



C/2025/2240

10.4.2025

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

(C/2025/2240)

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

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM06

Fecha de comunicación: 14.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. MEJORAS EN EL TEXTO.

Descripción:

Se especifica en varios lugares del pliego de condiciones:

- que los los vinos «Joven» o «Nuevo» y los «Tradicional», incluyen también los vinos blancos y tintos, total o parcialmente fermentados en bodega.
- que los vinos «naturalmente dulces» pueden ser blancos y tintos.
- que los vinos «Roble» pueden ser blancos y tintos.
- que los vinos de aguja pueden ser blancos, rosados y tintos.

Modifica los puntos 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 y 2.1.6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para hacer más clara la redacción del pliego de condiciones.

2. CAMBIOS EN LOS LÍMITES ANALÍTICOS.

Descripción:

Respecto al grado alcohólico, en el punto 2.1 del pliego de condiciones se fija el límite mínimo de adquirido y total, para los vinos espumosos de calidad que, por error, no figuraba. Y en el punto 2.1.5 se corrige una errata sobre el límite mínimo del grado adquirido de éstos que es 9 no 10,5%vol.

Los límites de azúcares totales para «secos» y «semisecos» se completan según la normativa comunitaria en vigor. Esto se hace en los puntos 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.6. Además, en el punto 2.1.2 el límite de azúcar total para los tradicionales naturalmente dulces, se elimina por innecesario. Y en los puntos 2.1.5 y 2.1.7 se corrige que los azúcares totales se expresan, no sólo en glúcidos más fructosa, sino también en sacarosa.

Los límites de acidez volátil máxima de los vinos «Joven» o «Nuevo» se elevan de 8,33 a 9,16 meq/l, modificando el punto 2.1.1 del pliego de condiciones. Y en los vinos «Tradicional», «Roble», y de aguja (puntos 2.1.2, 2.1.3 y 2.1.6), se eleva de 10 a 10,83 meq/l.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Los límites máximos de sulfuroso suben hasta los límites máximos que permiten la legislación comunitaria vigente, para los «Joven» o «Nuevo», los «Tradicional» (salvo los naturalmente dulces a los que se les quitan sus límites específicos) y los de aguja, puntos 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.6 del pliego de condiciones, respectivamente. Además, ese mismo cambio se hace en los «Roble» y los «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» (puntos 2.1.3 y 2.1.4) pero incluyendo también los límites cuando el vino contenga 5 g/l de azúcares o más. Y para los vinos espumosos de calidad (punto 2.1.5 del pliego de condiciones) el límite de sulfuroso se eleva de 160 a 185 g/l.

Y se elimina el límite de extracto seco de los vinos espumosos de calidad y de los de aguja (puntos 2.1.5 y 2.1.6 del pliego de condiciones) por considerarlo prescindible y dado que la normativa vigente no obliga a su determinación.

Modifica los puntos ya mencionados del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se busca no cargar a los elaboradores con restricciones innecesarias más allá de lo que la normativa obligue.

3. INTRODUCCIÓN DE UNA NUEVA VARIEDAD.

Descripción:

Se introduce la variedad blanca Albariño.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Tras valorar su adaptación a la zona y aportación al vino, se considera adecuada su introducción en la DOP.

4. CAMBIOS EN LA REGULACIÓN DE LOS ENVASES.

Descripción:

Se cambia la regulación sobre el uso de los envases tipo PET y se establece su tipología de cierre admitido.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Busca una mejor conservación y presentación del producto amparado.

5. MEJORA DEL APARTADO SOBRE EL CONTROL.

Descripción:

Se introducen los datos de la autoridad competente y de los organismos actualmente delegados para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para corregir la omisión de estos datos en el pliego de condiciones.

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

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

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

1. *Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales (salvo los naturalmente dulces), y blancos «roble»*

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 bodega, 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 bodega presentan aromas y postgusto que recuerda la bodega.

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

* Volátil máxima de los jóvenes: 9,16 meq/l

* Sulfuros máximo: 250 mg/l si azúcar \geq 5 g/l

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): 10,83

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Vino Tinto jóvenes y tradicionales (salvo los naturalmente dulces), y tintos «roble»*

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 bodega 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 bodega aromas y postgusto proporcionados por la bodega.

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

* Volátil máxima de los jóvenes: 9,16 meq/l

* Sulfuros máximo: 200 mg/l si azúcar \geq 5 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): 10,83

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

3. *Vino blanco y tinto Tradicional Naturalmente Dulce*

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 y el sulfuroso 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): —

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

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 frutales 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 adquirido mínimo será: para vinos blancos y rosados de 9 % vol., para vinos tintos de 11,5 % vol.

* Acidez volátil máxima expresada en ácido acético: 12,50 meq/l para los vinos de Crianza y 16,66 meq/l para los vinos de Reserva y Gran Reserva. Podrá superarse la acidez volátil expresada en ácido acético en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l para vinos tintos y 18 meq/l para vinos blancos.

* Sulfuroso máximo: Blancos: 200 si azúcar < 5g/l; y 250 si es \geq 5 g/l. Tintos: 150 si azúcar < 5g/l; y 200 si es \geq 5 g/l.

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): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vino Espumoso de calidad*

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.

* 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.): 9
- 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): 185

6. *Vino de Aguja*

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.

* 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 adquirido mínimo será: para vinos blancos y rosados de 9 % vol., para vinos tintos de 11,5 % vol.

* Sulfuroso máximo: Blancos y rosados: 200 si azúcar < 5g/l; y 250 si es ≥ 5 g/l. Tintos: 150 si azúcar < 5g/l; y 200 si es ≥ 5 g/l.

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): 10,83
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

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

74 hectolitros por hectárea

2. Viñedos en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

AIREN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

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 al 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado se realizará en la zona de producción delimitada. La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características físico-químicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

Enlace al pliego de condiciones

<https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button>
