

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 16 giugno 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Méntrida (DOP)]**

(2017/C 194/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Méntrida» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione, conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Méntrida» dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Méntrida» (DOP) a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo è previsto nei due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 16 giugno 2017

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## «MÉNTRIDA»

## AOP-ES-A0047-AM03

Data di presentazione della domanda: 15 luglio 2015

**Domanda di modifica del disciplinare****1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 — Modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Descrizione del prodotto**

In seguito alla domanda attuale dei mercati e dei consumatori, si chiede l'inserimento nel disciplinare di produzione dei vini spumanti bianchi, rosati e rossi, al fine di:

- dirigere una parte della produzione verso un mercato meno saturo per quanto riguarda l'offerta di prodotti.
- Si osserva un aumento delle vendite di tali prodotti e si ritiene opportuno proteggerli mediante norme di qualità differenziata.
- I mercati internazionali richiedono una sempre maggiore diversificazione dei prodotti che soddisfino le esigenze del consumatore. La mancata diversificazione va a scapito della competitività e pertanto si è deciso di ampliare la rappresentatività dei prodotti di tutte le gamme e di tutti i prezzi, soprattutto all'esportazione.

**2.2. Pratiche enologiche impiegate**

Sono state istituite pratiche enologiche specifiche per il nuovo tipo di prodotto vitivinicolo «vini spumanti».

**2.3. Delimitazione della zona geografica**

In questo paragrafo, si chiede di aggiornare i 17 comuni della zona di produzione, che sono: Argés (solo i poligoni 3 e 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (solo i poligoni 17 e 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa e Talavera de la Reina.

È necessario aggiornare tali comuni in quanto essi in origine non avevano impianti viticoli e non erano stati inseriti nelle prime norme di produzione stabilite. Alcuni di essi sono già stati menzionati nella zona di produzione definita nei regolamenti sulla denominazione di origine pubblicati nel 1966, nel 1976 e nel 1992 e questi diciassette comuni si trovano geograficamente nella zona di produzione delimitata e sono limitrofi.

Esistono attualmente impianti viticoli di varietà autoctone della zona, autorizzate nel disciplinare della DOP Méntrida e, come è stato dimostrato per tutti questi comuni, sia il loro terreno che il loro clima sono simili a quelli dei comuni della zona; si può pertanto ritenere che i comuni menzionati facciano parte della zona di produzione della DOP Méntrida.

Le caratteristiche dei terreni, del clima e delle varietà di questi comuni che si intendono aggiornare sono simili a quelle che costituiscono già la denominazione d'origine.

**2.4. Legame**

Viene istituito un nuovo legame per il nuovo tipo di prodotto vitivinicolo «vini spumanti».

**2.5. Nomi e indirizzi delle autorità di controllo**

Sono indicati il nome e l'indirizzo delle autorità di controllo competenti al momento della presentazione della domanda di modifica nonché il link del sito Internet da consultare per conoscere le autorità di controllo aggiornate della DOP Méntrida.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Denominazione (denominazioni)**

Méntrida (es)

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

**4. Descrizione del vino/dei vini**

Vino bianco secco e vino bianco secco «Roble»

I vini bianchi sono di colore giallo chiaro/paglierino, eventualmente con sfumature verdastre (nei primi mesi, in seguito spariscono), leggermente dorate in funzione della varietà e, se del caso, del tempo trascorso nelle botti. Gli aromi sono puliti, di intensità media o forte. Prevalgono gli aromi fruttati, con tonalità fresche, floreali o erbacee. Nel vino bianco «Roble» prevalgono aromi di pasticceria, come la crema e un fondo bruciato. Sono sapidi e aromatici.

Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	11
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	10

Vino bianco, vino bianco «Roble», vino semisecco, semidolce e dolce

Fase visiva e fase olfattiva simili a quelle dei vini secchi della stessa varietà.

Gusto: vino equilibrato rispetto al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	9
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	10

Vino rosato secco, semisecco, semidolce e dolce

Colore rosa fragola, brillante e vivo, con riflessi cardinalizi se giovane. Aroma potente che ricorda la fragola, il lampone, i frutti rossi e/o i petali di rosa.

Fresco, fruttato (frutti rossi, fragola, lampone), sapido e potente.

I vini commercializzati senza filtrazione né stabilizzazione sono definiti in fase visiva come «leggermente torbidi o velati», mentre in fase gustativa possono essere più densi e carnosi.

Titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini secchi: 11,5 % vol.

Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	9
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	10

Vino rosso giovane e vino rosso giovane «Roble», vino rosso secco e vino rosso «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»

Titolazione elevata. Colore rosso ciliegia, granata scuro o amarena, con sfumature violacee accese sul bordo o dal rosso rubino al rosso ciliegia, con sfumature aranciate e terracotta. Fruttati (mora, ribes) o con note floreali, a volte speziate o legnose. Vino sapido e aromatico, con tannini ben integrati. Dopo il passaggio in botti di rovere l'ingresso in bocca è potente, la struttura e il corpo sono apprezzabili con un retrogusto fruttato intenso e caratteristiche note legnose. Retrogusto amarognolo, lungo e intenso.

\*Acidità volatile con possibile superamento di 1 mEq/l per ogni grado di alcol sopra all'11 % vol. e ogni anno di invecchiamento, fino a 16,6 mEq/l al massimo. \*Anidride solforosa: 200 mg/l se zuccheri > 5 g/l

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	12
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

Vino rosso giovane e vino rosso giovane «Roble», vino semisecco, semidolce e dolce

Fase visiva e fase olfattiva simili a quelle dei vini secchi della stessa varietà.

Gusto: vino equilibrato rispetto al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	9
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3

Vino spumante rosso, bianco e rosato

Bollicine persistenti. Possiede aromi puliti e fruttati. Il vino «Reserva» presenta aromi intensi. Vino equilibrato al palato, dotato di una struttura gradevole.

I vini bianchi sono di color oro pallido o dorati nel caso dei vini «Reserva». I vini rosati hanno tonalità rosate che ricordano i petali di rosa e la terracotta nel caso dei vini «Reserva». I vini rossi presentano tonalità violtee e brillanti nonché sfumature legnose nel caso dei vini «Reserva»

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume)	10
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	185

## 5. Pratiche vitivinicole

### a. Pratiche enologiche essenziali

Sono applicate pressioni inferiori a 2,5 kg/cm<sup>2</sup> per l'estrazione de mosto e del vino e la separazione dalle vinacce, affinché la resa non superi i 70 litri di mosto o di vino per 100 kg di vendemmia.

Nei vini bianchi i mosti, al netto delle parti solide del grappolo, fermentano a temperature inferiori a 20 °C. Per i vini rossi la durata minima di macerazione del mosto con le bucce è di 48 ore.

Per i vini che richiedono un invecchiamento la fermentazione alcolica avviene a una temperatura non superiore a 30 °C. Durante il processo di invecchiamento sono conservati in botti di rovere con capacità massima di 330 litri.

### b. Rese massime

Piante coltivate ad alberello

7 150 kg di uve per ettaro

Piante coltivate ad alberello

50 hl per ettaro

Piante coltivate a spalliera

12 850 kg di uve per ettaro

Piante coltivate a spalliera

90 hl per ettaro

## 6. Zona delimitata

Situata a nord della provincia di Toledo: provincia di Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (solo i poligoni 3 e 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (solo i poligoni 17 e 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rieves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) e Yuncillos.

## 7. Uve da vino principali

Garnacha Tinta

## 8. Descrizione del legame/dei legami

Vino

Il clima continentale estremo, caratterizzato da lunghi inverni freddi, estati calde e precipitazioni molto scarse, nonché il terreno sabbioso, acido e povero di calce consentono di ottenere vini con titolo alcolometrico elevato e con una notevole concentrazione di estratto secco, carnosì, corposi e caldi.

Vino spumante

Il contesto geografico permette di coltivare le varietà di cui al punto 6 del presente disciplinare, che conferiscono ampiezza ed equilibrio ai vini.

Al contempo, la siccità e le ore di irraggiamento solare creano un titolo alcolometrico naturale che consente di produrre vini con titoli alcolometrici definiti. I vini indicati al punto precedente sono utilizzati come vini di base per la produzione di vini spumanti. Di conseguenza le indicazioni di questo paragrafo si applicano anche a tali vini.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro normativo: —

Tipo di condizione ulteriore: —

Descrizione della condizione: —

10. **Link al disciplinare del prodotto**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20121108\\_PLIEGO\\_DOP\\_MENTRIDA.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf)

---