C/2025/2240

10.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/2240)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM06

Data della comunicazione: 14.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MIGLIORAMENTI APPORTATI AL TESTO

Descrizione

Viene specificato in più punti del disciplinare:

— che i vini «Joven» o «Nuevo» e i vini «Tradicional» comprendono anche i vini bianchi e rossi, totalmente o parzialmente fermentati in botte;

— che i vini «Naturalmente dulces» (dolci naturali) possono essere bianchi e rossi;

— che i vini «Roble» (invecchiati in botti di rovere) possono essere bianchi e rossi;

— che i vini «de Aguja» (frizzanti) possono essere bianchi e rossi.

La modifica interessa le sezioni 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si coglie l'opportunità per rendere più chiara la formulazione del disciplinare.

2. MODIFICHE DEI LIMITI ANALITICI

Descrizione

Al punto 2.1 del disciplinare viene fissato il limite minimo del titolo alcolometrico effettivo e totale per i vini spumanti di qualità che, per errore, era stato omesso. Al punto 2.1.5 viene invece corretto un errore materiale relativo al limite minimo del titolo effettivo di questi vini, che è di 9 e non 10,5 % vol.

I limiti di zuccheri totali per i vini «secchi» e «semisecchi» sono stati integrati conformemente alla normativa comunitaria vigente (punti 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.6). Inoltre, al punto 2.1.2, il limite di zuccheri totali per i vini «Naturalmente dulces» è stato soppresso in quanto superfluo. I punti 2.1.5 e 2.1.7 sono stati corretti per chiarire che gli zuccheri totali sono espressi non solo in glucosio e fruttosio, ma anche in saccarosio.

I limiti massimi di acidità volatile per i vini «Joven» o «Nuevo» sono aumentati da 8,33 a 9,16 meq/l, con la modifica corrispondente del punto 2.1.1 del disciplinare. Per i vini «Tradicional», «Roble» e «de Aguja» (punti 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.6), il limite è stato aumentato da 10 a 10,83 meq/l.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Il tenore massimo di zolfo è stato portato ai livelli massimi consentiti dalla normativa vigente dell'UE per i vini «Joven» o «Nuevo», i vini «Tradicional»(ad eccezione di quelli dolci naturali, per i quali vengono soppressi i limiti specifici) e i vini «de Aguja», rispettivamente ai punti 2.1.1, 2.1.2 e 2.1.6 del disciplinare. La stessa modifica è inoltre apportata per i vini «Roble» e «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva» (punti 2.1.3 e 2.1.4), includendo anche i limiti applicabili nei casi in cui il tenore di zuccheri sia pari o superiore a 5 g/l. Per i vini spumanti di qualità (punto 2.1.5 del disciplinare) il limite del tenore di zolfo è portato da 160 a 185 g/l.

Il limite per l'estratto secco dei vini spumanti di qualità e frizzanti (punti 2.1.5 e 2.1.6 del disciplinare) è stato soppresso in quanto è considerato non necessario e la normativa vigente non ne prevede la determinazione.

La modifica interessa i punti già menzionati del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'obiettivo è di non imporre restrizioni inutili ai produttori al di là di quanto richiesto dalla normativa.

3. INSERIMENTO DI UNA NUOVA VARIETÀ DI UVE

Descrizione

È introdotta la varietà bianca Albariño.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Dopo aver valutato l'adattamento della suddetta varietà alla zona e il suo contributo alla qualità del vino, si ritiene opportuno includerla nella DOP.

4. MODIFICHE DELLE NORME RELATIVE AGLI IMBALLAGGI

Descrizione

La regolamentazione sull'uso degli imballaggi di tipo PET è stata modificata ed è stato stabilito il tipo di chiusura consentita.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'obiettivo è una migliore conservazione e presentazione del prodotto tutelato dalla DOP.

5. MIGLIORAMENTO DELLA SEZIONE RELATIVA AL CONTROLLO

Descrizione

Sono inseriti i dati relativi all'autorità competente e agli organismi attualmente delegati per la verifica del rispetto del disciplinare.

La modifica interessa la sezione 9 del disciplinare e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si coglie l'opportunità per correggere l'omissione di questi dati nel disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«La Mancha»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi e rosati, giovani e tradizionali (eccetto i vini dolci naturali), e vini bianchi Roble*

Tali vini sono caratterizzati da un basso tenore alcolico. I vini bianchi presentano tonalità che vanno dal verdolino al giallo, senza arrivare al dorato; sono franchi, fruttati e con aromi primari, leggermente acidi ed equilibrati.

Se invecchiati in botte, presentano un colore da giallo a dorato o paglierino, con accenni tostati e un fondo vanigliato, note di rovere, fruttate e persistenti.

I vini rosati presentano un colore che varia da rosaceo a salmone aranciato, con aromi franchi e aromi primari; sono leggermente acidi, equilibrati e fruttati al palato.

I vini fermentati in botte sono caratterizzati da aromi e da un retrogusto che ricordano il legno.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla legislazione dell'UE pertinente.

* Acidità volatile massima dei vini giovani: 9,16 meq/l

* Solfuri massimi: 250 mg/l se tenore di zuccheri ≥5 g/l

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 200

2. *Vini bianchi e rosati, giovani e tradizionali (eccetto i vini dolci naturali), e vini bianchi Roble*

Tali vini presentano un colore che varia dal rosso violaceo al rosso granata; sono franchi, fruttati e caratterizzati da aromi primari. Al palato sono tannici, equilibrati nel rapporto tra componente alcolica e acidità, persistenti e fruttati. I vini invecchiati in fusti presentano un colore che varia dal rosso granata al rubino, sono franchi e fruttati e sono caratterizzati da aromi primari e vanigliati. Al palato risultano persistenti ed equilibrati, con note di vaniglia. Se affinati più a lungo, possono presentare sfumature color mattone o mattone-arancio; sono persistenti e dolci. Al palato risultano morbidi, pieni, rotondi e strutturati. I vini fermentati in botte sono caratterizzati da aromi e da un retrogusto tipici della botte.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla legislazione dell'UE pertinente.

* Acidità volatile massima dei vini giovani: 9,16 meq/l

* Solfuri massimi: 200 mg/l se tenore di zuccheri ≥5 g/l

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

3. *Vini bianchi e rossi Tradicional naturalmente dulce*

Tali vini coincidono con i secchi tra i bianchi e con quelli di colore da rosso granata a marrone tra i rossi; dall'intensità aromatica elevata, che ricorda la frutta e/o le confetture, sono equilibrati e corposi.

* Il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa devono essere compresi nei limiti di legge, conformemente alla legislazione dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 13

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

4. *Vini bianchi e rossi Crianza, Reserva e Gran Reserva*

A seconda del grado di invecchiamento, i vini bianchi presentano un colore che varia dal giallo paglierino al dorato di notevole intensità. Equilibrati, sono caratterizzati da aromi legnosi e tostati. A seconda dell'invecchiamento, i vini rossi presentano un colore che varia dal rosso granata al mattone e sono caratterizzati da aromi che passano da quelli fruttati a quelli legnosi e/o tostati. Al palato risultano equilibrati e corposi.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo è pari a 9 % vol per i vini bianchi e rosati e 11,5 % vol per i vini rossi.

* Acidità volatile massima, espressa in acido acetico: 12,50 meq/l per i vini «Crianza» e 16,66 meq/l per i vini «Reserva» e «Gran Reserva». L'acidità volatile espressa in acido acetico può essere superata di 1 meq/l per ciascun grado alcolico superiore a 12 % vol, fino a un massimo di 20 meq/l per i vini rossi e di 18 meq/l per i vini bianchi.

* Tenore massimo di anidride solforosa: per i vini bianchi: 200 se tenore di zuccheri < 5 g/l e 250 se tenore di zuccheri ≥ 5 g/l; per i vini rossi: 150 se tenore di zuccheri < 5 g/l e 200 se tenore di zuccheri ≥ 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. *Vino spumante di qualità*

I vini spumanti bianchi presentano tonalità che variano dal pallido al dorato e brillante, mentre quelli rosati sono rosa pallido. Le bollicine sono fini e persistenti. Gli aromi sono franchi e puliti. Al palato risultano corposi ed equilibrati.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla legislazione dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 11,66

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 185

6. *Vino frizzante*

I vini frizzanti possono essere bianchi, dalle diverse tonalità di giallo; rosati, dalle diverse tonalità rosacee; e rossi, di un colore rosso violaceo. Al naso, i vini bianchi presentano aromi primari, mentre i vini rosati e rossi sono caratterizzati da aromi intensi che ricordano i frutti rossi. Corposi ed equilibrati, tali vini esaltano l'anidride carbonica.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla legislazione dell'UE pertinente.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo è pari a 9 % vol per i vini bianchi e rosati e 11,5 % vol per i vini rossi.

* Tenore massimo di anidride solforosa: per i vini bianchi e rosati: 200 se tenore di zuccheri < 5 g/l e 250 se tenore di zuccheri ≥ 5 g/l; per i vini rossi: 150 se tenore di zuccheri < 5 g/l e 200 se tenore di zuccheri ≥ 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) —

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

I vini protetti bianchi, rosati e rossi sono ottenuti esclusivamente dalle varietà autorizzate. Non è consentita la miscelazione di varietà bianche e rosse.

La resa massima è pari a 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uva.

La vinificazione dei vini bianchi e rosati avviene mediante pigiatura dei grappoli; per la sgrondatura è impiegato il sistema statico o dinamico. Le uve possono essere preventivamente sottoposte a macerazione per estrarre aromi e pigmenti coloranti. La fermentazione del mosto avviene a una temperatura massima di 22 °C.

I vini rossi sono sottoposti a fermentazione con vinacce per un minimo di tre giorni a una temperatura massima di 28 °C.

5.2. *Rese massime*

1. Vigneti allevati ad alberello

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

74 ettolitri per ettaro

2. Vigneti allevati a spalliera

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

96,2 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La Mancha è una regione naturale e storica situata nella comunità autonoma di Castiglia-La Mancha, al centro della Spagna, che occupa la parte settentrionale della provincia di Albacete, la parte meridionale e sudoccidentale di Ciudad Real, la parte orientale di Toledo e la parte sudoccidentale della provincia di Cuenca.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

AIREN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABÉO - VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Nella pianura di La Mancha, la composizione dei suoli, frutto della sedimentazione miocenica di calcari, marne e sabbie, determina terreni di colore marrone o marrone-rossiccio. In particolare, grazie all'abbondanza di terreni calcarei, la regione di La Mancha si presta alla produzione di vini rossi molto corposi e adatti all'affinamento, mentre i calcari sabbiosi conferiscono al vino una buona gradazione.

La siccità (con precipitazioni annue comprese tra 300 e 350 mm) e l'elevato soleggiamento (3 000 ore di sole) si traducono in vini con una colorazione intensa, in cui risulta chiaramente rafforzata l'intensità aromatica.

Il grande equilibrio dei vini è favorito anche dalla modesta produzione media dei vigneti.

8.2. *Vino frizzante*

Il clima continentale estremo, la composizione dei terreni di color marrone-rossiccio e le temperature elevate influenzano gli aromi fruttati e le tonalità dei vini frizzanti. Poiché tali vini sono ottenuti da quelli descritti nella sezione relativa al vino, quanto indicato in tale sezione si applica parimenti ai vini frizzanti.

8.3. *Vino spumante di qualità*

L'ambiente geografico consente di coltivare le varietà definite nel disciplinare di produzione, che conferiscono ai vini corposità ed equilibrio, così come la siccità e le ore di sole assicurano un titolo alcolometrico naturale che permette di produrre vini dalla gradazione alcolica stabilita. Per la vinificazione dei vini spumanti sono impiegati, come vino di base, i vini indicati nella sezione relativa al vino. Di conseguenza, quanto indicato in tale sezione si applica anche ai vini spumanti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per usufruire dell'indicazione di una varietà di vite determinata e unica, è necessario che almeno l'85 % delle uve provenga da detta varietà con menzione nei registri dei vini.

Per l'etichettatura dei vini spumanti di qualità della denominazione di origine protetta «La Mancha» possono essere utilizzate le indicazioni *Premium* e *Reserva*.

Quadro giuridico di riferimento

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il condizionamento deve avvenire all'interno della zona di produzione delimitata. La produzione dei vini con la denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi correlati, ma con il condizionamento, che deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive. L'imbottigliamento all'interno della zona di produzione consente di controllare direttamente le operazioni di confezionamento e scongiura possibili rischi connessi al trasporto, come l'ossidazione e lo stress termico, che deteriorerebbero le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dei vini e ne comprometterebbero la stabilità.

Link al disciplinare di produzione

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