C/2026/897

9.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/897)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Uclés»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0050-AM03 — 5.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Uclés»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation. Direction générale de l'alimentation. Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Uclés» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

CORRECTION DE LA TERMINOLOGIE DES SUCRES.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le paramètre analytique «sucre résiduel» est rebaptisé «sucres totaux». Ces modifications ont été apportées dans la partie relative aux caractéristiques analytiques de tous les produits finaux. Il est ajouté que la limite sera exprimée en «fructose et glucose» et, pour les vins mousseux de qualité, en «fructose, glucose et saccharose».

Les points 2.1 et 2.2 du cahier des charges sont modifiés en conséquence; le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

CORRECTION DE LA MENTION D'UNE CATÉGORIE DE PRODUITS.

Description

Alors qu'au début du point 2 du cahier des charges (Description des vins), il est fait mention de l'annexe VII, partie II, catégorie 5, du règlement (UE) nº 1308/2013 du 17 décembre 2013, dans le reste du document, les vins ne sont pas qualifiés de «vins mousseux de qualité», qui appartiennent à ladite catégorie 5, mais sont appelés, de manière erronée, «vins mousseux», lesquels relèvent de la catégorie 4. Cette erreur est corrigée.

Les points 2 et 3 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATIONS DES LIMITES ANALYTIQUES

Description

La limite maximale du titre alcoométrique acquis pour les vins rouges, les vins blancs jeunes et les vins mousseux de qualité est supprimée.

La teneur minimale des vins rouges en acidité totale est abaissée, passant de 4,5 à 4 g/l.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE.

Description

Différents aspects de la description organoleptique des vins sont modifiés:

Le point 2.3 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATON DES PRATIQUES OENOLOGIQUES SPÉCIFIQUES

Description

Pour les vins rouges d'élevage, les termes «deux années civiles» sont remplacés par les termes «vingt-quatre mois» et l'obligation de maintenir le vin en bouteille est supprimée.

En ce qui concerne les vins rouges de réserve, les termes «comptés à partir de la récolte», qui indiquent le moment à partir duquel les 36 mois de vieillissement sont comptés, sont supprimés.

Les points 3.1.2 et 3.1.3 du cahier des charges sont modifiés en conséquence; le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

EXTENSION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Description

Inclusion des parcelles situées dans les zones 12, 17, 18, 19, 72 et 73 de la commune de Corral de Almaguer.

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AJOUT DE NOUVELLES VARIÉTÉS DE VIGNE.

Description

Inclusion de nouvelles variétés de vigne plantées sur les parcelles situées dans les nouvelles zones dont l'inscription dans le cahier des charges est demandée. Les nouvelles variétés à inclure sont les suivantes:

— Rouge: Cabernet Franc, Mazuela (Cariñena), Malbec, Petit Verdot, Tinto Velasco, Graciano et Touriga Nacional.

— Blanc: Viognier et Albariño.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MISE À JOUR DES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET DES COORDONNÉES DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE ET DES ORGANISMES DÉLÉGATAIRES.

Description

La référence aux règlements abrogés est remplacée par une référence aux règlements en vigueur qui les ont remplacés.

Les références à l'autorité compétente et aux organismes de contrôle délégataires ont également été mises à jour.

Les points 8 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

«Uclés»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0050-AM03 — 5.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Uclés»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

VINS ROUGES JEUNES: rouge cerise avec des nuances rouges, violacées et bleutées.

Après un séjour en fût de chêne d'une période minimale de deux mois: rouge cerise avec des nuances rouges, violacées et bleutées.

VINS ROUGES D'ÉLEVAGE: nuances variées comprenant la gamme des rouges.

VINS ROUGES DE GARDE: nuances allant du rouge au rouge brique.

Nez

VINS ROUGES JEUNES: arômes francs et clairs, qui se distinguent par leurs notes fruitées.

Après un séjour en fût de chêne d'une période minimale de deux mois: arômes francs et clairs. Équilibre entre les notes fruitées et florales.

VINS ROUGES D'ÉLEVAGE: arômes clairs et francs. Arômes plus complexes présentant de légères notes fruitées, balsamiques et épicées.

VINS ROUGES DE GARDE: arômes clairs et francs. Nouvelles combinaisons aromatiques mêlant notes épicées, balsamiques et torréfiées.

Bouche

VINS ROUGES JEUNES: vins structurés et fruités présentant une bonne tonicité.

Après un séjour en fût de chêne d'une période minimale de deux mois: tanicité moyenne et bonne structure, avec des notes fruitées.

VINS ROUGES D'ÉLEVAGE: ces vins possèdent du corps et une structure qui persistent en bouche; ils sont puissants et présentent des arômes fruités auxquels s'ajoutent de légères notes balsamiques, boisées et épicées.

VINS ROUGES DE GARDE: vins équilibrés présentant une harmonie entre les sensations gustatives et tactiles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	130

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc jeune

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune pâle à laquelle peuvent s'ajouter des nuances tirant sur le vert ou l'ambre.

Nez

Arômes primaires, principalement fruités, francs, clairs et frais.

Bouche

Moelleuse, équilibrée en acidité, avec un arrière-goût persistant et harmonieux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	8,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Anhydride sulfureux total: moins de 140 mg/l pour les vins secs et moins de 200 mg/l pour les vins demi-secs, moelleux et doux.

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc fermenté en fût et vin blanc vieilli

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Jaune paille et/ou nuances dorées.

Nez

Arômes primaires s'assemblant bien et notes de torréfaction conférées par le séjour en fût.

Bouche

Équilibrée, souple au palais, avec un arrière-goût fruité et des notes boisées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur allant du rose pâle au rose fraise et/ou framboise.

Nez

Présence d'arômes primaires fruités et/ou floraux.

Bouche

Les vins sont frais et souples au palais; ils présentent une acidité équilibrée et un arrière-goût harmonieux et fruité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	8,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin blanc mousseux de qualité:

pâle à dorée. Fines bulles persistantes.

Vin rosé mousseux de qualité:

grande diversité de couleurs, allant du rose pâle de faible intensité ponctué de nuances saumon jusqu'au rose fraise et/ou framboise. Fines bulles persistantes.

Nez

Vin blanc mousseux de qualité:

arômes clairs et fruités.

Vin rosé mousseux de qualité:

arômes clairs et fruités et/ou floraux.

Bouche

Vin blanc mousseux de qualité:

ample, équilibrée. Acidité moyenne à élevée.

Vin rosé mousseux de qualité:

ample, équilibrée. Acidité moyenne à élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

Pour les vins rouges jeunes, la durée minimale de macération du moût avec les peaux est de quatre jours. Si la période de vieillissement est courte, elle ne peut être toutefois inférieure à deux mois et doit s'effectuer en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 litres. Pour les vins d'élevage et de garde, la durée minimale de macération du moût avec les peaux est de sept jours. Les vins blancs secs sont élaborés par foulage des grappes éraflées et débarrassées des peaux. La fermentation dure le temps nécessaire à la réduction des sucres et s'effectue à une température inférieure ou égale à 22 °C. Dans le cas de la macération pelliculaire, la durée de macération ne doit pas dépasser six jours.

Pratique vitivinicole

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Aucun vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Uclés» ne pourra être obtenu à partir de vignes de cépages rouges jeunes de moins de six ans. Toutefois, les vins blancs bénéficiant de l'AOP «Uclés» peuvent être produits à partir de la première année de production de la vigne.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges > 40 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	5 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges > 40 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	35
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges > 40 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges > 40 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 15-40 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	6 500
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 15-40 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	45,5
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 15-40 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 500
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 15-40 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66,5
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 6-15 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 6-15 ans en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 6-15 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	11 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vignes de cépages rouges 6-15 ans en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	77
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs taillés en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs taillés en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	11 000
Rendement maximal par unité:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal:	77
Rendement maximal par unité:	en hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— SAUVIGNON BLANC

— CABERNET FRANC

— ALBARIÑO

— MERLOT

— MALBEC

— AIREN

— PETIT VERDOT

— MAZUELA - CARIÑENA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— VERDEJO

— CHARDONNAY

— TEMPRANILLO - CENCIBEL

— GARNACHA TINTA

— VIOGNIER

— TOURIGA NACIONAL

— SYRAH

— MACABEO - VIURA

— GRACIANO

— TINTO VELASCO - FRASCO

— CABERNET SAUVIGNON

9. **Description succincte de la zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée comprend des parcelles situées dans les communes suivantes des provinces de Cuenca et de Tolède:

— De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio et Zarza de Tajo.

— De Tolède: Cabezamesada: zones 501 à 505 (a.i.), 507 et 508; Corral de Almaguer: zones 12, 17 à 25 (a.i.), zones 72 et 73 et Santa Cruz de la Zarza.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique est située à une altitude comprise entre 500 et 800 m pour sa partie occidentale et entre 600 et 1 200 m pour sa partie orientale. Le sol est très riche en potassium, ce qui confère au fruit un bon équilibre et une bonne maturité. Les sols ont une texture très fine et consistent principalement en des terres calcaires franches argileuses ou franches sableuses; ces sols sont profonds. L'altitude et la richesse en potassium des sols, ainsi que la prédominance de formes de conduite libres en gobelet et une faible densité de plantation, permettent d'obtenir des raisins dont les acides présents sont compensés, ce qui donne des vins très équilibrés, avec un pH faible qui augmente l'acidité de ces vins, contribuant ainsi à affirmer leur caractère et à accroître leur longévité en bouteille.

Catégories de produits de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La zone géographique est située à une altitude comprise entre 500 et 800 m pour sa partie occidentale et entre 600 et 1 200 m pour sa partie orientale. Le sol est très riche en potassium, ce qui confère au fruit un bon équilibre et une bonne maturité. Les sols ont une texture très fine et consistent principalement en des terres calcaires franches argileuses ou franches sableuses; ces sols sont profonds. L'altitude et la richesse en potassium des sols, ainsi que la prédominance de formes de conduite libres en gobelet et une faible densité de plantation, permettent d'obtenir des raisins dont les acides présents sont compensés, ce qui donne des vins très équilibrés, avec un pH faible qui augmente l'acidité de ces vins, contribuant ainsi à affirmer leur caractère et à accroître leur longévité en bouteille.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

DISPOSITIONS EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

législation nationale

Type supplémentaire d'exigence/de dérogation

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-08/PLIEGO_DE_CONDICIONES_D.O._UCLES_12-12-2024.pdf