C/2026/3796

17.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3796)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Almansa»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Almansa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation) Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Aylés» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

INTRODUCTION D'UN NOUVEAU CÉPAGE

Description

Un nouveau cépage blanc, Garnacha Blanca, a été ajouté.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Almansa»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Dénomination(s)**

Almansa

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vins secs blanc et rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

VIN BLANC

Sans vieillissement sous bois: les tons jaunes prédominent, allant du jaune plus pâle au jaune moyen en passant par des tons paille, assortis ou non de reflets verdâtres.

Vieillissement sous bois pendant six mois au maximum: les tons peuvent varier du jaune plus pâle au jaune doré plus intense, en passant par des tons paille, assortis ou non de reflets verdâtres.

Vieillissement sous bois pendant plus de six mois: les tons jaunes prédominent, allant du jaune plus pâle au jaune doré en passant par des tons paille. Les tons plus dorés et intenses typiques du vieillissement en fût sont également admis.

VIN ROSÉ

Ils présentent des tonalités roses et peuvent présenter des reflets rose pâle, framboise, fraise ou saumon.

Nez

VIN BLANC

Sans vieillissement sous bois: Nez clair et de belle intensité, où prédominent des notes fruitées.

Vieillissement sous bois pendant six mois au maximum: Nez clair et de belle intensité, où prédominent les notes fruitées, qui peuvent être associées à des arômes boisés et grillés typiques du vieillissement en fût.

Vieillissement sous bois pendant plus de six mois: Nez clair et de belle intensité, où prédominent des notes complexes de fruit et de bois, typiques du vieillissement en fût. Les arômes liés à l'évolution oxydative, caractéristiques d'un vieillissement correct sous bois, sont admis.

VIN ROSÉ

Nez clair avec une intensité moyenne à élevée où prédominent les arômes fruités.

Bouche

VIN BLANC

Sans vieillissement sous bois: Bonne acidité. En bouche, ils sont frais et fruités.

Vieillissement sous bois pendant 6 mois au maximum: Bonne acidité. En bouche, ils sont frais et fruités. Des notes légères de bois et de grillé caractéristiques du vieillissement en fût peuvent apparaître.

Vieillissement sous bois pendant plus de six mois: Bonne acidité, saveurs nettes et complexes combinant fruits et bois. Des arômes grillés caractéristiques du vieillissement en fût peuvent apparaître.

VIN ROSÉ

Bonne acidité, franc et équilibré. Fruité et doux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins demi-secs, demi-doux et doux, blancs, rosés et rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Comme décrit ci-dessus pour les vins secs, selon qu'ils sont blancs, rosés ou rouges et selon leur élevage.

Nez

Comme décrit ci-dessus pour les vins secs, selon qu'ils sont blancs, rosés ou rouges et selon leur élevage.

Bouche

Comme décrit ci-dessus pour les vins secs, selon qu'ils sont blancs, rosés ou rouges et selon leur élevage.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	3
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux: 180 mg/l si la teneur en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est supérieure à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sans vieillissement sous bois: De robe moyenne à intense, ces vins vont des tonalités rouges à violacées, pourpre, grenat, rouge cerise ou rubis.

Vieillissement sous bois pendant 6 mois au maximum: De robe moyenne à intense, ces vins vont des tonalités rouges à violacées, pourpre, grenat, rouge cerise ou rubis. Ils peuvent également présenter des tonalités rouge tuile.

Vieillissement sous bois pendant plus de 6 mois: De robe moyenne à intense, ces vins vont des tonalités rouges à violacées, pourpre, grenat, rouge cerise ou rubis. Ils peuvent également présenter des tonalités rouge tuile ou orangées.

Nez

Sans vieillissement sous bois: Intensité moyenne à élevée avec des arômes nets et fruités.

Vieillissement sous bois pendant 6 mois au maximum: Intensité moyenne à élevée avec des arômes nets et fruités; des arômes grillés légers sont également admis.

Vieillissement sous bois pendant plus de 6 mois: D'intensité moyenne à élevée, avec des arômes propres et complexes; des arômes de bois et de grillé sont également admis.

Bouche

Sans vieillissement sous bois: Intensité moyenne à élevée, bon équilibre et bonne structure

Vieillissement sous bois pendant 6 mois au maximum: D'intensité moyenne à élevée, avec un bon équilibre et une bonne structure, des saveurs caractéristiques du bois, avec des nuances grillées, peuvent apparaître.

Vieillissement sous bois pendant plus de 6 mois: D'intensité moyenne à élevée, avec un bon équilibre et une bonne structure, des saveurs caractéristiques du bois, avec des notes grillées et des nuances liées à l'évolution oxydative typique d'un vieillissement correct en fût, peuvent apparaître.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux de qualité (rouges, blancs et rosés)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Bulles fines et persistantes, pour les vins blancs des tons pâles à dorés et brillants, pour les rosés des tons rosés à tuilés.

Nez

Arômes propres et fruités. Le vin «Reserva» présente des arômes intenses.

Bouche

Vin équilibré en bouche, doté d'une structure gouleyante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale	3,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

Des pressions appropriées seront appliquées pour l'extraction du moût ou du vin, ainsi que pour la séparation des marcs, de sorte que le rendement n'excède pas 74 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin rouge et 70 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin blanc.

Pour élaborer des vins rouges, la durée minimale de macération est de 48 heures.

Le mélange de variétés blanches avec des cépages rouges n'est pas autorisé.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles. Vieillissement en fûts.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 860
Unité du rendement maximal	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal	55
Unité du rendement maximal	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges provenant de vignes taillées en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal	6 430
Unité du rendement maximal	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges provenant de vignes taillées en gobelet

Rendement maximal:

Rendement maximal	47,58
Unité du rendement maximal	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal	11 430
Unité du rendement maximal	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal	80
Unité du rendement maximal	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 000
Unité du rendement maximal	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges provenant de vignes taillées en espaliers

Rendement maximal:

Rendement maximal	74
Unité du rendement maximal	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— MACABEO — VIURA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— VERDEJO

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les communes suivantes:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: zone délimitée par la Vía de servicio AB-402 (qui s'étend de Horna à Venta de Alhama) et qui jouxte les communes de Pétrola et Corral Rubio, d'un côté, et de l'autre, les communes de Bonete, Higueruela et Hoya Gonzalo.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone de production de l'appellation d'origine «Almansa» se trouve dans une région de transition, les vignobles se situent sur des terres de plaines, caractérisées par des sols perméables, riches en calcaire et pauvres en substances nutritives; en outre, la pluviométrie moyenne est faible, ne dépassant pas 250 mm par an. La faible pluviométrie, la perméabilité des sols et le bas rendement permettent d'obtenir des vins d'un arôme et d'une intensité chromatique très élevés.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés autorisées, qui confèrent ampleur et équilibre aux vins. De même, la sécheresse et les heures d'ensoleillement procurent un titre alcoométrique naturel permettant de produire des vins présentant les titres alcoométriques définis. Les vins énoncés au point précédent sont utilisés comme vin de base pour l'élaboration des vins mousseux. Par conséquent, les indications relatives à leur lien sont également applicables aux vins mousseux.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Dans la législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour utiliser la mention d'une variété de vigne déterminée et unique, il est nécessaire qu'au moins 85 % du raisin soit issu de ladite variété et que cela soit consigné dans les registres des vins.

Description de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT INTERDIT EN DEHORS DE LA ZONE DÉLIMITÉE

Cadre juridique

Dans la législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour garantir la bonne utilisation de l'AOP, tous les vins couverts sont expédiés après conditionnement. L'élaboration des vins protégés par l'appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres processus complémentaires. Le conditionnement doit en effet être considéré comme la phase finale de l'élaboration de ces vins, puisqu'il s'accompagne de pratiques œnologiques complémentaires, d'une filtration, d'une stabilisation et de corrections diverses susceptibles de modifier les caractéristiques et spécificités des vins.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/PC_DOP_ALMANSA_20250709.pdf