



C/2026/1048

19.2.2026

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/2026/1048)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«La Mancha»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0045-AM07 — 20.11.2025

1. Nombre del producto

«La Mancha»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☒ DOP
☐ IGP
☐ 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 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 La Mancha 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.

⁽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).

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

INCLUSIÓN DE UN NUEVO TIPO DE VINO.

Descripción

Inclusión dentro de los vinos de la categoría 1, que ya figura en el pliego de condiciones, de los vinos de baja graduación.

Los cambios que se producen en el pliego de condiciones debidos a la inclusión de este tipo de vinos son los siguientes:

- En el punto 2. Descripción de los vinos y dentro de este, el punto 2.1. en el que se especifican el grado alcohólico adquirido mínimo y el grado alcohólico total mínimo.
- En cuanto a la descripción organoléptico de este tipo de vinos (puntos 2.2.1. Vino joven o nuevo y 2.2.2. Vino tradicional), se añade el apartado xi) y xii), respectivamente.
- En el punto 3. Prácticas enológicas específicas, en concreto en los puntos 3.2.1. Vino joven o nuevo y 3.2.2. Vino tradicional, se introducen los apartados vii) y viii), respectivamente.
- Modifican los puntos 6 y 7.1 del documento único.
- ☒ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN NUEVA FORMA DE ELABORAR LOS VINOS BLANCOS.

Descripción

Inclusión de la elaboración de vinos blancos a partir de uvas tintas.

Los cambios que se producen en el pliego de condiciones debidos a la inclusión de este tipo de vinos son los siguientes:

- En el punto 2.2., descripción organoléptico (puntos 2.2.1. Vino joven o nuevo y 2.2.2. Vino tradicional), se añaden los apartados iv) y v), respectivamente.
- En cuanto al punto 3. Prácticas enológicas específicas, cambian los puntos 3.2.1. Vino joven o nuevo y el 3.2.2. Vino tradicional, se añaden los apartados viii) y ix), respectivamente.
- Modifican los puntos 6 y 7.1 del documento único.
- ☒ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**

«La Mancha»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0045-AM07 — 20.11.2025

1. Nombre(s)

«La Mancha»

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
8. Vino de aguja

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales (salvo los naturalmente dulces), y blancos «roble»

Características organolépticas

Apariencia visual

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Blancos Secos: de tono amarillo suave a amarillo sin llegar a dorado.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: oscilan de tono amarillo suave a dorado.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Blancos de uvas tintas: de color amarillo pudiendo tener reflejos rosáceos.
- Vinos Rosados Secos: de color rosáceo a naranja salmón.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos de baja graduación: de aspecto limpio y brillante, según características de blancos, tintos y rosados.

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Blancos Secos: de color amarillo en sus diferentes tonalidades.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: de color amarillo a dorado.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Blancos de uvas tintas: de color amarillo pudiendo tener reflejos rosáceos.
- Vinos Rosados Secos: de color rosáceo a naranja salmón.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos de baja graduación: de aspecto limpio y brillante, según características de blancos, tintos y rosados.

VINO ROBLE BLANCO: de color amarillo a dorado.

Aroma

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Blancos Secos: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Blancos de uvas tintas: francos y limpios con aromas primarios.
- Vinos Rosados Secos: francos y con aromas primarios.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos de baja graduación: aromas primarios.

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Blancos Secos: limpios y/o ligeramente evolucionados.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Blancos de uvas tintas: francos y limpios con aromas primarios.
- Vinos Rosados Secos: francos y limpios.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos de baja graduación: aromas primarios.

VINO ROBLE BLANCO: aromas afrutados y/o confitura conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.

Sabor

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Blancos Secos: ligeramente ácidos y equilibrados.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- Vinos Blancos de uvas tintas: equilibrados y persistentes.
- Vinos Rosados Secos: ligeramente ácidos y equilibrados.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- Vinos de baja graduación: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales.

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Blancos Secos: ligeramente ácidos y persistentes.
- Vinos Blancos Fermentados en Barrica total o parcialmente: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.
- Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- Vinos Blancos de uvas tintas: equilibrados y persistentes.
- Vinos Rosados Secos: ligeramente ácidos y equilibrados.
- Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- Vinos de baja graduación: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales.

VINO ROBLE BLANCO: equilibrados, con aromas a maderas y/o tostados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico adquirido mínimo para vinos de baja graduación será: 4,5 % vol.

Acidez volátil máxima:

- Vino joven o nuevo: 9,16 meq/l
- Vino Tradicional y Roble: 10,83 meq/l

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

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

Producto vitivinícola

Vino Tinto jóvenes y tradicionales (salvo los naturalmente dulces), y tintos «roble»

Características organolépticas

Apariencia visual

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Tintos Secos: de color rojo violáceo a picota.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: de color rojo violáceo a rubí.

- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces. será coincidente con los secos.
- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: de color rojo violáceo a picota.
- Vinos de baja graduación: de aspecto limpio y brillante, según características de tintos.

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Tintos Secos: de color rojo violáceo a rubí.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: de color rojo violáceo a rubí.
- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: de color rojo violáceo a rubí.
- Vinos de baja graduación: de aspecto limpio y brillante, según características de tintos.

VINO ROBLE TINTO: de color rojo púrpura a rubí.

Aroma

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Tintos Secos: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces. será coincidente con los secos.
- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Vinos de baja graduación: aromas primarios.

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Tintos Secos: francos y limpios.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: aromas limpios de fruta conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.
- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces: será coincidente con los secos.
- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Vinos de baja graduación: aromas primarios.

VINO ROBLE TINTO: aromas limpios de maderas y/o tostados.

Sabor

VINO JOVEN O NUEVO:

- Vinos Tintos Secos: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.
- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces. equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.
- Vinos de baja graduación: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales

VINO TRADICIONAL:

- Vinos Tintos Secos: taninos equilibrados en alcohol/acidez y persistentes.
- Vinos Tintos Fermentados en Barrica total o parcialmente: equilibrados, con postgusto a maderas y/o tostados.
- Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares totales.
- Vinos Tintos de Maceración Carbónica: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.
- Vinos de baja graduación: equilibrados en relación a su graduación, acidez y azúcares residuales.

VINO ROBLE TINTO: persistentes y equilibrados, con aportaciones de maderas y/o tostados.

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
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico adquirido mínimo para vinos de baja graduación será: 4,5 % vol.

Acidez volátil máxima:

- Vino joven o nuevo: 9,16 meq/l
- Vino Tradicional y Roble: 10,83 meq/l

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

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

Producto vitivinícola

Vino blanco y tinto Tradicional Naturalmente Dulce

Características organolépticas

Apariencia visual

Los blancos en toda su gama y de color granate a marrón en los tintos.

Aroma

Intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras.

Sabor

Equilibrado y con cuerpo. Con recuerdo a confituras.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas**Anhídrido sulfuroso máximo:**

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

Producto vitivinícola

Vino blanco y tinto con «crianza», «reserva» y «gran reserva».

Características organolépticas**Apariencia visual****Vino de Crianza:**

- i) Vinos blancos: amarillo pajizo con reflejos dorados.
- ii) Vinos tintos: con tonos granate, picota o rubí, pudiendo tener ligeros matices teja.

Vino de Reserva:

- i) Vinos blancos: amarillo dorado en sus diferentes tonalidades.
- ii) Vinos tintos: oscilan de granate a los matices teja.

Vino de Gran Reserva:

- i) Vinos blancos: amarillo dorado en sus diferentes tonalidades.
- ii) Vinos tintos: su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.

Aroma**Vino de Crianza:**

- i) Vinos blancos: aromas de maderas y/o tostados.
- ii) Vinos tintos: aromas afrutados y/o confitura y de maderas y/o tostados.

Vino de Reserva:

- i) Vinos blancos: aromas de maderas y/o tostados.
- ii) Vinos tintos: aromas de maderas y/o tostados.

Vino de Gran Reserva:

- i) Vinos blancos: aromas de maderas y/o tostados.
- ii) Vinos tintos: a.romas de maderas y/o tostados.

Sabor

Vino de Crianza:

- i) Vinos blancos: equilibrado.
- ii) Vinos tintos: equilibrado y con cuerpo.

Vino de Reserva:

- i) Vinos blancos: equilibrado y con cuerpo.
- ii) Vinos tintos: equilibrado y con cuerpo.

Vino de Gran Reserva:

- i) Vinos blancos: equilibrado y con cuerpo.
- ii) Vinos tintos: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

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

Información adicional relativa a las características analíticas

- Grado alcohólico adquirido mínimo: para vinos blancos 9 % vol., para vinos tintos 11,5 % vol.
- Acidez volátil máxima: 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.

- ☒ 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

Para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja fina y persistente.

Aroma

Franco y limpio.

Sabor

Amplios y equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

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 de Aguja

Características organolépticas

Apariencia visual

Con burbuja; con distintas tonalidades de amarillo para blancos, rosáceos para los rosados y rojo violáceo para los tintos.

Aroma

Con aromas primarios.

Sabor

Amplios, equilibrados y destacando el carbónico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico adquirido mínimo: vinos blancos y rosados 9 % vol., vinos tintos 11,5 % vol.

Anhídrido sulfuroso máximo (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.
- ☒ 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

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados 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 kilogramos de vendimia. La elaboración de los vinos blancos y rosados 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 y color, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C. En los tintos la fermentación será en presencia de los hollejos un mínimo de 3 días con temperatura máxima de 28° C.

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

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	74
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	96,2
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**

- AIREN
- ALBARIÑO
- BOBAL
- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA TINTA
- GARNACHA TINTORERA
- GEWÜRZTRAMINER
- GRACIANO
- MACABEO — VIURA
- MALBEC
- MENCÍA
- MERLOT
- MONASTRELL
- MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PARELLADA
- PEDRO XIMÉNEZ
- PETIT VERDOT
- PINOT NOIR
- RIESLING
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH
- TEMPRANILLO - CENCIBEL
- TORRONTÉS
- VERDEJO
- VIOGNIER

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

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, Villagordo 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 Zíncara, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almachra, 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, Villagordo 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, Cabezonesada, 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.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación. La sequedad (300 a 350 mm anuales) y la alta insolación (3 000 horas de sol) dan lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática. Las producciones medias del viñedo son bajas lo que también favorece un gran equilibrio en los vinos.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el 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 se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para los vinos espumosos.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

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 de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para estos vinos.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El envasado se realizará en la zona de producción delimitada. 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.

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

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/Pliego_Consolidado.pdf
