C/2026/3796

17.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3796)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Almansa»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Almansa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Almansa» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

AGGIUNTA DI UNA NUOVA VARIETÀ

Descrizione

È aggiunta una nuova varietà, la Garnacha Blanca.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Almansa»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Nome**

«Almansa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini secchi bianchi e rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

VINI BIANCHI

Senza invecchiamento in legno: predominano le tonalità del giallo, che vanno dai gialli più pallidi a quelli medi, passando per i gialli paglierini e con eventuali riflessi verdolini.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: dai gialli più pallidi a quelli dorati più intensi, passando per i gialli paglierini e con eventuali riflessi verdolini.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: predominano le tonalità gialle, che vanno dai gialli più pallidi a quelli dorati, passando per le tonalità di giallo paglierino. Sono ammesse anche tonalità più dorate e intense tipiche dell'invecchiamento in botte.

VINI ROSATI

Presentano tonalità rosa con eventuali riflessi rosa pallido, lampone, fragola o salmone.

Odore

VINI BIANCHI

Senza invecchiamento in legno: aromi puliti e di buona intensità, in cui prevalgono le note fruttate.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: aromi puliti e di buona intensità, in cui prevalgono le note fruttate, ma possono essere presenti anche aromi legnosi e tostati tipici dell'invecchiamento in botte.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: aromi puliti e di buona intensità, in cui prevalgono note complesse tra l'aroma fruttato e il legnoso tipici dell'invecchiamento in botte. Sono ammessi anche aromi legati all'evoluzione ossidativa caratteristici di un corretto invecchiamento in legno.

VINI ROSATI

Puliti, mediamente o molto intensi, con predominanza di aromi fruttati.

Sapore

VINI BIANCHI

Senza invecchiamento in legno: buona acidità, freschi e fruttati in bocca.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: buona acidità, freschi e fruttati in bocca. Possono comparire sfumature legnose e tostate tipiche dell'invecchiamento in botte.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: buona acidità, con un sapore pulito e complesso in cui si combinano note di frutta e legno. Possono comparire sfumature tostate tipiche dell'invecchiamento in botte.

VINI ROSATI

Buona acidità, franchi ed equilibrati. Fruttati e dolci.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini semisecchi, semidolci e dolci, bianchi, rosati e rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Come descritto in precedenza per i vini secchi, a seconda che siano bianchi, rosati o rossi e sulla base dell'invecchiamento.

Odore

Come descritto in precedenza per i vini secchi, a seconda che siano bianchi, rosati o rossi e sulla base dell'invecchiamento.

Sapore

Come descritto in precedenza per i vini secchi, a seconda che siano bianchi, rosati o rossi e sulla base dell'invecchiamento.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Anidride solforosa totale massima: 180 mg/l, se il tenore totale di zuccheri è superiore a 5 g/l espresso in fruttosio e glucosio.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi secchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Senza invecchiamento in legno: possono presentare una veste intensa o di media intensità e tonalità che variano dal rosso al violaceo, porpora, granata, ciliegia o rubino.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: possono presentare una veste intensa o di media intensità e tonalità che variano dal rosso al violaceo, porpora, granata, ciliegia o rubino, con eventuali tonalità rosso mattone.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: possono presentare una veste intensa o di media intensità e tonalità che variano dal rosso al violaceo, porpora, granata, ciliegia o rubino, con eventuali tonalità rosso mattone o arancioni.

Odore

Senza invecchiamento in legno: sono vini dall'intensità medio-alta, con aromi puliti e fruttati.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: sono vini dall'intensità medio-alta, con aromi puliti e fruttati; sono ammesse anche note tostate.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: sono vini dall'intensità medio-alta, con aromi puliti e complessi; sono ammessi anche aromi legnosi e tostati.

Sapore

Senza invecchiamento in legno: sono vini dall'intensità medio-alta, ben strutturati ed equilibrati.

Invecchiati in legno per non più di sei mesi: sono vini dall'intensità medio-alta, ben strutturati ed equilibrati, con possibili note caratteristiche del legno e sfumature tostate.

Invecchiati in legno per più di sei mesi: sono vini dall'intensità medio-alta, ben strutturati ed equilibrati, con possibili note caratteristiche del legno, sfumature tostate e legate all'evoluzione ossidativa caratteristica di un corretto invecchiamento in botte.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini spumanti di qualità (rossi, bianchi e rosati)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Bollicine fini e persistenti, con toni da pallidi a dorati e brillanti per i vini bianchi e da rosati a mattone per i rosati.

Odore

Presentano aromi puliti e fruttati; nei vini di riserva, gli aromi sono intensi.

Sapore

In bocca sono equilibrati e leggeri.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per l'ottenimento del mosto e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia in alcun caso superiore a 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uve rosse e a 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uve bianche.

Per la produzione di vini rossi, il periodo minimo di macerazione deve essere di 48 ore.

Non è consentita la miscelazione di varietà bianche e rosse.

I recipienti in legno utilizzati nei processi di invecchiamento devono essere di rovere e avere una capacità conforme ai limiti di volume previsti dalla normativa in vigore per l'uso di talune menzioni tradizionali. Invecchiamento in botti.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche allevate ad alberello

Resa massima

Resa massima	7 860
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche allevate ad alberello

Resa massima

Resa massima	55
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse allevate ad alberello

Resa massima

Resa massima	6 430
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse allevate ad alberello

Resa massima

Resa massima	47,58
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche allevate a spalliera

Resa massima

Resa massima	11 430
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche allevate a spalliera

Resa massima

Resa massima	80
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse allevate a spalliera

Resa massima

Resa massima	10 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse allevate a spalliera

Resa massima

Resa massima	74
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Comprende i seguenti comuni:

— Almansa;

— Alpera;

— Bonete;

— Corral Rubio;

— Higueruela;

— Hoya Gonzalo;

— Pétrola;

— Chinchilla: zona delimitata dalla strada di servizio AB-402 (fra Horna e Venta de Alhama), confinante da una parte con i comuni di Pétrola e di Corral Rubio e dall'altra con i comuni di Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

La zona di produzione della denominazione di origine «Almansa» si trova in una regione di transizione. I vigneti sono ubicati su terre pianeggianti caratterizzate da suoli permeabili, ricchi di calcare e poveri di nutrienti. La pluviometria è scarsa e non supera i 250 mm l'anno. La scarsa pluviometria, unita alla permeabilità del suolo e alle basse rese, consente di ottenere vini dall'aroma e dall'intensità di colore molto elevati.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Le temperature estreme e la ricchezza di calcare del suolo permettono di coltivare le varietà autorizzate che conferiscono ai vini ampiezza ed equilibrio, mentre la siccità e le ore di sole assicurano un titolo alcolometrico naturale che consente di produrre vini dalla gradazione alcolica stabilita. I vini di cui al paragrafo precedente sono utilizzati come vini di base per la vinificazione dei vini spumanti. Di conseguenza, quanto indicato per il loro legame si applica anche ai vini spumanti.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Per usufruire dell'indicazione di una varietà di vitigno determinata e unica, è necessario che almeno l'85 % delle uve provenga da detta varietà e che sia indicato nei registri dei vini.

Titolo del requisito o della deroga

DIVIETO DI CONDIZIONAMENTO AL DI FUORI DELLA ZONA DELIMITATA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Per garantire un uso appropriato della DOP, tutti i vini protetti devono essere spediti in contenitori. La produzione dei vini con denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi correlati, ma con il condizionamento che, includendo altre pratiche enologiche in grado di influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire il filtraggio, la stabilizzazione e vari tipi di misure correttive, deve essere considerato la fase finale della produzione.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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