número 179/2008 por la entidad local autónoma de Balanegra, contra silencio administrativo del recurso de reposición interpuesto contra la resolución de fecha 5 de diciembre de 2007, por la que se aprobó el proyecto de construcción de ejecución de las obras de operación y mantenimiento de la planta desaladora de Campo de Dalías (Almería).

En su virtud, esta Secretaría General Técnica, ha resuelto publicar a efectos de notificaciones y emplazar, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 58 y 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su nueva redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y del artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, a cuantos se hayan personado en el expediente administrativo y a quienes ostenten derechos derivados de la resolución recurrida, a fin de que puedan comparecer y personarse en este recurso en forma legal en el plazo de nueve días.

Madrid, 25 de junio de 2008. – La Secretaria General Técnica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Alicia Camacho García.