

**DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN****de 16 de junio de 2017****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola contemplada en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Méntrida (DOP)]**

(2017/C 194/07)

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<sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Méntrida» con arreglo al artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado dicha solicitud y ha comprobado que se cumplen los requisitos establecidos en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fin de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, procede por tanto publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Méntrida».

DECIDE:

*Artículo único*

En el anexo de la presente Decisión figura la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Méntrida» (DOP) con arreglo al artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se otorga el derecho de impugnar la modificación del pliego de condiciones contemplada en el párrafo primero del presente artículo durante un período de 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 16 de junio de 2017.

*Por la Comisión*

Phil HOGAN

*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## «MÉNTRIDA»

## DOP-ES-A0047-AM03

Fecha de presentación de la solicitud: 15 de julio de 2015

**Solicitud de modificación del pliego de condiciones****1. Reglas aplicables a la modificación**

Artículo 105 — Modificaciones de importancia

**2. Descripción y motivos de la modificación****2.1. Descripción del producto**

Debido a la actual demanda de los mercados y de los consumidores, se solicita la inclusión en el pliego de condiciones de los vinos espumosos blancos, rosados y tintos; con el fin de:

- derivar parte de la producción a un tipo de mercado menos saturado en cuanto a oferta de productos.
- Se viene observando un aumento en ventas de estos productos y estimamos oportuno protegerlos mediante normas de calidad diferenciada.
- Los mercados internacionales exigen cada vez más la diversificación de productos y que estos puedan cumplir con las necesidades del consumidor. Si no diversificamos, no somos competitivos y, por este motivo, se decide tener más representación de productos en todas las gamas y precios, sobre todo en materia de exportación.

**2.2. Prácticas enológicas utilizadas**

Se establecen las prácticas enológicas específicas para el nuevo tipo de producto vitivinícola «vinos espumosos».

**2.3. Demarcación de la zona geográfica**

En este apartado, se solicita actualizar 17 términos municipales de la zona de producción, que son: Argés (únicamente los polígonos 3 y 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (únicamente los polígonos 17 y 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa y Talavera de la Reina.

Es preciso actualizar estos términos municipales por cuanto estas poblaciones en un principio no tenían plantaciones de viñas y no fueron introducidas en las primeras normas de producción que se realizaron. Algunas de estas poblaciones ya se relacionaron en la zona de producción de los Reglamentos de la D.O. publicados en 1966, 1976 y 1992, y estos 17 términos municipales están geográficamente dentro de la zona de producción definida o son limítrofes de ella.

Actualmente, existen plantaciones de viñas con las variedades autóctonas de la zona, admitidas en el pliego de condiciones de la DOP Méntrida, y se ha comprobado, para todos los términos municipales, que tanto el suelo como el clima son semejantes a los de las poblaciones que están reconocidas; por lo tanto, se puede considerar que las poblaciones que se han citado forman parte de la zona de producción de la DOP Méntrida.

Las características de los suelos, clima y variedades de estos municipios que se quieren actualizar son semejantes a las de los que ya forman esta denominación de origen.

**2.4. Vínculo**

Se establece el vínculo para el nuevo tipo de producto vitivinícola «vinos espumosos».

**2.5. Nombre y dirección de las autoridades de control**

Se indican el nombre y la dirección de las autoridades de control vigentes en el momento de presentación de la solicitud de modificación; además, se mantiene el enlace web donde se pueden consultar de manera actualizada las autoridades de control de la DOP Méntrida.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Méntrida (es)

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vino Blanco y Vino Blanco con mención Roble Secos

Los vinos blancos son de color amarillo pálido pajizo, con posibles matices verdosos (en los primeros meses, después desaparecen), con sutiles dorados según la variedad y, en su caso, el tiempo en barrica. Los aromas son limpios, de intensidad media o alta. Sobresalen los afrutados, con matices florales y/o herbáceos frescos. En el blanco roble destacan aromas de pastelería como crema y fondo tostado. Son sabrosos y aromáticos.

Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10

Vino Blanco, Vino Blanco con mención Roble, Semisecos, Semidulces y Dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10

Vino rosado seco, semisecos, semidulces y dulces

Color rosa fresa, brillante y vivo, con irisaciones cardenalias en su momento de más juventud. Aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos y/o pétalos de rosa.

Fresco, afrutado (frutos rojos, fresa, frambuesa), sabroso, potente.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como «ligera-mente turbios o velados» y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

Grado adquirido mínimo para secos: 11,5 % vol.

Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión.

## Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10

Vino tinto joven y joven con mención roble, secos; y crianza, reserva y gran reserva

Alta graduación. Color rojo cereza, granate oscuro o picota, con matices violáceos vivos en el borde o rojo rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja. Afrutados (zarzamora, grosellas) y/o notas florales, y a veces especiadas o de madera. Sabroso y aromático, con taninos bien integrados. En su paso por el roble muestra potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera. Final ligeramente amargo, largo e intenso.

\*Volátil puede ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 16,6 meq/l. \*Sulfuroso: 200 mg/l si azúcares > 5 g/l.

## Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino tinto joven y joven con mención roble, semisecos, semidulces y dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión.

## Características analíticas generales:

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 miliequivalentes por litro):	13,3

Vinos espumosos tintos, blancos y rosados

Burbuja fina y persistente. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados, con estructura de fácil paso en boca.

Los blancos, tonos pálidos y oros y de dorados en el caso de los Reserva. Los rosados, tonos rosáceos como reflejo a pétalos de rosa y de tejas en caso de los reservas. Y los tintos, tonos violetas y brillantes y tonos a madera en los reservas.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a) Prácticas enológicas esenciales

Se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup> para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

En los vinos blancos los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20 °C. En los vinos tintos el tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

Para vinos con envejecimiento, la fermentación alcohólica se realizará a temperatura no superior a los 30 °C. Durante el envejecimiento permanecerán en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

### b) Rendimientos máximos

Viñas conducidas en vaso o en cabeza

7 150 kg de uvas por hectárea

Viñas conducidas en vaso o en cabeza

50 hl por hectárea

Viñas conducidas en espaldera

12 850 kg de uvas por hectárea

Viñas conducidas en espaldera

90 hl por hectárea

## 6. Zona delimitada

Situada al norte de la provincia de Toledo: provincia de Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (únicamente los polígonos 3 y 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (únicamente los polígonos 17 y 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Métrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rieves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yuncillos.

## 7. Principales uvas de vinificación

Garnacha tinta

## 8. Descripción del(de los) vínculo(s)

Vino

El clima continental extremado, con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, junto con el suelo arenoso, ácido y con muy poca cal, dan lugar a vinos de elevada graduación alcohólica, alto extracto seco, carnosos, con cuerpo y cálidos.

### Vino espumoso

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utilizan, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior; en consecuencia, lo indicado en el mismo también es de aplicación a estos vinos.

#### 9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico: —

Tipo de condición complementaria: —

Descripción de la condición: —

#### 10. **Enlace al pliego de condiciones**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20121108\\_PLIEGO\\_DOP\\_MENTRIDA.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf)

---