

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 170/09)

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

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM04

Fecha de comunicación: 27.1.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Redefinición de las características organolépticas.

DESCRIPCIÓN:

Se hacen los siguientes cambios en las descripciones organolépticas:

En vino rosado seco y joven: se sustituye el color «rojizo» por «naranja salmón». Y los aromas «frutales y/o florales» por «primarios».

En vino rosado seco tradicional: se sustituye el color «rojizo» por «naranja salmón». Y los aromas «primarios» por «limpios».

En vino tinto seco tradicional: se sustituye «afrutados y con aromas primarios» por «limpios»

En vino de aguja: se sustituye aromas «frutales» por «primarios» y se elimina «con postgusto afrutado».

En vino espumoso de calidad: se sustituye aromas «frutales» por «francos».

Modifica los puntos 2.2.1.iv, 2.2.2.v y vii, 2.2.7 y 2.2.8 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Estas modificaciones son normales pues es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial 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.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN:

La modificación en rosados jóvenes se debe: el color, a las tendencias actuales en la elaboración de este tipo de vinos en el mercado; y el aroma, a que se ha comprobado que puede haber vinos rosados jóvenes con toques de herbáceos u otros aromas primarios, no incluidos en la redacción anterior, que no afectan a las características de este tipo de vinos.

La modificación en los vinos tradicionales rosados y tintos secos se debe a que se envejecen en barrica o en tinas por ello deben redefinirse las descripciones organolépticas de estos vinos por carecer los mismos de aromas primarios y afrutados. En cuanto al color del rosado, es por lo ya indicado.

Así mismo, en el vino de aguja y el vino espumoso, elaborado con algunas variedades, en la fase olfativa no tienen aromas frutales sino que tienen aromas florales u otros, por tanto también deben redefinirse las descripciones organolépticas de estos vinos.

2. Incorporación de un nuevo formato de envasado.**DESCRIPCIÓN:**

Se incluye un nuevo formato de envasado para vinos con D.O. La Mancha. Se autoriza el uso de la lata de uso alimentario para formatos de entre 18 y 40 cl en vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, según lo establecido por la legislación vigente.

Y se corrige un error sustituyendo la palabra «embotellado» por «envasado». Y se exceptúan las latas y bag in box en el párrafo que trata el tipo de cierre.

Modifica el punto 8 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Esta modificación es normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se quiere ampliar la gama de envasado de los vinos D.O. La Mancha, ya que las actuales tendencias del mercado indican que la demanda de este tipo de envasado es creciente. Además, el envasado de este tipo de vinos no repercute en las características del vino.

Los otros dos cambios son correcciones del texto.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

La Mancha

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales, y blancos «roble»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Bajo grado alcohólico. Los blancos oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado, son francos, afrutados y con aromas primarios, ligeramente ácidos y equilibrados.

Si han pasado por barrica, color amarillo a dorado o pajizo, con toques a tostados y fondo avainillado, notas de roble, frutalidad y persistentes.

Los rosados varían del color rosáceo a naranja salmón, con aromas francos y con aromas primarios, y son ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

En los vinos fermentados en barrica presentan aromas y postgusto que recuerda la barrica.

* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

* Sulfuros máximo: 190 mg/l si azúcar \geq 5 g/l (salvo «roble»)

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 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)	140

2. *Vino Tinto jóvenes y tradicionales, y tintos «roble»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo violáceo a granate, son francos, afrutados y con aromas primarios, y en la fase gustativa tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales. Los pasados por barrica son de rojo granate a rubí. Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados. En boca son persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla. Con más crianza pueden tener matices atejados o teja-anaranjado, son persistentes y melosos. En boca son suaves, conjuntados, redondos y con estructura. En los vinos fermentados en barrica aromas y postgusto proporcionados por la barrica.

* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

* Sulfuros máximo: 180 mg/l si azúcar \geq 5 g/l (salvo «roble»)

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 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)	130

3. *Vino Tradicional Naturalmente Dulce*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Coincidente con los secos en los blancos y de color granate a marrón en los tintos, de intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras, equilibrado y con cuerpo.

* El grado alcohólico total máximo 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.)	13
Acidez total mínima	4 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)	250

4. *Vino blanco y tinto con «crianza», «reserva» y «gran reserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los blancos van del amarillo pajizo al dorado de distinta intensidad según grado de envejecimiento. Aromas de maderas y tostados. Equilibrado. Los tintos van del rojo granate al teja según envejecimiento. Y según éste pasan de los aromas frutosos a maderas y/o tostados. En boca equilibrados y con cuerpo.

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

** El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo está fijado en el pliego de condiciones dependiendo de si es un vino blanco o tinto.

*** Límites de volátil inferiores según grado y tiempo de envejecimiento..

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 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)	150

5. *Vino Espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los tonos en los vinos espumosos blancos van de pálidos a dorados y brillantes, y en los vinos rosados los tonos son pálidos rosados. La burbuja es fina y persistente. Los aromas son francos y limpios. En la fase gustativa son amplios y equilibrados.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 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)	

6. *Vino de Aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja puede ser blancos con distintas tonalidades de amarillo, rosados con distintos tonos rosáceos y tintos con un color rojo violáceo. En la fase olfativa, los vinos blancos presentan aromas primarios, y los rosados y tintos, aromas intensos que recuerdan frutos rojos. Son vinos amplios y equilibrados y destacando el carbónico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 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)	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

La elaboración de los vinos blancos y rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas y color, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

En los tintos la fermentación será en presencia de los hollejos un mínimo de 3 días con temperatura máxima de 28° C.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Viñedos en vaso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Viñedos en vaso

74 hectolitros por hectárea

3. Viñedos en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Viñedos en espaldera

96,2 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La Mancha es una región natural e histórica situada en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en el centro de España, que ocupa la parte Norte de la provincia de Albacete, la parte Sur y Sur-Oeste de Ciudad Real, la parte Este de Toledo y la parte Sur-Oeste de la provincia de Cuenca.

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

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
MACABEO - VIURA
SYRAH
TEMPRANILLO - CENCIBEL
VERDEJO

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

8.1. *Vino*

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación.

La sequedad (300 a 350 mm anuales) y la alta insolación (3 000 horas de sol) dan lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática.

Las producciones medias del viñedo son bajas lo que también favorece un gran equilibrio en los vinos.

8.2. *Vino de aguja*

El clima continental extremado, la composición del suelo de color pardo-rojizo, las altas temperaturas condicionan los aromas frutales y tonalidades de los vinos de aguja. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado en ese apartado se traslada igualmente para estos vinos.

8.3. *Vino espumoso de calidad*

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el 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 utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado en ese apartado se traslada igualmente para los vinos espumosos.

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:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro bodega.

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

Enlace al pliego de condiciones

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