

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

(2023/C 246/09)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Finca Élez»

PDO-ES-A0053-AM04

Fecha de comunicación: 28.4.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Se incorpora la variedad Viognier.

Descripción:

Se incorpora la variedad Viognier.

Modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones y el punto 7 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Debido a una correcta identificación de una parcela de uva blanca que lleva en la finca desde sus orígenes y corresponde a la variedad Viognier.

2. Se modifica la denominación de los tipos de vino debido a la nueva variedad Viognier.

Descripción:

Se adecua la denominación de los tipos de vinos a la nueva variedad Viognier.

Modifica los puntos 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.2, 3.3.1 y 3.3.2 del Pliego de Condiciones y puntos 4 y 5.a 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Como consecuencia de la incorporación al pliego de condiciones de la variedad Viognier y por tanto la posibilidad de elaborar vinos monovarietales de esta variedad,

3. Adaptación de la denominación de los tipos de vino.

Descripción y motivos

- Se incorpora la mención «lías finas», en sustitución de «Joven», pudiendo darse una mejora de volumen en boca, obteniéndose en fase gustativa un volumen en boca medio.

Modifica los puntos 2.1.1, 2.2.1 y 3.3.1 del Pliego de Condiciones y punto 4 del Documento Único.

- Se sustituye «en barrica» por «en tonel de roble».

Modifica los puntos 2.1.2, 2.2.2 y 3.3.2 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

- Se sustituye « barrica» por «envejecido».

Modifica los puntos 2.1.5, 2.2.5 y 3.4.2 del Pliego de Condiciones y el 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El objetivo es ampliar gama de producto y atender a las demandas del mercado.

Se incorpora la mención tonel de roble para poder usar diferentes volúmenes de toneles que puedan aportar diferentes niveles de complejidad y estructura al vino.

Se incorpora la denominación de «Envejecido», para ampliar la oferta de vinos disponibles y satisfacer la evolución de consumidor final, eliminando de la fase olfativa la crianza con tostados y ahumados.

4. Cambios en las descripciones organolépticas.

Descripción:

Se mejoran y completan las descripciones organolépticas de los vinos, en particular en relación a los tintos según se envejeczan en acero inoxidable, hormigón o madera.

Modifica el punto 2.2 de Pliego de Condiciones y 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Mejorar las descripciones según la tipología de producto.

5. Cambios en los límites de sulfuroso.

Descripción:

En los límites máximos de sulfuroso se diferencian entre vinos no ecológicos y vinos ecológicos, y para los vinos no ecológicos se ajusta el contenido de dióxido de azufre a los límites establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión y para los ecológicos se establecen límites inferiores.

Modifica los puntos 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9, 2.1.10, del Pliego de Condiciones y punto 4 del Documento Único.

Tipo de modificación: normal. Esta modificación es una adaptación a la reglamentación vigente en relación con las características físico-químicas que no suponen 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se amplía el contenido en dióxido de azufre total, para disponer de un mayor rango de corrección del vino para su adecuada conservación, diferenciando según sean ecológicos o no.

6. Cambio en los requisitos de acidificación.

Descripción:

Se eleva la cantidad máxima de ácido tartárico a añadir a los mostos de uva blanca para ser acidificados pasando de 0,8 g/l a 1 g/l.

Modifica el punto 3 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: normal. Esta modificación es una adaptación a la reglamentación vigente en relación con las características físico-químicas que no suponen 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aumenta la posibilidad de esta corrección, para llevarla a cabo en caso de extraordinaria necesidad, a causa de desequilibrios de maduración en la uva.

7. Cambios en la maceración.

Descripción:

— Se establece que la elaboración se realice con o sin maceración.

Modifica el punto 3.3.1 del PC y punto 5.1 del Documento Único.

— Adecuación del tiempo mínimo de maceración y de la capacidad máxima de los recipientes de madera.

Modifica el punto 3.3.2 del Pliego de Condiciones y punto 5.1 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La elaboración sin maceración o con diferentes niveles de ella, pueden suponer sutiles diferencias organolépticas, que pueden ser más evidentes en boca, al mejorar la untuosidad y dotar de cierto volumen a los vinos. Dependiendo de las condiciones de maduración de la uva, puede no ser necesario ningún tipo de maceración para conseguir el objetivo deseado, pudiendo venir la uva con elevada concentración por ausencia de lluvias y no siendo necesario ningún tipo de contacto prolongado.

Con la incorporación de la variedad Viognier y la sustitución de las barricas por toneles de roble, se reduce el tiempo mínimo de maceración a 2 horas, y se eleva la capacidad de los recipientes de madera a toneles de roble de 5 000 litros de capacidad máxima.

8. Eliminación del rango de las temperaturas de maceración-fermentación.

Descripción:

Se amplía la temperatura de maceración-fermentación a temperaturas no superiores a 30°C.

Modifica el punto 3.4.1 del Pliego de Condiciones y punto 5.1 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Para mejorar amplitud y rango de fermentación alcohólica.

9. **Adecuación de las prácticas enológicas del vino tinto envejecido.**

Descripción y Justificación:

Se reduce a 7 días de fermentación en lugar de 10 para tener la posibilidad de tener elaboraciones menos extractivas, para mejorar amplitud y rango de fermentación alcohólica se amplía la temperatura de maceración-fermentación a temperaturas no superiores a 30°C. Para dotar de mayor complejidad al vino, permanecerá un mínimo de 8 meses en toneles de madera de capacidad máxima de 5 000 litros, o depósitos de hormigón de capacidad máxima de 5.000 litros, o depósitos de acero inoxidable, o permanecerán un mínimo de 2 meses en toneles de madera de una capacidad máxima de 600 l.

Modifica los puntos punto 3.4.2 del Pliego de Condiciones y 5.1 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

10. **Adecuación de las prácticas enológicas del vino tinto Crianza, Reserva y Gran Reserva.**

Descripción:

Se amplía la temperatura de maceración-fermentación a temperaturas no superiores a 30°C.

En Crianza, se elimina la limitación al tiempo de uso de barricas de 7 años.

En Reserva, se reduce el tiempo mínimo en bodega a 12 meses, se especifica su estancia en botella, y se elimina la limitación al tiempo de uso de barricas de 6 años.

En Gran Reserva, se reduce el tiempo mínimo en bodega a 18 meses, se especifica su estancia en botella, y se elimina la limitación al tiempo de uso de barricas de 6 años.

Modifica los puntos 3.4.3, 3.4.4. y 3.4.5. del Pliego de Condiciones y punto 5.1 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Para mejorar amplitud y rango de fermentación alcohólica se amplía la temperatura de maceración-fermentación.

En cuanto a las estancias en bodega y botella, se ajustan a las condiciones de uso de los términos tradicionales Reserva y Gran Reserva.

Se elimina la limitación al tiempo de uso de barricas ya que éstas pueden seguir aportando complejidad y finura a lo largo de su periodo útil.

11. Ampliación del rango de densidad del vino rosado parcialmente fermentado en barrica y se define.

Descripción:

Se amplía el rango de densidad de trabajo para el trasiego del rosado parcialmente fermentado en barrica, quedando éste entre 1 100 y 1 015. Y se fija que un mínimo del 10 % deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5 000 l

Modifica el punto 3.4.7 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El objetivo es afinar el momento preciso del trasiego.

Se determina en qué consiste la fermentación parcial.

12. Incorporación de los límites de rendimiento de la nueva variedad Viognier.

Descripción:

Se incorporan los límites de rendimiento de la variedad Viognier.

Modifica el punto 5 del Pliego de Condiciones y punto 5.2 Viognier 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 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Es una variedad nueva sobre la que hay que fijar sus límites de producción, igual que ocurre con el resto de variedades del pliego de condiciones.

13. Datos de la autoridad competente.

Descripción:

Se actualizan los datos de la Autoridad Competente.

Modifica el punto 9 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: normal. Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para realizar esta actualización de datos.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Finca Élez

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vino Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas, Viognier lías finas y Tinto joven

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Chardonnay, Viognier, Chardonnay y Viognier lías finas: limpio, brillante color entre amarillo verdoso y dorado. Intensidad alta presencia de aromas primarios frutales y florales. Volumen en boca medio, intensidad alta equilibrio entre alcohol y acidez.

Tinto Joven: limpio, brillante, intensidad de color muy alta tonos violetas y rojos. Presencia de aromas primarios frutales y florales. Intensidad alta postgusto largo y final redondo.

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

** Sulfuroso máximo:

para Vino Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas, Viognier lías finas

- 200 mg/l para vinos no ecológicos
- 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 7 g/l en glucosa + fructosa
- 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa

para Tinto joven

- 150 mg/l para vinos no ecológicos
- 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa
- 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino Chardonnay y Viognier Parcialmente Fermentado en tonel de roble y vinos Tintos «envejecidos», «crianza» y «reserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Todos son límpido; brillante.

Chardonnay y Viognier: color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza. Intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Tinto Envejecido: intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos. Intensidad alta, aromas de frutas y flores, los envejecidos en acero inoxidable mantienen la frescura varietal y ganando volumen, en hormigón son abiertos y muy florales, y en toneles de madera presentan aromas francos de envejecimiento. Complejidad en boca; en los envejecidos en acero inoxidable aparece sensación de sedosidad y volumen en boca, en hormigón son suaves, sabrosos y con buena acidez, y en toneles de madera presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

Tinto Crianza: intensidad de color alta, con tonos rojos y azules. Intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza. Intensidad alta; equilibrado en la relación alcohol/acidez, con notable presencia de taninos finos.

Tinto Reserva: intensidad de color alta, con tonos granates y tejas. Intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

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

** Sulfuroso máximo (mg/l):

Vino blanco

- 200 no ecológicos
- 170 ecológicos y azúcares entre 2 y 7 g/l
- 150 ecológicos y azúcares < 2 g/l

vinos Tinto

- 150 no ecológicos
- 120 ecológicos y azúcares entre 2 y 5 g/l
- 100 ecológicos y azúcares < 2 g/l

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)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino Chardonnay

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpido y brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos, intensidad media-alta. En la fase gustativa muestra intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

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

** Sulfuroso máximo:

- 250 mg/l para vinos no ecológicos
- 220 mg/l, para vinos ecológicos

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino Tinto Gran Reserva, Rosado Joven y Rosado parcialmente fermentado en barrica

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Tinto: Presenta tonos rojos y tejas. La fase olfativa muestra intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Presentan taninos de madera y buena estructura tánica sin ser agresiva.

Rosado Joven: Limpio brillante con tonos rosas vivos. Intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas. Intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

Rosado parcialmente fermentado en barrica: Limpio brillante con tonos rosas vivos. Intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas y toques de tostado. Intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

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

** Sulfuroso máximo:

Vino Tinto Gran Reserva

- 150 mg/l para vinos no ecológicos
- 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa
- 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa

Rosado Joven y Rosado parcialmente fermentado en barrica

- 180 mg/l para vinos no ecológicos
- 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 10 g/l en glucosa + fructosa
- 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Práctica enológica específica

La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 74 litros por cada 100 kg de vendimia. La presión máxima del prensado será inferior a 2 kg/cm².

Para los vinos Chardonnay con maceración en depósito macerador prensa, mínimo de 2 horas. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas.

Un mínimo del 10 % deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5 000 l,. Se dejará reposar el vino en tonel de roble mínimo 2 meses.

Vinos tintos envejecidos y crianza Mínimo 7 días de fermentación maceración a temperaturas comprendidas no superiores a 30° C, y mínimo de 15 días para los reserva y gran reserva.

5.2. Rendimientos máximos

1. Cabernet-sauvignon, Chardonnay y Viognier

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

66,60 hectolitros por hectárea

2. Tempranillo

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,80 hectolitros por hectárea

3. Merlot

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

62,90 hectolitros por hectárea

4. Syrah

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

96,20 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):

— Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.

— Polígono 97, parcelas 24.

— Polígono 100, parcelas 2, 3 y 8.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

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

La finca se encuentra a 1 080 m de altura, tiene un clima continental con aire muy seco y una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración. Los suelos son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados, con un pH básico en torno a 8.

Los vinos son equilibrados entre una buena acidez y el grado alcohólico, que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento. Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos.

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

—

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/M04PC_FINCAELEZ_20221104.pdf