

Pliego de condiciones de los vinos de la denominación de origen protegida La Mancha.

1. Nombre que se debe proteger.

La Mancha.

2. Descripción de los vinos.

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O.P. son la categoría 1, 5 y 8 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

2.1. Los parámetros por considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

- El grado alcohólico adquirido mínimo será: para vinos blancos y rosados de 9% vol., para vinos tintos de 11,5% vol. (válido igualmente para los vinos de aguja y para los espumosos de calidad), para los vinos blancos y tintos naturalmente dulces de 13% vol.
- El grado alcohólico total mínimo será: para vinos blancos y rosados de 10,5% vol., para vinos tintos de 11,5% vol. (válido igualmente para los vinos de aguja y para los espumosos de calidad), para los vinos blancos y tintos naturalmente dulces será superior a 15% vol.
- El grado alcohólico adquirido mínimo para vinos de baja graduación será: para vinos blancos, rosados y tintos de 4,5 % vol.
- El grado alcohólico total mínimo para vinos de baja graduación será: para vinos blancos y rosados de 10,5 % vol. y para los tintos 11,5 % vol.

Los tipos de vino de la categoría 1 son:

2.1.1 Joven o Nuevo: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces. Son vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan. Incluye vinos blancos y tintos total o parcialmente fermentados en barrica.

- Azúcares totales (expresado por la suma glucosa + fructosa):

Secos: cuando el vino contiene 4 g/l de azúcares totales como máximo o hasta 9 g/l de azúcares totales cuando el valor de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/l respecto al contenido de azúcares totales.

Semisecos: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos secos y no supere los 12 g/l, o 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcares totales y el valor de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/l.

Semidulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos semisecos y no supere los 45 g/l.

Dulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea igual o superior a 45 g/l.

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 9,16 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total (mg/l):

Blancos y rosados: < 200, y no podrá exceder los 250 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

Tintos: < 150, y no podrá exceder los 200 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.2 Tradicional: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces, y vinos blancos y tintos naturalmente dulces. Incluye vinos blancos y tintos total o parcialmente fermentados en barrica:

- Azúcares totales (expresado por la suma glucosa + fructosa):

Secos: cuando el vino contiene 4 g/l como máximo o hasta 9 g/l cuando el contenido de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/l respecto al contenido de azúcares totales.

Semisecos: cuando el contenido en azúcares totales del vino sea superior al de los vinos secos y no supere los 12 g/l, o 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcares totales y el valor de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/l.

Semidulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos semisecos y no supere los 45 g/l.

Dulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea igual o superior a 45 g/l.

Las restantes características del análisis físico-químico de los vinos tradicionales secos, semisecos, semidulces y dulces serán:

- Acidez total mínima: 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 10,83 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total (mg/l):

Blancos y rosados: < 200, y no podrá exceder los 250 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

Tintos: < 150, y no podrá exceder los 200 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Las restantes características físico-químicas de los vinos tradicionales naturalmente dulces serán:

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 20 meq/l expresada en ácido acético.

2.1.3 Vino Roble: vinos blancos y tintos envejecidos en barrica de roble, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces:

- Azúcares totales (expresado por la suma glucosa + fructosa):

Secos: cuando el vino contiene 4 g/l de azúcares totales como máximo o hasta 9 g/l de azúcares totales cuando el valor de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/l respecto al contenido de azúcares totales.

Semisecos: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos secos y no supere los 12 g/l, o 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcares totales y el valor de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/l.

Semidulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos semisecos y no supere los 45 g/l.

Dulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea igual o superior a 45 g/l.

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 10,83 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre total (mg/l):

Blancos: < 200, y no podrá exceder los 250 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

Tintos: < 150, y no podrá exceder los 200 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 6 u.a. (suma de las absorbancias 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.4. Crianza, Reserva y Gran Reserva: vinos blancos y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces:

- Azúcares totales (expresado por la suma glucosa + fructosa):

Secos: cuando el vino contiene 4 g/l de azúcares totales como máximo o hasta 9 g/l de azúcares totales cuando el valor de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/l respecto al contenido de azúcares totales.

Semisecos: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos secos y no supere los 12 g/l, o 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcares totales y el valor de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/l.

Semidulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos semisecos y no supere los 45 g/l.

Dulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea igual o superior a 45 g/l.

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima expresada en ácido acético: 12,50 meq/l para los vinos de Crianza y 16,66 meq/l para los vinos de Reserva y Gran Reserva.

- Podrá superarse la acidez volátil expresada en ácido acético en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12% vol., hasta un máximo de 20 meq/l para vinos tintos y 18 meq/l para vinos blancos.

- Dióxido de azufre total (mg/l):

Blancos: < 200, y no podrá exceder los 250 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

Tintos: < 150, y no podrá exceder los 200 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos de Crianza será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros), mientras que para los de Reserva y Gran Reserva será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Los tipos de vino de la categoría 5 son:

2.1.5. Espumoso de calidad: podrán ser blancos y rosados, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno, una graduación alcohólica adquirida mínima de 9% vol. y una graduación alcohólica total mínima de 10,5% vol.

El vino base utilizado deberá tener las características analíticas reflejadas para los vinos Jóvenes o los Tradicionales.

Los vinos Espumosos de calidad se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcares totales (expresada por la suma glucosa + fructosa + sacarosa), como sigue:

Brut nature: inferior a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso de calidad al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.

Extra brut: de 0 a 6 g/l.
Brut: inferior a 12 g/l.
Extra seco: de 12 a 17 g/l.
Seco: de 17 a 32 g/l.
Semiseco: de 32 a 50 g/l.
Dulce: superior a 50 g/l.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcares totales, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

- Acidez total superior a 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 11,66 meq/l expresada en ácido acético.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): Superior a 3,5 bares.
- El dióxido de azufre total será inferior a 185 mg/l.

Los tipos de vino de la categoría 8 son:

2.1.6. Vino de Aguja: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces:

- Azúcares totales (expresado por la suma glucosa + fructosa):

Secos: cuando el vino contiene 4 g/l de azúcares totales como máximo o hasta 9 g/l de azúcares totales cuando el valor de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/l respecto al contenido de azúcares totales.

Semisecos: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos secos y no supere los 12 g/l, o 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcares totales y el valor de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/l.

Semidulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea superior al de los vinos semisecos y no supere los 45 g/l.

Dulces: cuando el contenido de azúcares totales del vino sea igual o superior a 45 g/l.

- Acidez total superior a 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10,83 meq/l expresada en ácido acético.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): No inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares.
- Dióxido de azufre total (mg/l):

Blancos y rosados: < 200, y no podrá exceder los 250 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

Tintos: < 150, y no podrá exceder los 200 cuando el contenido en azúcares totales sea igual o superior a 5 g/l.

2.1.7. Tolerancias: Las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha serán las siguientes:

- Grado alcohólico total: $\pm 0,2\%$ vol.
- Grado alcohólico adquirido: $\pm 0,2\%$ vol.
- Acidez total: $\pm 0,3$ g/l. expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil: ± 3 meq/l expresada en ácido acético.
- Dióxido de azufre: ± 15 mg/l.
- Intensidad colorante: $\pm 0,500$ u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros)

- Azúcares totales: $\pm 0,5$ g/l (expresado por la suma glucosa + fructosa; más sacarosa, en caso de los vinos espumosos de calidad)
- Sobrepresión: $\pm 0,5$ bares.

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

2.2.1. Vino Joven o Nuevo:

i) Vinos Blancos Secos:

- Fase visual: de tono amarillo suave a amarillo sin llegar a dorado.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente:

- Fase visual: oscilan de tono amarillo suave a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces.

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Blancos de uvas tintas:

- Fase visual: de color amarillo pudiendo tener reflejos rosáceos.
- Fase olfativa: francos y limpios con aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados y persistentes.

v) Vinos Rosados Secos:

- Fase visual: de color rosáceo a naranja salmón.
- Fase olfativa: francos y con aromas primarios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

vi) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

vii) Vinos Tintos Secos:

- Fase visual: de color rojo violáceo a picota.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

viii) Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.

ix) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces.

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

x) Vinos Tintos de Maceración Carbónica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a picota.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

xi) Vinos de baja graduación:

- Fase visual: de aspecto limpio y brillante, según características de blancos, tintos y rosados.
- Fase olfativa: aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales.

2.2.2. Vino Tradicional:

i) Vinos Blancos Secos:

- Fase visual: de color amarillo en sus diferentes tonalidades.
- Fase olfativa: limpios y/o ligeramente evolucionados.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y persistentes.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente:

- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Blancos y Tintos Naturalmente Dulces:

- Fase visual: los blancos en toda su gama y de color granate a marrón en los tintos.
- Fase olfativa: intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras.
- Fase gustativa: equilibrado y con cuerpo. Con recuerdo a confituras.

v) Vinos Blancos de uvas tintas:

- Fase visual: de color amarillo pudiendo tener reflejos rosáceos.
- Fase olfativa: francos y limpios con aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados y persistentes.

vi) Vinos Rosados Secos:

- Fase visual: de color rosáceo a naranja salmón.
- Fase olfativa: francos y limpios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

vii) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

viii) Vinos Tintos Secos:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: francos y limpios.
- Fase gustativa: taninos equilibrados en alcohol/acidez y persistentes.

ix) Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.

x) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares totales.

xi) Vinos Tintos de Maceración Carbónica.

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.

- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

xii) Vinos de baja graduación:

- Fase visual: de aspecto limpio y brillante, según características de blancos, tintos y rosados.
- Fase olfativa: aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales.

2.2.3. Vino Roble:

i) Vinos Blancos:

- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas afrutados y/o confitura conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrados, con aromas a maderas y/o tostados.

ii) Vinos Tintos:

- Fase visual: de color rojo púrpura a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: persistentes y equilibrados, con aportaciones de maderas y/o tostados.

2.2.4. Vino de Crianza:

i) Vinos blancos:

- Fase Visual: amarillo pajizo con reflejos dorados.
- Fase olfativa: aromas de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrado.

ii) Vinos tintos:

- Fase visual: con tonos granate, picota o rubí, pudiendo tener ligeros matices teja.
- Fase olfativa: aromas afrutados y/o confitura y de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrado y con cuerpo.

2.2.5. Vino de Reserva:

i) Vinos blancos:

- Fase Visual: amarillo dorado en sus diferentes tonalidades.
- Fase olfativa: aromas de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrado y con cuerpo.

ii) Vinos tintos:

- Fase visual: oscilan de granate a los matices teja.
- Fase olfativa: aromas de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrado y con cuerpo.

2.2.6. Vino de Gran Reserva:

i) Vinos blancos:

- Fase Visual: amarillo dorado en sus diferentes tonalidades.
- Fase olfativa: aromas de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: equilibrado y con cuerpo.

ii) Vinos tintos:

- Fase visual: su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.
- Fase olfativa: aromas de maderas y/o tostados.
- Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

2.2.7. Vino Espumoso de calidad:

- Fase visual: para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: francos y limpios.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados.

2.2.8. Vino de Aguja:

- Fase visual: con burbuja; con distintas tonalidades de amarillo para blancos, rosáceos para los rosados y rojo violáceo para los tintos.
- Fase olfativa: con aromas primarios.
- Fase gustativa: amplios, equilibrados y destacando el carbónico.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kgs de uva.

3.2. Se podrán elaborar los siguientes tipos de vino:

3.2.1. Vino Joven o Nuevo.

La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas. La temperatura de fermentación máxima será de 22 °C.

i) Para la elaboración de vinos blancos fermentados total o parcialmente en bodega, un mínimo del 15% deberá fermentar en bodega, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

ii) Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y el escurrido se realizará por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto limpio a una temperatura máxima de 22 °C.

iii) En los tintos, se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días y a temperatura de fermentación máxima de 28 °C.

La finalización de la fermentación alcohólica se realizará por agotamiento de los azúcares reductores, sin pérdidas de los aromas frutales.

iv) Para la elaboración de vinos tintos fermentados total o parcialmente en bodega, un mínimo del 15% deberá fermentar en bodega, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

v) Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante despalillado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 24 °C.

vi) La elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, será igual que la de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares totales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

vii) En cuanto a la elaboración de los vinos de baja graduación, sus cualidades resultan a partir de una buena maduración, aún sin tener excesivo grado alcohólico, con una acidez y una maduración equilibrada necesarias para obtener este tipo de vinos.

viii) Para elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas, se realizará una rotura limpia de la uva evitando la extracción del color.

3.2.2 Vino Tradicional: vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores.

- i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22 °C.
- ii) En la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y su escurrido por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22 °C.
- iii) La elaboración de los vinos tintos se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días con temperatura de fermentación máxima de 30 °C.
- iv) Para la elaboración de vinos blancos y tintos fermentados total o parcialmente en barricas un mínimo del 15% deberá fermentar en bodega, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 litros.
- v) Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante despalillado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 24 °C.
- vi) Para la elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.
- vii) La elaboración de vinos naturalmente dulces debe cumplir los siguientes requisitos:
La elaboración de este vino se realizará según el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.
Esta elaboración se realizará a partir de uvas blancas y tintas autorizadas que previamente han sido deshidratadas por métodos naturales (asoleo) o artificiales (cámara de deshidratación).
Las uvas deshidratadas se someten a un prensado para la obtención del mosto, cuya riqueza inicial en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l, y posterior fermentación alcohólica.
La temperatura máxima de fermentación será de 22 °C.
- viii) En cuanto a la elaboración de los vinos de baja graduación, sus cualidades resultan a partir de una buena maduración, aún sin tener excesivo grado alcohólico, con una acidez y una maduración equilibrada necesarias para obtener este tipo de vinos.
- ix) Para elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas, se realizará una rotura limpia de la uva evitando la extracción del color.

3.2.3 Vino Roble.

La elaboración de estos vinos será igual que la de los vinos Jóvenes o Nuevos y Tradicionales. La permanencia mínima en bodega de roble será de 60 días.

La capacidad máxima de las barricas utilizadas será de 600 litros.

3.2.4. Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La elaboración de estos vinos se realizará como la del tipo de vinos Tradicionales.

- i) Para vino crianza el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.
- ii) Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo.
- iii) Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330

litros y en botella el resto de dicho período, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

3.2.5. Espumoso de calidad.

Los vinos espumosos de calidad producidos en la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el punto 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones.

Para elaboraciones diferentes al Método Tradicional deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (Método Charmat o Granvías).

3.2.6. Vino de Aguja:

Los vinos de aguja de la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el punto 8 de la parte II del Anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, y podrán ser blancos, rosados y tintos.

4. Demarcación de la zona geográfica.

La zona de producción de la Denominación de Origen La Mancha incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

De la provincia de Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo, con todos sus polígonos y parcelas. También se incluye El Bonillo con excepción de los polígonos 95, parcelas 16 d, 16da, 16db y 17; polígono 97, parcela 24, polígono 100, parcelas 2,3 y 8, el polígono 115 parcelas 1ma, 1mb 1mc; polígono 116 parcelas 1aa, 1ab y 1af; polígono 119, parcelas 22a, 23a, 24b, 24i y 25d y polígono 120, parcela 20d.

De la provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernán Caballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cáñamos, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. También se incluyen los siguientes términos municipales, con las siguientes excepciones, que quedan excluidas: Alhambra, salvo polígonos 50 (parcelas 32 a 51), 52 (parcelas 8, 9 y 10), 53 al 90, 159 (parcela 1), 162, 163 y 164 (parcelas 11 a 20); Granátula de Calatrava, salvo los polígonos 8 a 31, 51 a 60, 69 y 70; Montiel, salvo los polígonos 62 al 76; y Torre de Juan Abad, salvo los polígonos 1 al 9 y 61 al 63.

De la provincia de Cuenca: El Acebrón, La Alberca de Záncara, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañada Juncosa, El Cañavate, Carrascosa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares de Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio de Santiago, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo,

Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde de Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.

De la provincia de Toledo: Ajofrín, Almonacid de Toledo, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dosbarrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola, Orgaz, La Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, La Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente en bodegas de la zona de producción La Mancha inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, así como en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, y ubicadas en su zona de producción, que también será zona de transformación a partir de uvas procedentes de parcelas también inscritas en el registro de viñedos de la citada interprofesional.

5. Rendimientos máximos.

- Plantaciones conducidas en vaso (variedades blancas y tintas): 10.000 kg/ha y 74 hl/ha.
- Plantaciones conducidas en espaldera (variedades blancas y tintas): 13.000 kg/ha y 96,2 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen La Mancha.

6. Variedades de uvas de vinificación.

- Variedades Blancas autorizadas: Airén, Albariño, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y Viognier.

- Variedades Tintas autorizadas: Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah.

7. Vínculo con la zona geográfica.

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos).

7.1.1. Vinos.

La región tiene una acusada vocación vitícola, derivada de un conjunto de características que le son intrínsecas y naturales para la producción de uva y, como consecuencia, de unos vinos con peculiaridades definidas.

La Mancha tiene una tierra llana, sin grandes alturas y con una tierra rojiza fruto de sedimentos miocénicos de estructura caliza.

La sequedad es otra de sus características más acusadas, ya que debido a su microclima es poco frecuente la entrada de vientos húmedos, presentando una escasa pluviometría (300 a 350 mm anuales). Por otra parte, esta tierra goza de más de 3.000 horas de sol al año, por lo que los vinos de la Denominación de Origen La Mancha están influidos por un ambiente de extrema sequedad y alta insolación, llegando a temperaturas cercanas a los 45 °C.

La orografía es muy llana y el terreno asciende de forma constante de norte a sur, pasando de los 484 metros sobre el nivel del mar en el extremo norte a los 700 de La Mancha central, descendiendo

después a los 645 de Manzanares. Se alcanzan cotas de mayor altura en algunas zonas concretas de la provincia de Cuenca y en los alrededores de los Montes de Toledo.

No obstante, la altitud media de la mayor parte del viñedo manchego oscila entre los 600 y los 800 metros de altura, lo que unido a su clima continental extremado propicia que las temperaturas de sus inviernos puedan ser muy bajas, alcanzando cifras de hasta menos 15 °C.

La composición del suelo no es muy variada, predominando las formaciones de arcilla arenosa de un color pardo-rojizo, pobre en contenido orgánico y rico en caliza y tiza. De hecho, es habitual en muchos viñedos que haya costras de caliza que es necesario romper para permitir el progreso adecuado de las raíces de la planta.

7.1.2. Vinos espumosos de calidad.

La acusada vocación vitícola de la zona geográfica de la Denominación de Origen La Mancha, y las condiciones naturales para la producción de uva, tierra llana, rojiza de sedimentos de estructura caliza, con sequedad extrema, precipitaciones muy escasas, gran número de horas de sol y altas temperaturas, permiten producir unas uvas idóneas para la elaboración de espumosos de calidad; para esta elaboración se utilizan, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.1.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

7.1.3. Vinos de aguja.

Las características de la zona geográfica en cuanto al clima continental extremado, composición del suelo de color pardo-rojizo, pobre en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan la producción y elaboración de los vinos de aguja. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado 7.1.1. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.1.1 se traslada igualmente para estos vinos.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

7.2.1. Vinos.

El entorno geográfico proporciona a los vinos de la Denominación de Origen La Mancha unas características equilibradas tanto en acidez, que es un importante factor para la calidad de los mismos y desarrolla un papel fundamental en aspectos cualitativos tan notorios como es su intensidad colorante, su estabilidad química y biológica y sus características organolépticas, como en su grado alcohólico, que considerando que la zona disfruta de más de 3.000 horas de sol al año, permite garantizar la maduración del viñedo, originando unos vinos blancos y tintos entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y en estructura fenólica, que proporciona a los vinos un color, cuerpo y astringencia característico.

7.2.2. Vinos espumosos de calidad.

Los vinos espumosos de calidad de la Denominación de Origen La Mancha se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos de calidad se utilizan, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.2.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

7.2.3. Vinos de aguja.

Los vinos de aguja se caracterizan por sus aromas, los blancos con aromas frutales, y los rosados y tintos, con aromas intensos que recuerdan frutos rojos. Estos vinos siguen caracterizándose por su equilibrio. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado 7.2.1. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.2.1 se traslada igualmente para estos vinos.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

7.3.1. Vinos.

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojizo. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación y una marcada sequedad.

La sequedad y la alta insolación de esta región reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas y favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática de las distintas variedades acogidas, dependiendo de las características que cada una de ellas tenga.

Las producciones medias del viñedo son bajas con respecto a las de regiones del norte de España, Francia e Italia, lo que también favorece que haya una mayor carga de azúcares en la uva y menor cantidad de agua, posibilitando un gran equilibrio en los vinos de esta Denominación de Origen.

7.3.2. Vinos espumosos de calidad.

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas.

Para la elaboración de los vinos espumosos de calidad se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior. En consecuencia, lo indicado en el apartado 7.3.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

7.3.3. Vinos de Aguja.

El clima continental extremado, la composición del suelo de color pardo-rojizo, las altas temperaturas condicionan los aromas frutales y tonalidades de los vinos de aguja. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado 7.1.1. En consecuencia, lo indicado en el apartado 7.1.1 se traslada igualmente para estos vinos.

8. Requisitos aplicables.

- El envasado de los vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha debiendo corresponderse este proceso con las exigencias que tienen que cumplir todos los vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha en materia de trazabilidad verificable.

Aunque se podrán comercializar vinos no envasados en las bodegas inscritas en el Registro de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en todos los casos los vinos comercializados con dicha Denominación de Origen deberán ir provistos de contraetiqueta identificativa o precinta, expedida por la citada Asociación Interprofesional.

- Requisitos de envasado: El envasado se realizará en la zona de producción delimitada en el apartado 4 anterior. La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características físico-químicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

- El embotellado se realizará en envase de vidrio con las capacidades nominales establecidas de acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, y en envases Bag In Box (BIB) con capacidades de 1 a 5 litros, para los mercados internacionales y para los vinos sin envejecimiento.

Se permite el uso de PET hasta 100 cl únicamente en el caso de vinos jóvenes y tradicionales, y siempre que cuente con triple barrera (multicapa) y/o aditivo con efecto barrera contra el riesgo de entrada de oxígeno, para garantizar la protección del producto y el mantenimiento de su vida útil. Asimismo, siempre que garantice su cierre estanco, el tipo de cierre será de tapón de rosca PCO, o Pilfer de Polipropileno o de Polietileno. También se permite el empleo de la lata de uso alimentario para formatos de entre 18 y 40 cl. en vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, según lo marcado por la legislación vigente.

Con excepción del envasado en lata, Bag In Box y PET, los sistemas de cierre serán: corcho cilíndrico (obligatorio en el caso de vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva, y optativo para vinos Jóvenes, Tradicionales y Envejecidos en Barrica), tapón de rosca, sintético cilíndrico, en todas sus capacidades, y corona con cápsula complejo, para envases igual o menor a 25 cl.

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 85% de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro de bodega.

- Se podrán elaborar vinos a partir de uvas procedentes de producción ecológica con Denominación de Origen siempre que cuenten con certificación en vigor respecto a las Normas de Producción y del Reglamento (UE) nº 2018/848 del Parlamento Europeo del Consejo de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

-Para la denominación de origen protegida La Mancha el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, apartado b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida La Mancha son:

Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, y Viejo.

La utilización de las menciones a las que se refiere el artículo 17 del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, relativas al modo de obtención o a los métodos de elaboración, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida La Mancha deberán cumplir las condiciones establecidas en el anexo III del citado Real Decreto.

- De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional segunda, letra c) de la Ley 6/2015, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

9. Comprobaciones.

9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas.
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4

45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dgac@jccm.es

9.2. Organismos de control.

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

9.3. Tareas de los organismos de control.

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el

resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN ISO/IEC 17025.