



C/2026/897

9.2.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/897)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Uclés»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0050-AM03 — 5.9.2025

1. Nombre del producto

«Uclés»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☐ IGP
☒ DOP
☐ IG

3. Sector

- ☐ Productos agrícolas
☒ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Uclés constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

CORRECCIÓN EN LA TERMINOLOGÍA DE LOS AZÚCARES.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcares totales». Se ha hecho estos cambios en el apartado de características analíticas de todos los productos finales. Y se ha añadido que el límite estará expresado en términos de «fructosa y glucosa» y, para los espumosos de calidad en términos de «fructosa, glucosa y sacarosa».

Modifica el punto 2.1 y 2.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

CORRECCIÓN EN LA MENCIÓN DE UNA CATEGORÍA DE PRODUCTO.

Descripción

Si bien al principio del punto 2 del pliego de condiciones (Descripción de los vinos) figura la categoría 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) n° 1308/2013, de 17 de diciembre 2013. En el resto del texto, en vez de referirse a ellos como «vinos espumosos de calidad» que son dicha categoría 5, figuran por error, como «vinos espumosos» que son la categoría 4. Se procede a corregir esta errata.

Modifica el puntos 2 y 3 del Pliego de Condiciones y el punto 6 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LOS LÍMITES ANALÍTICOS.

Descripción

Se elimina el límite máximo de grado adquirido de los vinos tintos, blancos jóvenes y espumosos de calidad.

El límite mínimo de la acidez total de los vinos tintos baja de 4,5 a 4 g/l.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

Descripción

Se modifican distintos aspectos de la descripción organoléptica de los vinos:

Modifica el punto 2.3 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Descripción

En los vinos tintos de crianza se sustituye «dos años naturales» por «veinticuatro meses» y se elimina la obligatoriedad de la permanencia en botella.

En los vinos tintos de reserva se elimina «contados a partir de la vendimia» como momento a partir del que se cuentan los 36 meses de envejecimiento.

Modifica el punto 3.1.2 y 3.1.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

AMPLIACIÓN DE LA ZONA DELIMITADA.

Descripción

Inclusión de las parcelas ubicadas en los polígonos 12, 17, 18, 19, 72 y 73 del término municipal de Corral de Almaguer.

Modifica el punto 4 del Pliego de Condiciones y Punto 9 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN DE NUEVAS VARIEDADES DE VID.

Descripción

Inclusión de nuevas variedades de vinificación plantadas en las parcelas ubicadas en los nuevos polígonos que se solicitan su inclusión en el pliego de condiciones. Las nuevas variedades a incluir son:

- Tintas: Cabernet Franc, Mazuela (Cariñena), Malbec, Petit Verdot, Tinto Velasco, Graciano y Touriga Nacional.
- Blancas: Viognier y Albariño.

Modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones y Punto 8 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ACTUALIZACIÓN DE REFERENCIAS NORMATIVAS Y DATOS DE LA AUTORIDAD COMPETENTE Y LOS ORGANISMOS DELEGADOS.

Descripción

Se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia a los Reglamentos vigentes que les han sustituido.

Así mismo se actualizan las referencias a la autoridad competente y a los organismos delegados de control.

Modifica los puntos 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

«Uclés»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0050-AM03 — 5.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Uclés»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- ☒ DOP
- ☐ IGP
- ☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino Tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

VINOS TINTOS JÓVENES: color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas.
Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en barrica de roble: color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas.
VINOS TINTOS DE CRIANZA: presentan tonalidades diversas, que incluyen la gama de rojos.
VINOS TINTOS DE RESERVA: tonalidades entre el rojo y el teja.

Aroma

VINOS TINTOS JÓVENES: aromas francos y limpios, destacando los aromas afrutados.
Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en barrica de roble: aromas francos y limpios. Y un equilibrio entre notas afrutadas, florales.
VINOS TINTOS DE CRIANZA: aromas limpios y francos. Mayor complejidad de aromas, dando lugar a notas ligeras afrutadas, balsámicas y especiadas.
VINOS TINTOS DE RESERVA: aromas limpios y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas especiadas, balsámicas, torrefactos.

Sabor

VINOS TINTOS JÓVENES: vinos con buena tanicidad, estructurados y afrutados.
Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en barrica de roble: tanicidad media, y buena estructura, con recuerdos frutales.
VINOS TINTOS DE CRIANZA: cuerpo y estructura persistente en boca, potentes, dando lugar a sensaciones entre las que cabe destacar, fondos afrutados, sobre los cuales se asientan notas superficiales balsámicas, maderizadas y especiadas.
VINOS TINTOS DE RESERVA: equilibrados, con armonía entre las sensaciones gustativas y las táctiles.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Información adicional relativa a las características analíticas

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Blanco Joven

Características organolépticas

Apariencia visual

Color amarillo pálido, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.

Aroma

Aromas primarios, principalmente frutales, francos, limpios y frescos.

Sabor

Suaves, equilibrados en acidez, con retrogusto persistente y armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso total: menos de 140 mg/l para los vinos secos, e inferior a 200 mg/l para semisecos, semidulces y dulces.

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Blanco Fermentado en Barrica y Blanco envejecido

Características organolépticas

Apariencia visual

Color amarillo pajizo y/o tonalidades doradas.

Aroma

Aromas primarios bien ensamblados y recuerdos al tostado de la barrica.

Sabor

Serán equilibrados, suaves al tacto, con retrogusto frutal y notas de madera.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

—

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Colores desde el rosa pálido hasta el fresa y/o frambuesa.

Aroma

Se reconocerán aromas primarios afrutados y/o florales.

Sabor

Serán frescos, con acidez equilibrada, suaves al tacto y retrogusto armonioso y frutal.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Información adicional relativa a las características analíticas

—

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Espumoso de calidad

Características organolépticas

Apariencia visual

Vino blanco espumoso de calidad:

Pálidos a dorados. Burbuja fija y persistente.

Vino rosado espumoso de calidad:

Gran gama de colores, desde rosa palo de baja intensidad con tonos salmón, hasta fresa y/o frambuesa. Burbuja fina y persistente.

Aroma

Vino blanco espumoso de calidad:

Aromas limpios, frutales.

Vino rosado espumoso de calidad:

Aromas limpios, frutales y/o florales.

Sabor

Vino blanco espumoso de calidad:

Amplios, equilibrados. Acidez media o alta.

Vino rosado espumoso de calidad:

Amplios, equilibrado. Acidez media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas**7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración**

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción:

Vinos tintos jóvenes, la maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 4 días. Si se someten a un breve periodo de envejecimiento no podrá ser inferior a dos meses en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 600 litros. Para los vinos de crianza y reserva la maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. Blanco Seco, estrujado de los racimos, con separación del raspón y de los hollejos. Fermentarán durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con temperatura no superior a 22 °C. En caso de efectuar maceración con los hollejos, ésta no será por periodo superior a 6 días.

Práctica vitivinícola

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Los viñedos de variedades tintas de menos de 6 años, no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen Uclés. Pero podrán elaborarse vinos blancos con D.O. Uclés desde el primer año de producción de la planta de vid.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas > 40 años en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	5 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas > 40 años en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	35
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas > 40 años en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas > 40 años en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	56
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos de variedades tintas $40 \geq$ años > 15 en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	6 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos de variedades tintas $40 \geq$ años > 15 en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	45,5
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos de variedades tintas $40 \geq$ años > 15 en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos de variedades tintas $40 \geq$ años > 15 en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	66,5
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas $15 \geq$ años > 6 en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas $15 \geq$ años > 6 en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	56
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas 15 ≥ años > 6 en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	11 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedo de variedades tintas 15 ≥ años > 6 en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	77
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	56
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	11 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	77
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- 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. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Incluye las parcelas ubicadas en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:

- 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 y Zarza de Tajo.
- De Toledo: Cabezamesada: polígonos 501 a 505 (a.i.), 507 y 508; Corral de Almaguer: polígonos 12, 17 a 25 (a.i.), polígonos 72 y 73 y Santa Cruz de la Zarza.

10. Vínculo con la zona geográfica*Categoría de producto vitivinícola***1. Vino****Resumen del vínculo**

Está situada a una altitud, comprendida entre 500 a 800 m en la mitad occidental y entre 600 y 1 200 en la mitad oriental. El suelo se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio que ofrecerá equilibrio y buena maduración del fruto. Son suelos con textura más fina, tendencia caliza que oscila de franco-arcilloso a franco arenoso; son profundos La altura y los suelos ricos en potasio, y el predominio de las formas libres en vaso con densidades de plantación bajas, dan lugar a unas uvas compensadas en ácidos con las que se obtienen unos vinos muy equilibrados, con un pH bajo que aumenta la acidez de estos vinos, caracterizándoles para una vida más larga en botella.

*Categoría de producto vitivinícola***5. Vino espumoso de calidad****Resumen del vínculo**

Está situada a una altitud, comprendida entre 500 a 800 m en la mitad occidental y entre 600 y 1 200 en la mitad oriental. El suelo se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio que ofrecerá equilibrio y buena maduración del fruto. Son suelos con textura más fina, tendencia caliza que oscila de franco-arcilloso a franco arenoso; son profundos La altura y los suelos ricos en potasio, y el predominio de las formas libres en vaso con densidades de plantación bajas, dan lugar a unas uvas compensadas en ácidos con las que se obtienen unos vinos muy equilibrados, con un pH bajo que aumenta la acidez de estos vinos, caracterizándoles para una vida más larga en botella.

11. Otros requisitos aplicables*Título del requisito o la excepción***DISPOSICIONES DE ETIQUETADO****Marco jurídico**

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Uclés pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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