

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

(2021/C 65/11)

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-AM03

Fecha de comunicación: 18-11-2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación del grado alcohólico adquirido mínimo para los vinos blancos y rosados, y especificación del grado alcohólico adquirido mínimo para los vinos de aguja (punto 2.1 del PC y punto 2.1 del DU)

Descripción y motivos

EL grado alcohólico adquirido mínimo de los vinos blancos y rosados pasa a ser 9 %, y se especifica expresamente el grado alcohólico adquirido mínimo de los vinos de aguja

Actualmente los consumidores están demandando vinos con más contenido en azúcar residual, por lo que es necesaria una menor graduación alcohólica adquirida en este tipo de vinos para poder conseguir el contenido de azúcar residual demandado.

Además, se especifica que el grado alcohólico adquirido mínimo de los vinos blancos, rosados y tintos también son válidos para los vinos de aguja.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de los parámetros analíticos que no suponen una modificación sustancial del producto amparado 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, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

2. Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual y acidez volátil así como los contenidos de dióxido de azufre, (punto 2.1 del PC y punto 2.1 del DU)

Descripción y motivos

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcar total expresado 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.

Así mismo es conveniente especificar que la determinación de la acidez volátil será la expresada en ácido acético.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

En el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34, también establece como parámetro analítico a determinar el dióxido de azufre, por ello se incorpora tal parámetro al vino espumoso, y en el caso de los vinos de los puntos 2.1.4, 2.1.5 y 2.1.6 se especifican los límites de acuerdo a la parte B del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de La Comisión de 12 de marzo de 2019.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de la 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, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

3. Redefinición de las características organolépticas. (punto 2.2 del PC y punto 2.2. del DU)

Descripción y motivos

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 en la verificación del Pliego de Condiciones 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 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, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

4. Se actualizan las referencias normativas. (punto 3.2.5 del PC y punto 3.2.5. del DU)

Descripción y motivos

Se sustituyen las referencias normativas por el Reglamento vigente, se incorpora la referencia al Reglamento (UE) n° 1308/2013 del parlamento europeo y del consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

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, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

5. Aclaración respecto a las bodegas de elaboración y parcelas de producción (punto 4 del PC y punto 4 del DU)

Descripción y motivos

Se especifica en el último párrafo que la elaboración de los vinos se realizará en bodegas de la Zona de Producción de La Mancha y de uvas de parcelas inscritas en el registro de viñedos de la interprofesional, con el fin de disipar dudas respecto a la ubicación de las bodegas de elaboración y mejorar el control y trazabilidad de las parcelas de producción.

Tipo de Modificación: normal.

No se ha modificado la zona, tan solo se ha mejorado la redacción del apartado. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

6. Inclusión de las variedades moscatel de alejandría y garnacha tintorera. (punto 6 del PC y punto 6 del DU)

Descripción y motivos.

Se incluyen en el pliego de condiciones la variedad blanca Moscatel de Alejandría y la variedad tinta Garnacha tintorera. La variedad blanca Moscatel de Alejandría es típicamente mediterránea, es idónea por sus características aromáticas y su contenido de azúcar para la elaboración de vinos de La Mancha, así mismo la variedad tinta Garnacha tintorera, también

es idónea para esta zona como lo demuestra la existencia de miles de hectáreas de esta variedad en nuestra zona de producción, y tras haber comprobado su potencial para la elaboración de vinos de calidad y que cumplen con los requisitos del pliego de la D.O. LA MANCHA, en base a múltiples muestras valoradas, esta Interprofesión decidió su inclusión en el pliego.

En definitiva, tanto el vino blanco elaborado (total o parcialmente) con moscatel de Alejandría, como el tinto elaborado (total o parcialmente) con garnacha tintorera, son productos que se encuentran bien establecidos en la zona de producción. Por tanto, la intención de esta modificación es incorporar al pliego de condiciones unas variedades que ya forman parte de la realidad vitivinícola de la zona desde hace algún tiempo.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación da lugar a la producción de los mismos tipos de vinos y con las mismas características que las del producto amparado. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

7. Nueva redacción en distintos párrafos de los requisitos aplicables (punto 8 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

Párrafo primero: Se realiza una nueva redacción más específica en cuanto a que todo el embotellado realizado por bodegas de la zona de elaboración y fuera de ella, inscritas en el registro correspondiente de la D.O. LA MANCHA tiene que cumplir los requisitos y trazabilidad verificable para el embotellado de los vinos de La Mancha. Así como, todo vino comercializado con D.O. LA MANCHA tiene que ir provisto de su contraetiqueta o precinta de garantía, expedida por la citada Asociación Interprofesional.

Párrafo segundo: Se amplía la capacidad de embotellado a envases de PET (únicamente en botellas de 18,7 cl y exclusivamente para líneas aéreas y aquellos establecimientos en los que estuviera prohibido el uso del vidrio), para cumplir con la normativa de seguridad aérea y establecimientos públicos.

Párrafo tercero: Se actualiza el porcentaje para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid al 85%. Se adapta, por tanto, a la legislación aplicable [artículo 50, apartado 1, letra a), inciso i), del Reglamento Delegado UE 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento UE nº 1308/2013].

También se actualiza las referencias normativas a las normas actualmente en vigor.

Tipo de Modificación: normal.

Esta modificación es una nueva redacción y actualización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

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

Descripción y motivos

En los párrafos 3 y 9 se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

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, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

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)

Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales, 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, frutuosidad y persistentes.

Los rosados varían del color rosáceo a rojizo tenue, con aromas francos, frutales y/o florales, y son ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

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

* 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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino Tinto jóvenes y tradicionales, 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.

* 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 expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Vino 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 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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

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 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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

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 limpios y frutales.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

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 frutales, y los rosados y tintos, aromas intensos que recuerdan frutos rojos.

Son vinos amplios y equilibrados, con postgusto afrutado 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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas*a. 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.

b. *Rendimientos máximos*

Viñedos en vaso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en vaso

74 hectolitros por hectárea

Viñedos en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

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)

«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.

«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.

«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 86 % 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_PC_La_Mancha_20200731_MP_I.pdf
