

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 69/15)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Manchuela»

PDO-ES-A0046-AM03

Fecha de comunicación: 18 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adaptación a la reglamentación vigente de la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual

Descripción:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Modifica el punto 2.1.1 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de la terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Ajustarse a la reglamentación señalada.

2. Incorporación del apartado de Vino Tinto

Descripción:

Se añade el tipo de vino «Vino Tinto», y se elimina del apartado de «Vinos tintos de edad superior a 1 año, Crianzas, Reservas y Gran Reserva» el vino de edad superior a un año, quedando su redacción «Vinos tintos Crianzas, Reservas y Gran Reserva», ya que se está elaborando un tipo de vino que tiene las características analíticas definidas en el apartado de Vinos tintos jóvenes pero unas características organolépticas distintas a los vinos tintos jóvenes y también distintas a los vinos tintos Crianzas, Reservas y Gran Reserva, y por ello se incluyen las características organolépticas particulares para este tipo de Vino Tinto.

Afecta al punto 2.1.2. del Pliego de Condiciones y al punto 4 del Documento Único)

Tipo de modificación: normal

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

El mercado actual del vino hace que se elaboren vinos de unas características determinadas y que no estaban contempladas en el pliego de condiciones. Se ha experimentado durante varios años este tipo de vino y el comité de cata interno de la Denominación de Origen Manchuela considera que mantienen las características y perfil que se describen en el vínculo de los vinos protegidos por la denominación de origen Manchuela.

3. **Revisión de los parámetros analíticos**

Descripción:

Bajada del límite mínimo de color para vinos tintos. En la zona de producción de la DO Manchuela conviven distintas variedades de uva, por un lado, la Garnacha Tintorera, que produce de manera natural vinos con un altísimo potencial de color y, por otro lado, están la Monastrell y la Garnacha tinta que producen vinos más suaves y con una intensidad de color media.

Modifica el punto 2 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: normal.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Durante la última década, los mercados, con carácter general, están solicitando vinos monovarietales, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino.

Los enólogos de cada bodega deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos, que dentro de las características que la zona de producción y variedades conecten con los mercados nacionales e internacionales.

La bajada del límite mínimo de intensidad colorante de los vinos tintos no conlleva una devaluación de la calidad, bien al contrario, ampliará las posibilidades que las diferentes variedades de uva de la zona ofrecen produciendo vinos más sutiles, complejos y atractivos.

4. **Redefinición de las características organolépticas**

Descripción:

Cambia la redacción de las descripciones organolépticas.

Modifica el punto 2.2. del pliego de condiciones y al punto 4 del Documento Único.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 para realizar las tareas de certificación, hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

5. **Definición de las características organolépticas por la incorporación del Vino Tinto**

Descripción:

Al incorporarse el nuevo tipo de vino es necesario definir las características organolépticas de este vino.

Modifica el punto 2.2. del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de Modificación: normal

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Descripción de un nuevo tipo de vino incorporado a la DOP.

6. **Adecuación de las prácticas enológicas específicas de los vinos blancos y tintos**

Descripción:

Modifica el Punto 3 del Pliego de condiciones y al punto 5 del Documento Único.

Punto 3.1. Vinos blancos: se suprime la especificación de elaborar en depósitos de acero inoxidable, debido a que se está elaborando en Manchuela en tipos de depósitos diferentes al acero y con la misma calidad contrastada de los vinos elaborados.

Punto 3.4. Vinos tintos jóvenes: se suprime la mención «sin hollejos», ya que se ha experimentado que la presencia de hollejos no disminuye la calidad de estos vinos.

Punto 3.5. Se añaden las prácticas enológicas del tipo de vino «Vino Tinto»: al haber hecho la modificación de los tipos de vinos y haber añadido el «Vino Tinto», se especifican sus prácticas enológicas.

Punto 3.13 Se añaden las prácticas enológicas para elaborar «Vino de Hielo». El vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en barrica, etc) que están contemplados en el pliego de condiciones y elaborado con cualquiera de las variedades autorizadas por la Denominación de Origen Manchuela en su pliego de condiciones.

Tipo de Modificación: normal

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Desde hace unos años se está experimentado con los «vinos de hielo» en Manchuela y el comité de cata interno de la Denominación de Origen Manchuela ha determinado que es un vino apto para ser incluido dentro de los vinos acogidos en nuestro pliego de condiciones, por su gran calidad y gran expresión de la variedad con la que se han elaborado dichos vinos.

7. **Incorporación de las variedades Tardana o Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca y Touriga Nacional**

Descripción:

Se incluye en el pliego de condiciones las variedades de uva de vinificación: Tardana ó Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca y Touriga Nacional.

Modifica el Punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único porque se introducen como variedades secundarias.

Tipo de Modificación: normal

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Hace ya varios años que en Manchuela se están cultivando las variedades anteriormente citadas y se ha comprobado la gran calidad de los vinos elaborados con variedades tales como la Tardana, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca y Touriga Nacional; y tras años de seguimiento, por parte del comité de cata interno de la Denominación de Origen Manchuela, de la evolución y calidad de estos vinos, se ha determinado que tienen la calidad exigida por nuestro pliego de condiciones para poder incluir estas variedades dentro de las variedades permitidas por la Denominación de Origen Manchuela.

8. **Se actualiza la referencia normativa y los organismos de certificación autorizados**

Descripción:

En los párrafos primero, segundo y tercero del apartado 8 y los párrafos tercero y noveno del apartado 9.2 se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

Modifica el apartado 8 y 9.2 del Pliego Condiciones y no afecta al Documento único.

Tipo de Modificación: normal.

Esta modificación es una actualización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Actualizar las referencias reglamentarias.

9. **Modificación de las disposiciones relativas al etiquetado incluyendo la mención de «Vino de hielo» y eliminando dos términos tradicionales.**

Descripción:

Se incluye la mención «Vino de Hielo», para el vino que se haya elaborado como se especifica en el punto 3.13 del pliego de condiciones, y los parámetros analíticos de este vino sean las especificadas para los diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en barrica, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones. Y se eliminan los términos tradicionales Superior y Rancio.

Afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Tipo de modificación normal.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Regular las condiciones de uso de la mención «vino de hielo» y eliminar términos que no se usan.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Manchuela

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, secos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son de color amarillo sin llegar al ámbar, limpios y brillantes, llenos de aromas primarios .

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

Los rosados de color rosa en toda su gama, limpios y transparentes. Aromas primarios. Equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, semisecos, semidulces y dulces*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos del mismo tipo. En la fase gustativa equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

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 miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble, Maceración Carbónica y Tinto, secos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los tintos con carácter, gama de rojos con tonalidades violáceas hasta tonos anaranjados, marrones o granates. En cuanto al aroma tienen aromas limpios primarios y/o vegetales, su paso por boca es largo, persistentes y amplios sabores.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
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)	

4. *Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos envejecidos son de color rojos pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocres en el ribete limpios. Los aromas limpios primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confituras. En boca limpios, equilibrados, tanicidad media a alta, postgusto persistente y armónico.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* Sulfuroso máximo: 160 mg/l si azúcar \geq 5g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
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)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

5. *Vino Espumoso de calidad blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son vinos blancos ó rosados, limpios y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en bodega. En boca resultan equilibrados, persistencia media, postgusto a aromas primarios y/o secundarios.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas**Práctica enológica específica*

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada < 18°C en depósitos o en bodega de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75%).

Rosados, maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.

Tintos jóvenes, maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada < 25°C.

Vino de hielo: La uva debe ser vendimiada cuando en la cepa tiene a una temperatura igual o inferior a -5°C (congelada) y se prensa congelada, sin despallado previo.

Envejecimiento en bodegas.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

7 860 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

55 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

6 430 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

45 hectolitros por hectárea

5. Variedades blancas con conducción en espaldera
11 430 kilogramos de uvas por hectárea
6. Variedades blancas con conducción en espaldera
80 hectolitros por hectárea
7. Variedades tintas con conducción en espaldera
10 000 kilogramos de uvas por hectárea
8. Variedades tintas con conducción en espaldera
70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Geográficamente comprende el territorio situado al sureste de la provincia de Cuenca y noroeste de la provincia de Albacete, entre los ríos Júcar y Cabriel.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones).

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida «Manchuela» pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones «Premium» y «Reserva».

Cuando el vino se haya elaborado como se especifica en el punto 3.13 se podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para las diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en barrica, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf