C/2026/3796

17.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3796)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Almansa»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Nome do produto**

«Almansa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentacion [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas no caderno de especificações da DOP «Almansa» constituem uma «alteração normalizada» do mesmo caderno, que não podem ser consideradas alterações ao nível da UE por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. Estas alterações não implicam a modificação do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; o risco de anulação da relação com a área geográfica; a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Introdução de uma nova casta

Descrição

Introduz-se uma nova casta branca, a *garnacha-blanca*.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Almansa»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Nome(s)**

Almansa

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos secos brancos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

VINHOS BRANCOS

Vinhos não envelhecidos em madeira: predominam os tons amarelos, que podem ir do amarelo mais claro ao amarelo médio, passando pelo amarelo-palha, com eventuais reflexos esverdeados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: podem ir do amarelo mais claro ao amarelo dourado mais intenso, passando pelo amarelo-palha, com eventuais reflexos esverdeados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: predominam os tons amarelos, que podem ir do amarelo mais claro ao amarelo dourado, passando pelos tons palha. Admitem-se também os tons mais dourados e intensos, típicos do estágio em barrica.

VINHOS ROSADOS

Apresentarão tons rosa, com eventuais reflexos cor-de-rosa claro, framboesa, morango ou salmão.

Nariz

VINHOS BRANCOS

Vinhos não envelhecidos em madeira: limpos e de boa intensidade, com predominância das notas frutadas.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: limpos e de boa intensidade, com notas frutadas predominantes, que podem combinar-se com aromas amadeirados e torrados típicos do envelhecimento em barrica.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: limpos e de boa intensidade, com predominância das sensações de complexidade, entre fruta e madeira, típicas do envelhecimento em barrica. Admitem-se os aromas de desenvolvimento oxidativo característicos de um bom envelhecimento em madeira.

VINHOS ROSADOS

São vinhos limpos, de intensidade média a elevada, com predominância dos aromas frutados.

Boca

VINHOS BRANCOS

Vinhos não envelhecidos em madeira: boa acidez e sabores frescos e frutados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: boa acidez e sabores frescos e frutados. Podem apresentar leves sabores amadeirados e torrados, típicos do envelhecimento em barrica.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: boa acidez, sabores limpos e complexos, que combinam fruta e madeira. Podem apresentar sabores torrados típicos do envelhecimento em barrica.

VINHOS ROSADOS

São vinhos com boa acidez, francos e equilibrados, frutados e suaves.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,7
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos meio-secos, meio-doces e doces, brancos, rosados e tintos

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Semelhante à dos vinhos secos, consoante sejam brancos, rosados ou tintos, e conforme o envelhecimento.

Nariz

Semelhante à dos vinhos secos, consoante sejam brancos, rosados ou tintos, e conforme o envelhecimento.

Boca

Semelhante à dos vinhos secos, consoante sejam brancos, rosados ou tintos, e conforme o envelhecimento.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	16,7
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre total máximo: 180 mg/l, se o teor de açúcares totais, expresso em frutose e glucose, for superior a 5 g/l.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto seco

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Vinhos não envelhecidos em madeira: cor de intensidade média a elevada, podendo ir dos tons vermelhos aos tons violáceos, púrpura, grená, cereja ou rubi.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: cor de intensidade média a elevada, podendo ir dos tons vermelhos aos tons violáceos, púrpura, grená, cereja ou rubi e, sendo caso disso, apresentar nuances entre vermelho e cor de tijolo.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: cor de intensidade média a elevada, podendo ir dos tons vermelhos aos tons violáceos, púrpura, grená, cereja ou rubi e, sendo caso disso, apresentar nuances cor de tijolo ou alaranjadas.

Nariz

Vinhos não envelhecidos em madeira: intensidade média a elevada, com aromas limpos e frutados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: intensidade média a elevada, com aromas limpos e frutados, admitindo-se também leves aromas torrados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: intensidade média a elevada, com aromas limpos e complexos, admitindo-se também os aromas amadeirados e torrados.

Boca

Vinhos não envelhecidos em madeira: intensidade média a elevada, bem estruturados e equilibrados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período inferior ou igual a 6 meses: intensidade média a elevada, bem estruturados e equilibrados, podendo apresentar aromas característicos da madeira, com matizes torrados.

Vinhos envelhecidos em madeira por um período superior a 6 meses: intensidade média a elevada, bem estruturados e equilibrados, podendo apresentar aromas característicos da madeira, com matizes torrados, e da evolução oxidativa típica de um estágio adequado em barrica.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	16,7
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes de qualidade (tintos, brancos e rosados)

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Vinhos com bolha fina e persistente, tons claros a dourados e brilhantes nos vinhos brancos e tons entre cor-de-rosa e cor de tijolo nos vinhos rosados.

Nariz

Apresentam aromas limpos e frutados. Os vinhos «reserva» terão aromas intensos.

Boca

Equilibrados no palato, fáceis de beber.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Na extração do mosto ou do vinho e separação das películas, aplicam-se as pressões adequadas para que o rendimento não seja superior a 74 litros de vinho por cada 100 kg de vindima de uvas tintas e a 70 litros de vinho por cada 100 kg de vindima de uvas brancas.

Na elaboração dos vinhos tintos, o período mínimo de maceração é de 48 horas.

Não é permitida a mistura de castas brancas e tintas.

As vasilhas de madeira utilizadas no processo de envelhecimento devem ser de carvalho. A sua capacidade deverá respeitar os limites de volume estabelecidos na legislação vigente para a utilização de determinadas menções tradicionais. O envelhecimento é feito em barrica.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas conduzidas em taça

Rendimento máximo

Rendimento máximo	7 860
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas conduzidas em taça

Rendimento máximo

Rendimento máximo	55
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas conduzidas em taça

Rendimento máximo

Rendimento máximo	6 430
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas conduzidas em taça

Rendimento máximo

Rendimento máximo	47,58
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas conduzidas em espaldeira

Rendimento máximo

Rendimento máximo	11 430
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas conduzidas em espaldeira

Rendimento máximo

Rendimento máximo	80
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas conduzidas em espaldeira

Rendimento máximo

Rendimento máximo	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas conduzidas em espaldeira

Rendimento máximo

Rendimento máximo	74
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica inclui os seguintes municípios:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: zona delimitada pela via de serviço AB-402 (que liga Horna a Venta de Alhama), confinando com os municípios de Pétrola e Corral Rubio num dos lados e com os municípios de Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo no outro.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área de produção da denominação de origem «Almansa» situa-se numa zona de transição climática. As vinhas ocupam as terras baixas, caracterizadas por solos permeáveis, ricos em calcário e pobres em nutrientes. A precipitação média é reduzida, situando-se nos 250 mm/ano. A pluviosidade reduzida, a permeabilidade dos solos e o baixo rendimento permitem obter vinhos muito aromáticos e de cor muito viva.

Categoria de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

As temperaturas extremas e a riqueza dos solos calcários permitem cultivar as castas autorizadas, que dão amplitude e equilíbrio aos vinhos. A reduzida pluviosidade e as muitas horas de sol contribuem para um título alcoométrico natural que permite elaborar vinhos com graduações alcoólicas definidas. Os vinhos atrás referidos são utilizados como vinhos de base para a produção de vinhos espumantes. A relação com a área geográfica aplica-se de igual modo a estes últimos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Para fazer uso da menção a uma casta de videira específica e única, pelo menos 85 % das uvas devem corresponder à dita casta e constar como tal do livro de registo.

Título do requisito ou da derrogação

PROIBIÇÃO DE ACONDICIONAMENTO FORA NA ÁREA DELIMITADA

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Para garantir o uso apropriado da DOP, os vinhos protegidos são expedidos já envasilhados. A elaboração dos vinhos com denominação de origem não termina com a transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica e outros processos complementares, mas com o envasilhamento, que deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas: filtragem, estabilização e correções de índole diversa — que podem afetar as características e especificidades do produto.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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