

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

(2021/C 65/14)

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

«Casa del Blanco»

PDO-ES-A0060-AM02

Fecha de comunicación: 16.11.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adaptación de los parámetros analíticos por la incorporación de nuevas variedades y vinos jóvenes (punto 2.1 del PC y punto 3 del DU)

Descripción y motivos

Al incorporarse dos nuevas variedades, Garnacha y Airén, y al elaborarse vinos jóvenes con estas y otras variedades, es necesario redefinir los parámetros analíticos, por tanto es necesario adecuar a estas nuevas elaboraciones las características analíticas de los vinos blancos y tintos.

La zona geográfica de la DOP Casa del Blanco incluye una parcela de Garnacha y otra de Airén, y los vinos jóvenes elaborados con estas y otras variedades mantienen las características y perfil del resto de los vinos de la DOP Casa del Blanco, con niveles altos de Litio, y de acuerdo con las necesidades del mercado, ya que cada vez el consumidor demanda vinos singulares, con mucha fruta, vinos suaves al paladar y que la uva sea la protagonista, se solicita modificar el pliego de condiciones para incorporar las características analíticas de los vinos jóvenes elaborados con estas variedades.

Tipo de modificación: normal

Con la adaptación de las características analíticas de los vinos, se mantiene la única categoría de vino autorizada en el Pliego de condiciones del producto, la categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre. Se considera, por tanto, que no se cambia, añade ni suprime ninguna categoría, por lo que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

2. Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar reductor, (punto 2.1.1 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

El parámetro analítico “azúcares reductores” 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.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de terminología utilizada 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 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Modificación de las características organolépticas (apartado 2.2 del PC y punto 3 del DU)**

Descripción y motivos

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.

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.

4. **Definición de las características organolépticas por la incorporación de los vinos de las nuevas variedades y los vinos jóvenes (punto 2.2 del PC y no afecta al DU)**

Descripción y motivos

Al incorporarse dos nuevas variedades, Airén y Garnacha, y elaborarse vinos jóvenes con estas y otras variedades, es necesario definir las características organolépticas de estos vinos.

La zona geográfica de la DOP Pago Casa del Blanco incluye una parcela de Garnacha y otra de Airén y los vinos jóvenes elaborados con estas y otras variedades mantienen las características y perfil del resto de los vinos de la DOP Casa del Blanco, con niveles altos de Litio. De acuerdo con las necesidades del mercado, ya que cada vez el consumidor demanda vinos singulares, con mucha fruta, se solicita modificar el pliego de condiciones para incluir las características organolépticas de estos vinos.

Tipo de modificación: normal

Con la incorporación de las características organolépticas de estas variedades, se mantiene la única categoría autorizada en el Pliego de condiciones del producto, la categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre. Se considera, por tanto, que no se cambia, añade ni suprime ninguna categoría de vino, con lo que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

5. **Adecuación de las prácticas enológicas específicas de los vinos blancos y tintos (punto 3 del PC y no afecta al DU)**

Descripción y motivos

Al incorporarse dos nuevas variedades, Garnacha y Airén y contemplarse un nuevo tipo de elaboración de vinos jóvenes con estas y otras variedades, es necesario definir su proceso de elaboración.

Así mismo, se amplía la capacidad nominal de los envases que podrá ser de 750 ml o superior

Debido a las circunstancias indicadas en los apartados anteriores, se incluye en este apartado las prácticas enológicas específicas para la elaboración de los nuevos tipos de vino que se incorporan. , Asimismo, para la adaptación de los vinos a las tendencias actuales de envejecimiento, se requiere envejecer el vino en barricas de 225 litros de capacidad o mayor. Así mismo, debido a que el consumidor está demandando distintos formatos de envases, se amplía la capacidad nominal de los envases que podrá ser de 750 ml o superior

Tipo de modificación: normal

Esta modificación mantiene las características y perfil de los vinos de la DOP Casa del Blanco, así como su identidad. 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.

6. Revisión de las parcelas vitícolas de la demarcación de la zona geográfica (punto 4 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

La demanda de vinos de la variedad airén ha aumentado principalmente en los mercados exteriores para la época estival, que demandan vinos de un perfil más refrescante, menos potentes en nariz y con algo más de recorrido en boca que no los hace tan pesados como otras variedades más aromáticas. En la zona geográfica colindante a la DOP Casa del Blanco se encuentra una parcela de la variedad Airén plantada en los años 1945 y 1962, así como una parcela de la variedad garnacha plantada en el año 2006., Ambas parcelas son colindantes con las parcelas vitícolas definidas en el pliego de condiciones, y la parcela de garnacha, en su mayor parte, está rodeada por las parcelas vitícolas ya definidas en el pliego de condiciones, por ello y debido a que poseen las mismas características climáticas, edafológicas y orográficas que la zona geográfica delimitada estas parcelas poseen asimismo niveles alto de Litio-, se solicita modificar el pliego de condiciones para incluir estas parcelas a la zona delimitada.

Tipo de modificación: normal

La inclusión de estas parcelas no implica un cambio del vínculo, siendo los factores naturales y humanos los mismos en el área ampliada que en el área que ya estaba delimitada en un principio. Manteniéndose asimismo en los vinos elaborados las características y perfil de los vinos de la DOP Casa del Blanco. 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.

7. Incorporación de la variedad garnacha y airén (punto 6 del PC y no afecta al DU)

Descripción de motivos

Al incorporarse en la descripción de los vinos del pliego de condiciones el vino blanco monovarietal de airén y el vino tinto multivarietal con garnacha, se incluye en este apartado estas variedades.

Tipo de modificación: normal

Debido a la inclusión de este vino blanco monovarietal airén y el vino tinto multivarietal con garnacha en el apartado de descripción de los vinos, con la justificación indicada en el punto 1, se incorporan también las variedades de airén y garnacha. 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.

8. Se actualiza la referencia normativa (punto 8 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

En los párrafos primero y segundo del punto 8 del pliego de condiciones se sustituyen las referencias a los Reglamentos derogados por la referencia a los Reglamentos vigentes y se actualizan los términos tradicionales, así como la utilización de las menciones reguladas en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, que se incorporan en el párrafo tercero.

Tipo de Modificación: normal

Esta modificación es una actualización de la normativa. 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.

9. Se actualiza la referencia normativa (punto 9.2 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

En los párrafos tercero y noveno del punto 9.2 del pliego de condiciones se sustituyen las referencias a los Reglamentos derogados por la referencia a los Reglamentos vigentes.

Tipo de Modificación: normal

Esta modificación es una actualización de la normativa. 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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Casa del Blanco

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino Tinto

Son vinos en los que la concentración de iones Litio es de hasta 10 veces superior a las concentraciones de los vinos del entorno y además existe una correlación entre las parcelas en las que se ha encontrado más litio con los vinos con mayor concentración de este metal.

Los vinos tintos son de color cereza o rojo intenso, de capa alta y aroma potente, son sabrosos, carnosos y potentes.

* 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.):	12,5
Acidez total mínima:	5 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):	120

Vino Blanco

Los vinos blancos son limpios, cristalinos, amarillo pajizo con ribetes dorados, con aromas a frutas blancas y fresco, agradable de acidez bien compensada. Postgusto largo y bien equilibrado.

* 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.):	11,50
Acidez total mínima:	6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

En vinos blancos el mosto obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada, se desfanga a una temperatura entre 10 y 15 °C durante un tiempo no inferior a 18 horas, y se procede a su fermentación controlada a temperatura comprendida entre 13-21 °C.

En los vinos tintos la fermentación alcohólica, individualizada por variedad, se realiza en presencia de los hollejos durante un periodo no inferior a 10 días y a una temperatura comprendida entre 22 °C y 32 °C. El envejecimiento, individualizado por variedad, se realiza en barricas de roble francés y americano durante un tiempo no inferior a 12 meses, a su fin, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos y en botella al menos 12 meses

b. Rendimientos máximos

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

52,5 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La finca se encuentra ubicada en el término municipal de Manzanares (Ciudad Real)

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

PETIT VERDOT

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

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)

NINGUNO/NINGUNA

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_Mod_Casa_del_Blanco_20200721_mp.pdf