

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 453/07)

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

«Ribera del Júcar»

PDO-ES-A0049-AM03

Fecha de comunicación: 17 de septiembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Eliminación del grado alcohólico adquirido máximo en las características de los vinos

Descripción :

Se elimina, de todos los tipos de vino, el grado alcohólico adquirido máximo.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues 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 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La eliminación del grado alcohólico adquirido máximo, se debe principalmente a que, debido a la situación de cambio climático, se está registrando un aumento medio de las temperaturas, que hace que aumente el grado Baumé en la uva, es decir la madurez alcohólica y si se quiere buscar un equilibrio entre la madurez alcohólica y madurez fenólica se tienen que realizar vendimias tardías, con el consiguiente aumento del grado en los vinos.

2. Reducción de la acidez total mínima en las características de los vinos.

Descripción:

Se reduce, para todos los tipos de vino, la acidez total mínima a 4,00 g/l,

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Esta modificación normal pues 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 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Dada las características de la zona, el cambio climático, con elevación de las temperaturas medias, y modelos de producción menos intrusivos, han provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva. Como consecuencia, los vinos presentan niveles de acidez total más bajos, que aún se ven más reducidos durante la estancia prolongada de los vinos en la bodega debido a la precipitación de las sales del ácido tartárico. Por ello, con vendimias cada vez más tardías, para conseguir un equilibrio entre la madurez alcohólica y fenólica, se justifica la reducción de la acidez total mínima a 4,00 g/l, expresada en ácido tartárico.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual y acidez volátil.**

Descripción:

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 expresada en ácido acético.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues 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 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Conviene precisar en qué se expresan los valores de los parámetros analíticos del vino (azúcares y acidez volátil).

4. **Inclusión de nuevas variedades**

Descripción:

Se incorporan las variedades blancas Pardillo/Marisancho y Chardonnay, y las variedades tintas Garnacha tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell.

Se modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único porque se incorporan como secundarias.

Esta modificación es normal pues no supone 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 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La inclusión de estas variedades es por la necesidad de adecuar el pliego de condiciones de la D.O.P. Ribera del Júcar al potencial vitícola de la zona de producción y a las necesidades de ofrecer una gama más amplia de vinos que se demandan, tanto en variedades tradicionales como en variedades más actuales.

Tanto la variedad Pardillo/Marisancho como la variedad Chardonnay, de acuerdo con el Registro Vitícola de la zona de producción, tienen presencia en la zona delimitada desde hace años. La inclusión de estas variedades representaría un 6,83 % de aumento del potencial vitícola y se ampararía el 96,70 % de las variedades blancas dentro de la zona de producción. La inclusión de las variedades Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell, que aparecen en el Registro Vitícola de la zona de producción, con una media de 10 años de edad de los viñedos, representaría un aumento del potencial vitícola de la zona de producción en un 12,74% y se ampararía el 99,00 % de las variedades tintas dentro de la zona de producción.

El trabajo de los viticultores y de los técnicos, tanto de campo como enólogos, y las experiencias de las distintas elaboraciones con estas variedades en las bodegas de la zona, dan resultados muy positivos y diferenciados, que unidos a las características de los suelos, climatología, pluviometría y altitud, cumplen con los requisitos del pliego de condiciones de los vinos de la DOP Ribera del Júcar, con una demanda de vinos embotellados de estas variedades.

5. **Se incorpora la utilización de la unidad geográfica más amplia que la zona de producción**

Descripción:

Se reconoce la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica más amplia que la zona de producción, correspondiente al nombre de la zona administrativa de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona delimitada.

Modifica el apartado 8 del pliego de condiciones y apartado 9 del documento único.

Esta modificación es normal pues es una incorporación de un elemento más del etiquetado contemplado en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, aunque contemplan la posibilidad de indicar otro nombre geográfico, no implican un cambio del nombre protegido «RIBERA DEL JÚCAR», y la indicación de la unidad geográfica mayor tiene un carácter complementario, que proporciona al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto. Asimismo, esta mención de etiquetado facultativa no supone, en ningún caso, una restricción a la comercialización, por tanto se considera, que esta modificación no se encuadra en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Lo que se pretende incluyendo esta información en las etiquetas es complementar y ampliar la información sobre el origen de los vinos. Dicha información favorecerá la imagen de los mismos ante los consumidores.

6. **Se actualiza la referencia normativa y los organismos de certificación autorizados**

Descripción:

Se sustituyen las referencias normativas obsoletas por las actuales y se ponen al día los datos de los organismos de control.

Modifica los apartados 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una actualización. 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.

Justificación:

En los párrafos 2 y 3 del apartado 8, y párrafos 3 y 9 del apartado 9.2 del pliego de condiciones se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

Se actualiza la relación de organismos de control en el apartado 9.1.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Ribera del Júcar

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 Blanco y Rosado, seco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal.

Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.

* 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.):

10,5

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

8,33

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

130

2. *Vino Blanco y Rosado, dulce*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* 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):

8,33

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

130

3. *Vino Tinto Joven*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.

Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

* 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

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13

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

130

4. *Vino Tinto Tradición, Crianza y Reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja.

Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura .

Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

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

** Volátil máxima: puede superar 2 meq/l que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

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):

130

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

En blancos la fermentación se realizará con una T^a de entre 15 y 22 °C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días

En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C

En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a T^a no superior a los 28° en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por «tinas» de una capacidad de entre 5 000 y 20 000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble

5.2. Rendimientos máximos

1. Viñedos con conducción en vaso o cabeza

10 140 kilogramos de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

2. Viñedos con conducción en espaldera

12 170 kilogramos de uvas por hectárea

90 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes terminos municipales:

— Casas de Benítez

— Casas de Fernando Alonso

— Casas de Guijarro

— Casas de Haro

— El Picazo

— Pozoamargo

— Sisante

7. Principales variedades de uva de vinificación

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.

Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantiene equilibrio de acidez y armonía.

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 los vinos acogidos a la denominación de origen «Ribera del Júcar», se podrá utilizar la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica mayor correspondiente al nombre de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona de producción, a fin de precisar mejor la localización de ésta.

Esta indicación figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen «Ribera del Júcar», con un tamaño de letra inferior al del nombre de ésta.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JUCAR_CCC_20210222.pdf
