C/2025/2023

2.4.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/2023)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Manchuela»

PDO-ES-A0046-AM04

Date de la communication: 17.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. AJOUT D'UN NOUVEAU TYPE DE VIN

Description:

Le type «vin orange» («vino naranja») («Orange Wine, Amber wine ou Vino brisado») est ajouté au point 2.1.1.1. Vin blanc, vin blanc fermenté en fût et vin orange (Orange Wine, Amber wine ou Vino brisado).

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard. Il ne s'agit pas d'une nouvelle catégorie de produits, mais d'un nouveau type au sein de la catégorie 1 déjà couverte par le cahier des charges.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le produit final, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motif:

Le motif d'inclusion des «vinos naranja» dans le présent cahier des charges est de diversifier l'offre de types de vin, en récupérant ainsi une production qui était traditionnelle dans la région et que l'on souhaite aujourd'hui récupérer pour répondre aux exigences du marché. Le lien entre ces produits et l'aire de production n'est pas altéré.

2. DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU NOUVEAU TYPE DE VIN

Description:

Les caractéristiques organoleptiques du «vino naranja» sont ajoutées.

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le produit final, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

Il est donc considéré que cette modification ne relève d'aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil relatif aux indications géographiques et constitue donc une modification standard.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motif:

Ce nouveau type de vin ayant été ajouté, il convient d'en définir les caractéristiques organoleptiques.

3. PRATIQUES ŒNOLOGIQUES RELATIVES AU NOUVEAU TYPE DE VIN

Description:

Définition des pratiques œnologiques propres au «vino naranja».

Le point 3 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le produit final, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

Il est donc considéré que cette modification ne relève d'aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil relatif aux indications géographiques et constitue donc une modification standard.

Motif:

Ce nouveau type de vin ayant été ajouté, il convient d'en définir les pratiques oenologiques.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Manchuela

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc, vin blanc fermenté en fût, vin orange et vins rosés, secs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs sont de couleur jaune, sans toutefois aller jusqu'à l'ambre. Leur robe est nette et brillante. Ils sont riches en arômes primaires.

Les vins fermentés en fût sont nets, avec des arômes d'intensité moyenne, primaires, équilibrés avec les arômes que leur confère le fût. Ils ont un arrière-goût qui rappelle les arômes primaires et les arômes de fût.

Les vins orange présentent une robe allant du jaune à l'orange dans toutes leurs nuances, des arômes propres, primaires ou secondaires et une structure modérée.

Les vins rosés ont une robe rose dans toutes ses nuances. Elle est nette et transparente. Arômes primaires. Ils sont équilibrés et peuvent présenter un pic acide et/ou en amer.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vin blanc, vin blanc fermenté en fût, vin orange et vins rosés, demi-secs, demi-doux et doux*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe et le nez sont semblables à ceux des vins secs du même type. En bouche, ils sont équilibrés et peuvent présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès).

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 9

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins rouges: jeune, fermenté en fût, Roble, macération carbonique et rouge, secs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges ont du caractère. La couleur de leur robe couvre une gamme de rouges avec des teintes violacées pouvant aller jusqu'à des teintes orangées, marrons ou grenat. Les arômes sont primaires et/ou végétaux, nets, avec une finale persistante et des saveurs généreuses.

Les vins fermentés en fût sont nets, avec des arômes d'intensité moyenne, primaires (de fruits et/ou de fleurs) et équilibrés avec les arômes que leur confère le fût. Ils sont équilibrés, avec un arrière-goût qui rappelle les arômes primaires et les arômes de fût.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

4. *Vins rouges Crianza, Reserva et Gran Reserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins vieillis sont de couleur rouge. De légères nuances marron ou ocre nettes peuvent apparaître dans la robe. Les arômes primaires et tertiaires sont nets. La présence d'arômes de confitures est possible. En bouche, ils sont nets, équilibrés, avec des tanins élevés à modérés et un arrière-goût persistant et harmonieux.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 160 mg/l si sucre ≥ 5g/l

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 140

5. *Vins mousseux de qualité (blancs et rosés)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Il s'agit de vins blancs ou rosés, à la robe nette et brillante. La mousse est constituée de petites bulles persistantes. Arômes primaires et/ou secondaires, des notes dues à un éventuel séjour en fût peuvent apparaître. En bouche, ils sont équilibrés. Persistance moyenne et arrière-goût d'arômes primaires et/ou secondaires.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,66

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique essentielle

Vins blancs: légère macération à froid du moût et débourbage. Fermentation à une température contrôlée < 18 °C en cuve ou en fût de chêne, totale ou partielle (≥ 75 %).

Vins orange: macération et fermentation du moût avec les peaux pendant le temps jugé nécessaire avant le pressage, une fois la fermentation terminée.

Vins rosés: macération durant 4 à 12 heures, à une température < 24 °C. Débourbage du moût et fermentation lente ≥ 5 jours, à une température contrôlée < 18 °C.

Vins rouges jeunes: macération pelliculaire du moût ≥ 48 heures, à une température contrôlée < 28 °C. Soutirage et pressage, la fermentation se poursuivant à une température contrôlée < 25 °C.

Vin de glace: le raisin doit être vendangé lorsque le cep se trouve à une température ≤ -5 °C (congelé). Il est pressé congelé, sans égrappage préalable.

Vieillissement en fûts.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs taillés en gobelet ou en tête de saule

7 860 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages blancs taillés en gobelet ou en tête de saule

55 hectolitres par hectare

3. Cépages rouges taillés en gobelet ou en tête de saule

6 430 kilogrammes de raisins par hectare

4. Cépages rouges taillés en gobelet ou en tête de saule

45 hectolitres par hectare

5. Cépages blancs taillés en espalier

11 430 kilogrammes de raisins par hectare

6. Cépages blancs taillés en espalier

80 hectolitres par hectare

7. Cépages rouges taillés en espalier

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. Cépages rouges taillés en espalier

70 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée couvre le territoire situé au sud-est de la province de Cuenca et au nord-ouest de la province d'Albacete, entre les fleuves Júcar et Cabriel.

7. **Cépages principaux**

ALBILLO REAL

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GRACIANO

MACABÉO – VIURA

MALBEC

MAZUELA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA AGRIA

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARDILLO - MARISANCHO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA NOVA - TARDANA

ROJAL TINTA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TINTO VELASCO - FRASCO

TOURIGA NACIONAL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

Elle se caractérise par des sols argileux à base calcaire des sédiments des deux fleuves, des températures élevées, l'absence quasi-totale de précipitations entre les mois de mai à septembre et un nombre d'heures d'ensoleillement important. La combinaison de ces caractéristiques réunies a permis l'implantation de la variété autochtone Bobal, qui donne lieu à des vins dont l'intensité aromatique est bonne et prononcée, avec des notes de fruits et de fleurs, présentant une excellente acidité et une grande intensité de coloration. Les vins obtenus sont de couleur vive et persistante dans le temps. Ils se distinguent des autres vins grâce à leur excellente charge polyphénolique et des pH bas (IPT élevé sans macérations longues).

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Manchuela» peut mentionner les indications suivantes: «Premium» et «Reserva».

Lorsque le vin est élaboré comme indiqué au point 3.13 du cahier des charges, la mention «Vino de hielo» peut être utilisée. Les paramètres analytiques de ce type de vin sont ceux précisés pour les différents types de vin, puisque le vin de glace peut être blanc, rosé et rouge, dans les différents types (jeunes, Robles, Crianzas, fermentés en fût, etc.), tels que prévus au cahier des charges.

Lien vers le cahier des charges

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