

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.**

(2022/C 369/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM05

Fecha de la solicitud: 11.5.2022

**1. Solicitante e interés legítimo**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa

Integra a todos los operadores que elaboran el vino acogido a la DOP y que producen uva para dicho destino.

**2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

- Nombre del producto
- Categoría de producto vitivinícola
- Vínculo
- Restricciones de comercialización

**3. Descripción y motivos de la modificación**

Se incorpora un nuevo párrafo en materia de envasado que indica que el embotellado se realiza en la zona delimitada.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Se considera que esta modificación se encuadra en los tipos de modificación de la Unión previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

De conformidad con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la razón de incorporar este requisito es la de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos de la DOP «Almansa», garantizar su origen y asegurar las características y cualidades particulares de los vinos de esa DOP, que están vinculadas a la zona de origen.

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

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.

Esta obligación evita los posibles riesgos del transporte fuera de la zona donde se elabora el vino entre los que se incluyen: oxidación y estrés térmico debido a las altas o bajas temperaturas y el deterioro del producto que afectaría negativamente a sus características físico-químicas (acidez, polifenoles y sustancias que dan color) y organolépticas (color, aromas, sabor), así como a su estabilidad. Además, se reduce el riesgo de contaminación microbiológica (por bacterias, virus, hongos, mohos o levaduras).

Este requisito beneficia a los operadores, que son conscientes de los riesgos y tienen la responsabilidad de preservar la calidad de la DOP, y ofrece a los consumidores garantías con respecto al origen y la calidad de los vinos, y su conformidad con el pliego de condiciones del producto.

#### DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s) nuevo(s)

Almansa

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos secos blancos y rosados*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo más pálido a los amarillos más dorados, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados. Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa o salmón. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

2. *Vinos semisecos, semidulces y dulces, blancos, rosados y tintos*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

\* Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l si el contenido de azúcar total es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa, y límite legal si el contenido es menor a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto seco*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.

De intensidad media a alta con aromas limpios, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.

De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. *Vino espumoso de calidad*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. **Prácticas de vinificación**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta y no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva blanca.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

Envejecimiento en barricas.

5.2. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas de viñas con conducción en vaso

7 860 kilogramos de uvas por hectárea

55 hectolitros por hectárea

Variedades tintas de viñas con conducción en vaso

6 430 kilogramos de uvas por hectárea

47,58 hectolitros por hectárea

Variedades blancas de viñas con conducción en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea

80 hectolitros por hectárea

Variedades tintas de viñas con conducción en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

## 7. Variedades de uva de vinificación

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. Vino

La zona de producción de la DOP «Almansa» se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

### 8.2. Vino espumoso de calidad

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, 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 del apartado anterior por lo que lo dicho sobre su vínculo sirva también para el de los espumosos.

## 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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 de bodega.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán envasados. 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.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---