

## 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 453/06)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Castilla»

PGI-ES-A0059-AM02

Fecha de comunicación: 20 de agosto de 2021

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Adaptación a la reglamentación vigente de 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 la expresada en ácido acético.

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

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:

Precisar en qué términos han de medirse los valores de dos parámetros analíticos del vino (azúcares y acidez volátil).

**2. Se actualizan las referencias normativas.**

Descripción:

Se actualizan las referencias normativas de los apartados 3, 8 y 9.2 del pliego de condiciones y 5.1 del 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:

Se sustituyen las referencias normativas obsoletas por la normativa comunitaria vigente.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

### 3. Inclusión de nuevas variedades.

Descripción:

Se incorporan de las variedades blancas: Alarije, Albarín Blanco, Albariño, Albillo Dorado, Colombar, Garnacha Blanca, Montúa/ Chelva, Palomino, Pardina/Jaén Blanco y Planta Nova/Tardana, y de las variedades tintas: Garnacha Peluda, Marselan, Moribel, Touriga Nacional y Tinto Fragoso.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al DU pues se introducen como secundarias.

Esta modificación es normal pues las nuevas variedades dan lugar a la producción de los mismos tipos de vino del producto amparado, por tanto no suponen una modificación sustancial de éste, 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 nuevas variedades está motivada por la necesidad de adecuar el pliego de condiciones de la IGP Castilla, 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.

Son variedades autorizadas en la zona de producción que se recogen en el anexo XXI del Real Decreto 450/2020, de 10 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1338/2018 del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

Los productores de la región vitícola cultivan estas variedades en 3 644,15 ha de viñedos. Las experiencias de las distintas elaboraciones con estas variedades en la zona, dan resultados muy positivos y diferenciados, y cumplen con los requisitos del pliego de condiciones de los vinos de la IGP CASTILLA, y se están demandando vinos producidos con estas variedades.

### 4. Se incorpora la posibilidad de utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor.

Descripción:

Se incorpora la unidad geográfica menor «Campo de Calatrava» y su delimitación.

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

Esta modificación es normal pues es una adaptación del pliego de condiciones a la reglamentación vigente. 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:

El día 12 de abril de 2011 se publica en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Resolución de 31 de marzo de 2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se define y establecen las normas relativas al uso de la unidad geográfica menor Campo de Calatrava para los vinos de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Castilla, en aplicación del apartado 1 del artículo 118 septuagésimo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM),.

Con la publicación 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 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación, y en aplicación del apartado 2 del artículo 55, se incorpora la delimitación de la zona de la unidad geográfica en cuestión en el pliego de condiciones del producto y el documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Castilla

2. **Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduras

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

1. *Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, blancos y rosados*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos y rosados son en general de baja graduación alcohólica y en los que se destacan claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales.

Los vinos blancos son finos, ligeros y con una acidez moderada, los rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos por su finura y ligereza.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares  $\geq 5$  g/l (no en espumosos)

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

11

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):

10

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

180

2. *Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, Tintos*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son vinos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, con una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos, por su finura y ligereza.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares  $\geq$  5 g/l (no en espumosos)

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

12

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):

10

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

150

### 3. *Vino de Licor*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares  $\geq$  5 g/l (no en espumosos)

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

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

150

### 4. *Vino de Uva Sobremadura*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Límites de sulfuroso igual que para blancos, tintos y rosados.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

15

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):

10

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

—

**5. Prácticas vitivinícolas****5.1. Prácticas enológicas específicas**

Práctica enológica específica

Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención «Vino de la Tierra de Castilla» siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.

Los vinos de licor y los vinos espumosos deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en los correspondientes apartados de la parte II del anexo VII del Reglamento n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

**5.2. Rendimientos máximos**

1. Viñedos con conducción en vaso o cabeza

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

70 hectolitros por hectárea

2. Viñedos con conducción en espaldera

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

112 hectolitros por hectárea

**6. Zona geográfica delimitada**

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

**7. Principales variedades de uva de vinificación**

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

### 8.1. *Vino*

La sequedad y la alta insolación, más de 3 500 horas de sol al año, favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales, por las características de los suelos obtenemos unos vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

### 8.2. *Vino de licor*

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico

### 8.3. *Vino espumoso de calidad*

Las características climatológicas de noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, producen unos vinos espumosos ligeros, aromáticos y digestivos.

### 8.4. *Vino de aguja*

Las características de los suelos, pobres en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan las características de los vinos de aguja, vinos con aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.

### 8.5. *Vino de uva sobremadurada*

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva y escasas precipitaciones, favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa.

## 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:

- Se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.
- En las etiquetas secundaria habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de Castilla-La Mancha.
- Puede indicarse en el etiquetado, como unidad geográfica menor que la zona delimitada en la IGP Castilla, la unidad geográfica «Campo de Calatrava», siempre que el 100% de las uvas con las que se haya elaborado el vino procedan de los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

### Enlace al pliego de condiciones

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_Pliego\\_IGP\\_CAS/TILLA\\_CCC\\_20210412.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_IGP_CAS/TILLA_CCC_20210412.pdf)