C/2025/2240

10.4.2025

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/2025/2240)

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

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM06

Date de la communication: 14.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. AMÉLIORATION DU TEXTE.

Description:

Il est spécifié à plusieurs reprises dans le cahier des charges:

— que les vins «Joven» ou «Nuevo» et les vins «Tradicional» comprennent également des vins blancs et rouges, totalement ou partiellement fermentés en fût;

— que les vins «naturalmente dulces» (naturellement doux) peuvent être blancs et rouges;

— que les vins «Roble» (vieillis en fût de chêne) peuvent être blancs et rouges;

— que les vins pétillants peuvent être blancs, rosés et rouges.

Les points 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.6 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification est mise à profit pour clarifier la formulation du cahier des charges.

2. MODIFICATIONS DES LIMITES ANALYTIQUES

Description:

En ce qui concerne le titre alcoométrique, la limite minimale du titre acquis et du titre total est fixée au point 2.1 du cahier des charges pour les vins mousseux de qualité, car c'était par erreur qu'elle n'y figurait pas. Le point 2.1.5 corrige une erreur signalée quant à la limite minimale du titre acquis de ces vins, qui est de 9 non de 10,5 % vol.

Les limites en sucres totaux pour vins «secs» et «demi-secs» sont complétées selon la réglementation communautaire en vigueur, aux points 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.6. En outre, au point 2.1.2, la limite relative aux sucres totaux pour les vins traditionnels naturellement doux est supprimée, car elle n'est pas nécessaire. Aux points 2.1.5 et 2.1.7, une correction indique que les sucres totaux sont exprimés non seulement en glucose et fructose, mais aussi en saccharose.

Les limites d'acidité volatile maximale des vins «Joven» ou «Nuevo» sont relevées et passent de 8,33 à 9,16 mEq/l, avec la modification correspondante du point 2.1.1 du cahier des charges. Pour les vins «Tradicional», «Roble» et «de aguja» (pétillants) (points 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.6), cette limite est relevée de 10 à 10,83 mEq/l.

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

Les teneurs maximales en soufre atteignent les limites maximales autorisées par la législation communautaire en vigueur, respectivement pour les vins «Joven» ou «Nuevo», les vins «Tradicional» (à l'exception de ceux naturellement doux dont les limites spécifiques sont supprimées) et les vins «de aguja», aux points 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.6 du cahier des charges. En outre, la même modification est apportée aux vins «Roble», «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva» (points 2.1.3 et 2.1.4), et couvre également les limites applicables lorsque la teneur du vin en sucres est de 5 g/l ou plus. Pour les vins mousseux de qualité (point 2.1.5 du cahier des charges), la limite de la teneur en soufre est portée de 160 à 185 g/l.

La limite d'extrait sec des vins mousseux de qualité et des vins pétillants (points 2.1.5 et 2.1.6 du cahier des charges) est supprimée, car elle est considérée comme superflue puisque la réglementation en vigueur n'impose pas d'en fixer une.

Les points déjà mentionnés du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit de ne pas imposer de restrictions inutiles aux élaborateurs au-delà des exigences de la réglementation.

3. INTRODUCTION D'UN NOUVEAU CÉPAGE.

Description:

Le cépage blanc Albariño est introduit.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'adaptation du cépage à la zone visée et sa contribution à la qualité du vin ayant été évaluées, son introduction dans l'AOP est jugée appropriée.

4. MODIFICATIONS DE LA RÉGLEMENTATION DES EMBALLAGES.

Description:

La réglementation relative à l'utilisation des emballages de type PET est modifiée et définit le type de fermeture admise pour lesdits emballages.

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit d'améliorer la conservation et la présentation du produit protégé.

5. AMÉLIORATION DU PARAGRAPHE RELATIF AU CONTRÔLE.

Description:

Les coordonnées de l'autorité compétente et des organismes actuellement délégués sont saisies afin de pouvoir vérifier le respect du cahier des charges.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification est mise à profit pour corriger l'omission de ces données dans le cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«La Mancha»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vins pétillants

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 et vin rosé, jeunes et traditionnels (sauf les vins naturellement doux), et vin blanc «Roble» (vieilli en fût de chêne)*

Titre alcoométrique faible. Les vins blancs présentent des tonalités verdâtres à jaunes, sans toutefois atteindre des nuances dorées. Ils sont francs, fruités, avec des arômes primaires, légèrement acides et équilibrés.

S'ils ont été élevés en fût, ils présentent une robe jaune à dorée ou paille, avec des notes grillées sur fond vanillé, des notes de chêne. Ils sont fruités et longs en bouche.

Les vins rosés présentent une robe qui varie entre des tonalités rosées à orange saumon. Les arômes sont francs et primaires. Ils sont légèrement acides et équilibrés, fruités au goût.

Les vins fermentés en fût révèlent des arômes et un arrière-goût rappelant le fût.

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

* Acidité volatile maximale des vins jeunes: 9,16 mEq/l

* Teneur maximale totale en anhydride sulfureux: 250 mg/l si teneur en sucres ≥ 5 g/l

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

2. *Vin rouge jeune et traditionnel (sauf les vins naturellement doux) et vin rouge «Roble» (vieilli en fût de chêne)*

Robe rouge violacé à grenat, avec des arômes francs, fruités et primaires. En phase gustative, ces vins sont tanniques et équilibrés entre alcool et acidité. Ils sont longs en bouche et fruités. Les vins ayant séjourné en fût présentent une robe rouge grenat à rouge rubis. Ils sont francs, fruités, avec des arômes primaires et vanillés. Ils sont longs en bouche et équilibrés, avec des notes vanillées. En vieillissant, les vins peuvent présenter des nuances tuilées ou de tuile orangée. Ils sont longs en bouche et mielleux. En bouche, ils sont doux, harmonieux, ronds et structurés. Les vins fermentés en fût présentent des arômes et un arrière-goût que leur confère le fût.

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

* Acidité volatile maximale des vins jeunes: 9,16 mEq/l

* Teneur maximale totale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si teneur en sucres ≥ 5 g/l

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

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

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

3. *Vin blanc et rouge «Tradicional Naturalmente Dulce» (traditionnel naturellement doux)*

La robe des vins blancs correspond à celle des blancs secs, celle des vins rouges est rouge grenat à marron. De forte intensité aromatique, rappelant les fruits et/ou les confitures, équilibrés, ils ont du corps.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale en anhydride sulfureux doivent 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): 13

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

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

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

4. *Vin blanc et rouge «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»*

Les vins blancs vont du jaune paille au doré, avec différentes intensités, selon le degré de vieillissement. Arômes de bois et de grillé. Équilibré. Les vins rouges vont du rouge grenat à la couleur tuile, en fonction du vieillissement, selon lequel ils passent des arômes fruités à des arômes de bois et/ou de grillé. Ils sont équilibrés en bouche et ont du corps.

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

* Le titre alcoométrique acquis minimal est: pour les vins blancs et rosés de 9 % vol, pour les vins rouges de 11,5 % vol.

* Acidité volatile maximale exprimée en acide acétique: 12,50 mEq/l pour les vins «Crianza» et 16,66 mEq/l pour les vins «Reserva» et «Gran Reserva». L'acidité volatile exprimée en acide acétique peut être dépassée de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 12 % vol., et atteindre 20 mEq/l pour les vins rouges et 18 mEq/l pour les vins blancs.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les blancs, 200 si teneur en sucres < 5 g/l; et 250 si teneur en sucres ≥ 5 g/l. Pour les rouges: 150 si teneur en sucres < 5 g/l; et 200 si teneur en sucres ≥ 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

5. *Vin mousseux de qualité*

Les tonalités des vins blancs mousseux vont d'une couleur pâle à des teintes dorées et brillantes, tandis que les vins rosés sont rose pâle. Les bulles sont fines et persistantes. Les arômes sont francs et limpides. Sur le plan gustatif, ces vins sont généreux et équilibrés.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal 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 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): 185

6. *Vin pétillant*

Les vins pétillants peuvent être des vins blancs présentant diverses teintes de jaune, des vins rosés avec différentes teintes rosées et des vins rouges présentant une robe rouge violacé. En phase olfactive, les vins blancs révèlent des arômes primaires, alors que les vins rosés et les vins rouges ont des arômes intenses qui rappellent les fruits rouges. Ces vins sont généreux et équilibrés. Le gaz carbonique est présent.

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

* Le titre alcoométrique acquis minimal est: pour les vins blancs et rosés de 9 % vol, pour les vins rouges de 11,5 % vol.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 si teneur en sucres < 5 g/l; et 250 si teneur en sucres ≥ 5 g/l. Pour les vins rouges: 150 si teneur en sucres < 5 g/l; et 200 si teneur en sucres ≥ 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique spécifique

La production des vins blancs, rosés et rouges couverts par l'appellation a lieu exclusivement avec les variétés autorisées. Le mélange de variétés blanches avec des cépages rouges n'est pas autorisé.

Le rendement d'extraction maximal est de 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de fruits vendangés.

L'élaboration des vins blancs et des vins rosés est réalisée par foulage des grappes. Le drainage peut être statique ou dynamique. Les grappes peuvent préalablement subir une macération afin d'en extraire les arômes et la couleur. La fermentation du moût intervient à une température maximale de 22 °C.

Pour les vins rouges, la fermentation a lieu avec les peaux pendant au moins 3 jours, à une température maximale de 28 °C.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vignes en gobelet

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

74 hectolitres à l'hectare

2. Vignes palissées

13 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

96,2 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La Manche est une région naturelle et historique, située dans la communauté autonome de Castille-La Manche, au centre de l'Espagne. Elle occupe la partie nord de la province d'Albacete, la partie sud et sud-ouest de Ciudad Real, la partie est de Tolède et la partie sud-ouest de la province de Cuenca.

7. **Cépages principaux**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Dans les plaines de La Manche, la composition des sols, produit de la sédimentation miocène de calcaires, de marnes et de sables, offre une terre brune ou brun rougeâtre. L'abondance de sols calcaires dans la région de La Manche rend la terre propice pour obtenir des vins rouges au corps puissant, aptes au vieillissement, alors que les calcaires sableux confèrent au vin le juste titre alcoolique.

Les faibles précipitations (300 à 350 mm par an) et un niveau d'ensoleillement élevé (3 000 heures de soleil) donnent des vins à forte intensité colorante, ce qui permet de produire des vins dont l'intensité aromatique est nettement renforcée.

Les productions moyennes du vignoble sont faibles, ce qui favorise également un grand équilibre dans les vins.

8.2. *Vins pétillants*

Le climat continental extrême, la composition du sol de couleur brun rougeâtre et les fortes températures confèrent les arômes fruités et leurs tonalités aux vins pétillants. Les vins décrits au paragraphe relatif au vin sont ceux utilisés pour la production de ces vins pétillants. Par conséquent, les éléments communiqués dans ledit paragraphe sont également valables pour les vins pétillants.

8.3. *Vin mousseux de qualité*

L'environnement géographique permet de cultiver les variétés indiquées au cahier des charges, qui confèrent ampleur et équilibre aux vins. De même, les faibles précipitations et les heures d'ensoleillement procurent un titre alcoométrique naturel permettant de produire des vins présentant les titres alcoométriques définis. Les vins énoncés au paragraphe relatif au vin sont ceux utilisés comme vin de base pour l'élaboration des vins mousseux. Par conséquent, les éléments communiqués dans ledit paragraphe sont également valables pour les vins mousseux.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour utiliser la mention d'une seule variété à raisin de cuve, il est nécessaire qu'au moins 85 % du raisin soit issu de ladite variété et que cela soit consigné dans les registres des caves.

L'étiquette des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «La Mancha» peut reprendre les indications «Premium» et «Reserva».

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement doit avoir lieu à l'intérieur de la zone de production délimitée. L'élaboration des vins protégés par l'appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres processus complémentaires. Le conditionnement doit en effet être considéré comme la phase finale de l'élaboration de ces vins, puisqu'il s'accompagne de pratiques œnologiques complémentaires, d'une filtration, d'une stabilisation et de corrections diverses susceptibles de modifier les caractéristiques et spécificités des vins. L'embouteillage dans la zone de production permet un contrôle direct de l'opération de conditionnement et évite d'éventuels risques liés au transport tels que l'oxydation et le stress thermique, qui détérioreraient les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins et auraient une incidence sur leur stabilité.

Lien vers le cahier des charges

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