Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/2240)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM06

Data da comunicação: 14 de janeiro de 2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. MELHORIAS DO TEXTO

Descrição:

O caderno de especificações indica em vários pontos que:

— o vinho jovem («*joven*») ou novo («*nuevo*») e o vinho tradicional («*tradicional*») incluem vinho branco e vinho tinto, total ou parcialmente fermentados em barricas

— o vinho doce natural («*naturalmente dulce*») pode ser vinho branco ou tinto

— o vinho «*roble*» (carvalho) pode ser vinho branco ou tinto

— os vinhos frisantes («*vinos de aguja*») podem ser vinhos brancos, rosados ou tintos.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.6 do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, respeitante às indicações geográficas.

Motivo:

Torna a redação do caderno de especificações mais clara.

2. ALTERAÇÕES DOS LIMITES DAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Descrição:

O ponto 2.1 do caderno de especificações estabelece o limite mínimo do título alcoométrico adquirido e total dos vinhos espumantes de qualidade, que fora acidentalmente omitido. É corrigido um erro material no ponto 2.1.5 relativo ao nível mínimo do título alcoométrico adquirido destes vinhos, que passa a ser 9 % vol. (e não 10,5 % vol.).

Os limites dos açúcares totais dos vinhos «secos» e «meio-secos» são completados em conformidade com a legislação da UE em vigor, nomeadamente nos pontos 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. e 2.1.6. É também suprimido do ponto 2.1.2 o desnecessário limite dos açúcares totais nos vinhos tradicionais doces naturais. São corrigidos os pontos 2.1.5 e 2.1.7 para clarificar que os açúcares totais são expressos não apenas em glucose e frutose, mas também em sacarose.

É alterado o ponto 2.1.1 do caderno de especificações para aumentar os limites máximos de acidez volátil dos vinhos jovens ou novos de 8,33 para 9,16 meq/l. Estes limites são aumentados de 10 para 10,83 meq/l nos vinhos tradicionais, «*roble*» e frisantes (pontos 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.6).

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

São aumentados os limites do teor máximo total de dióxido de enxofre para os níveis máximos autorizados nos termos da legislação da UE aplicável nos vinhos jovens, novos ou tradicionais (com exceção dos vinhos doces naturais, cujos limites específicos são suprimidos) e nos vinhos frisantes, nos pontos 2.1.1, 2.1.2 e 2.1.6, respetivamente, do caderno de especificações. A alteração diz igualmente respeito aos vinhos «*roble*», «*crianza*», «*reserva*» e «*gran reserva*» (pontos 2.1.3 e 2.1.4), mas inclui também os limites em que o vinho tem um teor de açúcares de 5 g/l ou mais. O limite do teor de dióxido de enxofre aumenta de 160 g/l para 185 g/l nos vinhos espumantes de qualidade (ponto 2.1.5 do caderno de especificações).

Visto não ser necessário e a legislação em vigor não exigir que seja determinado, é suprimido o limite de extrato seco dos vinhos espumantes de qualidade e frisantes (pontos 2.1.5 e 2.1.6 do caderno de especificações).

A alteração diz respeito aos pontos supramencionados do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às indicações geográficas.

Motivo:

O objetivo consiste em não impor aos produtores restrições desnecessárias que vão além do exigido pela legislação.

3. ADITAMENTO DE UMA NOVA CASTA

Descrição:

É aditada a casta branca «*albariño*».

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Avaliada a sua adaptação à área e o seu contributo para o vinho, considera-se adequado incluí-la na DOP.

4. ALTERAÇÕES DAS REGRAS RELATIVAS À EMBALAGEM

Descrição:

É alterada a regra relativa à utilização de embalagens PET e é estabelecido o tipo de vedante autorizado.

A alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às indicações geográficas.

Motivo:

O objetivo consiste em melhorar a conservação e a apresentação do produto protegido.

5. MELHORIA DA SECÇÃO RELATIVA AO CONTROLO

Descrição:

São introduzidos os dados da autoridade competente e das entidades atualmente responsáveis por verificar a conformidade com o caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Correção da informação omitida no caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

«La Mancha»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e rosados jovens e tradicionais (excluindo vinhos doces naturais) e vinhos brancos «roble»*

Título alcoométrico baixo. Os brancos vão do esverdeado ao amarelo, sem chegar ao dourado. São vinhos francos, frutados, com aromas primários, acidulados e equilibrados.

Quando estagiam em barrica, vão do amarelo ao dourado ou amarelo-palha. Têm notas de tosta sobre um fundo de baunilha e notas de madeira de carvalho. São frutados e persistentes.

A cor dos vinhos rosados varia entre o rosado e o laranja-salmão. Distinguem-se pelos aromas francos e primários. Na boca, são acidulados, equilibrados e frutados.

Os vinhos fermentados em barrica distinguem-se pelos aromas e notas finais de madeira.

* O título alcoométrico total máximo respeita os limites estabelecidos na legislação da UE.

* Acidez volátil máxima dos vinhos jovens: 9,16 miliequivalentes por litro

* Teor máximo total de dióxido de enxofre: 250 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

2. *Vinhos tintos jovens e tradicionais (excluindo vinhos doces naturais) e vinhos tintos «roble»*

Vermelho-violáceo a vermelho-granada. No nariz, são francos e frutados, com aromas primários. Na boca, são tânicos, equilibrados em termos de álcool e acidez, persistentes e frutados. Os vinhos que estagiaram em barrica vão do vermelho-granada ao vermelho-rubi. São francos, frutados, com aromas primários e abaunilhados. Na boca, são persistentes e equilibrados, com notas de baunilha. Com mais tempo de estágio, podem apresentar laivos de terracota ou terracota-alaranjada. São persistentes e melosos. Na boca, são suaves, harmoniosos, redondos e estruturados. Os vinhos fermentados em barrica distinguem-se pelos aromas e notas finais de madeira.

* O título alcoométrico total máximo respeita os limites estabelecidos na legislação da UE.

* Acidez volátil máxima dos vinhos jovens: 9,16 miliequivalentes por litro

* Teor máximo total de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

3. *Vinhos brancos e tintos tradicionais doces naturais*

Apresentam as mesmas características cromáticas dos brancos secos. Os tintos vão do vermelho-granada ao castanho. Têm grande intensidade aromática, notas de fruta e/ou compota; são equilibrados e encorpados.

* O título alcoométrico total máximo e o teor máximo total de dióxido de enxofre têm de respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *Vinho branco e tinto «crianza», «reserva» e «gran reserva»*

Os brancos vão do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável, consoante o tempo de envelhecimento. Aromas de madeira e tosta. Equilibrados. Os tintos vão do vermelho-granada ao terracota, consoante o tempo de envelhecimento. Os aromas frutados passam a aromas de madeira e/ou tosta com o envelhecimento. Na boca, são equilibrados e encorpados.

* O título alcoométrico total máximo tem de respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

* O título alcoométrico adquirido mínimo é de 9 % vol. nos vinhos brancos e rosados e de 11,5 % vol. nos vinhos tintos.

* Acidez volátil máxima expressa em ácido acético: 12,50 meq/l nos vinhos «*crianza*» e 16,66 meq/l nos vinhos «*reserva*» e «*gran reserva*». A acidez volátil expressa em ácido acético pode ultrapassar 1 meq/l por cada grau de álcool superior a 12 % vol., até um máximo de 20 meq/l nos vinhos tintos e de 18 meq/l nos vinhos brancos.

* Teor máximo total de dióxido de enxofre: Vinhos brancos: 200, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250, se for ≥ 5 g/l. Vinhos tintos: 150, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200, se for ≥ 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *Vinho espumante de qualidade*

Na cor, os vinhos brancos espumantes vão dos amarelos mais claros aos amarelos mais dourados e brilhantes; os vinhos rosados são de um rosa-esmaecido. A bolha é fina e persistente. Os aromas são limpos e frutados. Na boca, são amplos e equilibrados.

* O título alcoométrico total máximo tem de respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 11,66

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

6. *Vinho frisante*

Os vinhos frisantes brancos podem ter diferentes tonalidades de amarelo; os rosados, distintos tons rosáceos. Os tintos são vermelhos ou violáceos. No nariz, os vinhos brancos apresentam aromas primários; os rosados e tintos, aromas intensos de frutos vermelhos. São vinhos amplos e equilibrados, muito gaseificados.

* O título alcoométrico total máximo tem de respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

* Título alcoométrico adquirido mínimo: 9 % vol. nos vinhos brancos e rosados e 11,5 % vol. nos vinhos tintos.

* Teor máximo total de dióxido de enxofre: vinhos brancos e vinhos rosados: 200, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250, se for ≥ 5 g/l. Vinhos tintos: 150, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200, se for ≥ 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas de vinificação específicas*

Práticas de vinificação específicas

Os vinhos brancos, rosados e tintos protegidos por esta denominação são exclusivamente elaborados a partir de castas autorizadas. Não é permitida a mistura de castas brancas e tintas.

O índice de transformação máximo é de 74 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas.

Os vinhos brancos e rosados são produzidos por esmagamento dos cachos. O escorrimento pode ser estático ou dinâmico. As uvas podem ser previamente maceradas para extração de aromas e cor. A fermentação do mosto faz-se a uma temperatura máxima de 22 ºC.

Nos vinhos tintos, a fermentação faz-se em presença das películas durante, pelo menos, três dias, a uma temperatura máxima de 28 °C.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhas conduzidas em taça

10 000 quilogramas de uvas por hectare

74 hectolitros por hectare

2. Vinhas conduzidas em espaldeira

13 000 quilogramas de uvas por hectare

96,2 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A Mancha é uma região natural e histórica situada na comunidade autónoma de Castela-Mancha, no centro de Espanha. A área em causa ocupa a parte norte da província de Albacete, a parte sul e sudoeste da província de Ciudad Real, a parte oriental da província de Toledo e a parte sudoeste da província de Cuenca.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET-FRANC

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

GARNACHA-TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO-VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA-DULCE-CRUDIJERA

MUSCAT-DE-ALEXANDRIA

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

PARELLADA

PEDRO-XIMÉNEZ

PETIT-VERDOT

PINOT-NOIR

RIESLING

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO-CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

Na planície da Mancha, a composição do solo, produto da sedimentação miocénica de calcários, margas e areias, origina uma terra parda ou pardo-avermelhada. Com efeito, a abundância de solos calcários na Mancha faz desta zona o local ideal para a produção de vinhos tintos encorpados, com aptidão para o envelhecimento. O calcário arenoso, por sua vez, confere ao vinho um bom título alcoométrico.

A escassez de chuva (300 a 350 mm por ano) e a elevada insolação (3 000 horas de sol) dão vinhos com intensidade de cor e grande expressividade aromática.

O rendimento médio das vinhas é baixo, o que também favorece o excelente equilíbrio dos vinhos.

8.2. *Vinho frisante*

O clima continental extremado, a composição do solo de cor pardo-avermelhada e as altas temperaturas determinam os aromas frutados e a tonalidade dos vinhos frisantes. Estes são produzidos a partir dos vinhos descritos na rubrica «vinho». Tudo o que aí consta é igualmente aplicável a estes vinhos.

8.3. *Vinho espumante de qualidade*

O meio geográfico permite cultivar as castas indicadas no caderno de especificações, que conferem amplitude e equilíbrio aos vinhos. A escassez de chuva e a exposição solar proporcionam um título alcoométrico natural que permite a produção de vinhos com os títulos alcoométricos definidos. Os vinhos enunciados na rubrica «vinho» são utilizados como vinhos de base na produção dos espumantes. Tudo o que consta dessa rubrica é igualmente aplicável aos vinhos espumantes.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

Autoriza-se a menção de uma única casta, se, pelo menos, 85 % das uvas forem provenientes da variedade em causa, que deve constar dos registos da adega.

As menções «Premium» e «Reserva» podem figurar no rótulo dos vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem protegida «La Mancha».

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

O acondicionamento deve ter lugar na área de produção delimitada. A produção de vinhos com denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica, e outros processos complementares, mas com o acondicionamento, que deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas — filtragem, estabilização e correções de índole diversa — que podem afetar as suas características especiais. O engarrafamento na área de produção permite o controlo direto da operação de acondicionamento e evita eventuais riscos de transporte, tais como a oxidação e o estresse térmico, que deteriorariam as características físico-químicas e organoléticas do vinho e afetariam a sua estabilidade.

Hiperligação para o caderno de especificações

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