C/2026/3796

17.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/3796)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Almansa”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Almansa”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

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

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP Almansa este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Și anume: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlul

INTRODUCEREA UNUI SOI NOU

Descriere

A fost adăugat un nou soi alb, Garnacha Blanca.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Almansa”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Almansa”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Vinuri albe și roze seci

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

VIN ALB

Fără învechire în recipiente din lemn: predomină tonurile de galben, care pot varia galbenul cel mai pal la galben mediu, inclusiv galben-pai, fiind posibile și nuanțe verzui.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: tonurile pot varia de la galbenul cel mai pal până la cel mai intens galben-auriu, inclusiv galben-pai, fiind posibile și nuanțe verzui.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: predomină tonurile de galben, care pot varia de la galbenul cel mai pal la galben-auriu, inclusiv galben-pai. Sunt posibile, de asemenea, tonuri aurii mai intense, tipice învechirii în butoaie.

VIN ROZE

Vinurile au tonuri de roz și pot avea nuanțe de roz pal, zmeură, căpșună sau somon.

Aromă

VIN ALB

Fără învechire în recipiente din lemn: curată, cu o intensitate bună și senzații dominante de fructe.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: curată, cu intensitate bună. Notele fructate domină, dar se pot combina cu arome lemnoase și de prăjit tipice pentru învechirea în butoaie.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: curată, cu intensitate bună. Predomină senzațiile complexe, între fructe și lemn, tipice pentru învechirea în butoaie. Sunt posibile arome de dezvoltare oxidativă care sunt caracteristice învechirii corecte în recipiente din lemn.

VIN ROZE

curată, cu intensitate medie spre ridicată și cu note fructate predominante.

Gust

VIN ALB

Fără învechire în recipiente din lemn: aciditate bună, gust proaspăt și fructat.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: aciditate bună, gust proaspăt și fructat. Poate apărea un ușor gust lemnos și de prăjit, specifice învechirii în butoaie.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: aciditate bună, arome curate și complexe care combină fructele și lemnul. Pot apărea arome de prăjit, specifice învechirii în butoaie.

VIN ROZE

Aciditate bună, îndrăzneț și echilibrat. Fructat și onctuos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	11,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri albe, roze și roșii demiseci, demidulci și dulci

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

La fel cum a fost descris mai sus în cazul vinurilor seci, în funcție de culoarea lor, alb, roze sau roșu, și de învechirea lor.

Aromă

La fel cum a fost descrisă mai sus în cazul vinurilor seci, în funcție de culoarea lor, alb, roze sau roșu, și de învechirea lor.

Gust

La fel cum a fost descris mai sus în cazul vinurilor seci, în funcție de culoarea lor, alb, roze sau roșu, și de învechirea lor.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9
Aciditatea totală minimă:	3
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf: 180 mg/l în cazul în care conținutul total de zahăr depășește 5 g/l, exprimat ca fructoză plus glucoză.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu sec

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Fără învechire în recipiente din lemn: aceste vinuri pot varia de la o intensitate medie a culorii la una ridicată, cu nuanțe variind de la roșu la violet, purpuriu, grena, cireșiu sau rubiniu.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: aceste vinuri pot varia de la o intensitate medie a culorii la una ridicată, cu nuanțe variind de la roșu la violet, purpuriu, grena, cireșiu sau rubiniu și pot prezenta tonuri de roșu-cărămiziu.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: aceste vinuri pot varia de la o intensitate medie a culorii la una ridicată, cu nuanțe variind de la roșu la violet, purpuriu, grena, cireșiu sau rubiniu și pot prezenta tonuri de roșu-cărămiziu sau portocaliu.

Aromă

Fără învechire în recipiente din lemn: intensitate medie spre ridicată, cu arome curate și fructate.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: intensitate medie spre ridicată, cu arome curate și fructate, permițând în același timp prezența aromelor ușoare de prăjit.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: intensitate medie spre ridicată, cu arome curate și complexe, permițând în același timp prezența aromelor lemnoase și de prăjit.

Gust

Fără învechire în recipiente din lemn: intensitate medie spre ridicată, bine echilibrat și structurat.

Învechit în recipiente din lemn timp de cel mult șase luni: de intensitate medie spre ridicată, echilibrate și structurate, aceste vinuri pot avea un gust lemnos caracteristic, cu note de prăjit.

Învechit în recipiente din lemn mai mult de șase luni: de intensitate medie spre ridicată, echilibrate și structurate, aceste vinuri pot avea un gust lemnos caracteristic, cu note de prăjit și arome de dezvoltare oxidativă care sunt caracteristice învechirii corecte în recipiente din lemn.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri spumante de calitate (roșii, albe și roze)

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Bule fine și persistente pentru vinurile albe care variază de la nuanțe deschise la nuanțe aurii și strălucitoare, pentru vinurile roze care variază de la nuanțe roze la cele de culoarea țiglei.

Aromă

Aromele sunt curate și fructate. Vinurile „Reserva” au arome intense.

Gust

Gust echilibrat, cu o structură lejeră.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	185

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici oenologice**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică enologică specifică

Descriere

La extragerea mustului sau a vinului și la separarea acestuia de tescovină, trebuie aplicată presiunea corectă pentru a se asigura că producția nu depășește 74 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri roșii și 70 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri albi.

Pentru producerea vinurilor roșii, timpul minim de macerare este de 48 de ore.

Nu este permisă amestecarea soiurilor albe cu cele roșii.

Recipientele din lemn utilizate în procesul de învechire trebuie să fie fabricate din stejar și să aibă o capacitate care să respecte limitele de volum stabilite de legislația în vigoare pentru utilizarea anumitor mențiuni tradiționale. Învechire în butoaie.

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri albe conduse „en gobelet”

Producția maximă:

Producția maximă:	7 860
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri albe conduse „en gobelet”

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	55
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri roșii conduse „en gobelet”

Producția maximă:

Producția maximă:	6 430
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri roșii conduse „en gobelet”

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	47,58
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri albe pe spalier

Producția maximă:

Producția maximă:	11 430
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri albe pe spalier

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	80
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri roșii pe spalier

Producția maximă:

Producția maximă:	10 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri roșii pe spalier

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	74
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Următoarele municipalități:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: zona delimitată prin linia secundară AB-402 (care leagă Horna de Venta de Alhama), învecinată pe o parte cu comunele Pétrola și Corral Rubio, iar pe cealaltă parte, cu comunele Bonete, Higueruela și Hoya Gonzalo.

10. **Legătura cu aria geografică**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Arealul de producție al denumirii de origine „Almansa" este situat într-o zonă de tranziție climatică. Plantațiile viticole se situează pe câmpii, caracterizate de soluri permeabile, bogate în calcar și sărace în substanțe nutritive. Precipitațiile medii sunt scăzute, la 250 mm/an. Cantitatea redusă de precipitații, permeabilitatea solurilor și producția scăzută permit obținerea unor vinuri cu o aromă și o intensitate cromatică foarte puternice.

Categoria de produs viticol

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Temperaturile extreme și solul bogat în calcar permit cultivarea soiurilor autorizate, ceea ce conferă vinurilor corpolență și echilibru. De asemenea, lipsa precipitațiilor și orele de soare generează o tărie alcoolică naturală care permite producerea de vinuri cu nivelurile de tărie alcoolică stabilite. Pentru producerea vinurilor spumante, vinurile menționate la paragraful anterior sunt utilizate ca vin de bază, astfel încât descrierea legăturii din cazul lor se aplică și în cazul vinurilor spumante.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Pentru a utiliza mențiunea unui soi de viță-de-vie precis și unic, este necesar ca minimum 85 % din struguri să fie produși de soiul respectiv și ca acest fapt să fie consemnat în registrele pentru vinuri.

Titlul cerinței/derogării

INTERZICEREA AMBALĂRII ÎN AFARA AREALULUI DELIMITAT

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Pentru a se asigura utilizarea corespunzătoare a DOP, toate vinurile protejate trebuie transportate ambalate. Producția vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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