DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 15 de junho de 2017

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho [Almansa (DOP)]

(2017/C 194/06)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [1], nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) A Espanha apresentou um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Almansa» em conformidade com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) A Comissão examinou o pedido e concluiu que estão satisfeitas as condições estabelecidas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, e nos artigos 100.º, 101.º e 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Almansa» deve, por conseguinte, ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

Artigo único

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Almansa» (DOP), previsto no artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do anexo da presente decisão.

Em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, um direito de oposição à alteração do caderno de especificações a que se refere o primeiro parágrafo do presente artigo é conferido por um período de dois meses a contar da data de publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Feito em Bruxelas, em 15 de junho de 2017.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«ALMANSA»

AOP-ES-A0044-AM03

Data de apresentação do pedido: 31.8.2015

Pedido de alteração do caderno de especificações

1. **Regras aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — alteração não menor

2. **Descrição e justificação da alteração**

2.1. *Descrição do produto*

As alterações introduzidas resultam de mudanças do mercado do vinho, onde se verifica uma crescente procura por parte do consumidor de vinhos de baixo teor alcoólico e de vinhos de novas variedades vinícolas que se adaptaram de forma ótima aos nossos solos e clima.

Por outro lado, o título alcoométrico adquirido pelo vinho branco jovem, rosé, tinto jovem e tinto «roble» é especificado para o vinho meio-seco, meio-doce e doce, indicando-se um grau alcoólico mínimo de 9 % para este tipo de vinho.

Devido à procura e à concorrência no mercado, a denominação de origem Almansa aposta na elaboração de vinhos espumantes de qualidade que se abrem a um novo mercado e continuam a promover esta denominação de origem.

Por conseguinte, neste ponto são estabelecidos os parâmetros a respeitar na elaboração dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem Almansa.

2.2. *Práticas enológicas utilizadas*

É eliminada a pressão máxima para os vinhos branco e tinto jovens, branco fermentado em pipa e branco «Crianza», mantendo constante o rendimento máximo da colheita. O rendimento da colheita é o rendimento medido e é em função dele que se determina o limite de pressão aplicado na prensagem.

Relativamente ao vinho rosé jovem, elimina-se o limite do tempo de maceração porque não é possível fixar a duração mínima e a máxima de maceração para a produção de um vinho, uma vez que dependem do grau de maturação das uvas, da temperatura do mosto durante o processo de maturação e da variedade da uva. Evitar-se-á assim que os vinhos rosés tenham uma cor demasiado acentuada e demasiado tanino, que sejam muito fortes e dificilmente comercializáveis.

É acrescentado um novo parágrafo para especificar que os vinhos espumantes de qualidade se devem adaptar às exigências estabelecidas na letra C do anexo II do Regulamento (CE) n.º 606/2009. Com estes vinhos será elaborada a denominação de origem Almansa. Além disso, será possível indicar o tipo de fermentação de acordo com o disposto no artigo 66.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão.

2.3. *Delimitação da área geográfica*

Relativamente a este ponto, é pedida a alteração do modo de delimitar a zona geográfica, definindo-a por municípios e não por polígonos cadastrais, como é atualmente o caso. Entre 1975 (Decreto n.º 16414 de 19 de maio de 1975 que regula a Denominação de Origem Almansa e o seu Conselho Regulador) e 2006 (Decreto n.º 1.2.2006 da Consejería de Agricultura, relativa às normas de produção e outras características ou especificações técnicas dos vinhos com denominação de origem Almansa), a zona geográfica era definida pelos municípios; em 2006, a norma de produção destes vinhos foi alterada e a zona geográfica passou a ser definida por polígonos cadastrais.

A atual definição da zona geográfica foi determinada em função das superfícies plantadas com vinha. Esta zona não é contínua — entre os polígonos cadastrais indicados na norma de produção há ilhas — e não corresponde à zona de produção histórica da D.O. Almansa, dado que as zonas não incluídas respeitam as condições de produção do JO Almansa, devendo portanto constar do caderno de especificações. A alteração permitirá evitar erros resultantes do emparcelamento e de mudanças de nomenclatura/numeração de polígonos cadastrais nos registos cadastrais.

Por esta razão, é pedido que a definição da área geográfica da denominação de origem Almansa inclua as parcelas e talhões de vinhedo situadas nos seguintes municípios:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— zona do município de Chinchilla, correspondente ao seu bairro de Villar de Chinchilla, delimitada pela via de serviço AB-402 (de Horna a Venta de Alhama), confinante com, por um lado, os municípios de Pétrola e Corral Rubio e, por outro, os municípios de Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo.

Todos estes municípios compõem uma superfície homogénea com condições edafoclimáticas comparáveis e apresentam as características exigidas pelo caderno de especificações da denominação de origem Almansa, constantes da norma de produção desses vinhos antes de 2006.

2.4. *Castas*

É incluída a variedade de uva preta «Pinot Noir» (como variedade secundária), uma vez que está implantada na área geográfica desde 2000 e permite obter vinhos da qualidade exigida pela DO Almansa.

2.5. *Relação*

Este ponto especifica as relações existentes com a área geográfica no respeitante aos vinhos espumantes de qualidade.

As condições edafoclimáticas e a localização da zona, a experiência dos viticultores e as variedades da denominação de origem proporcionam as condições necessárias para produzir uvas com a qualidade exigida para a denominação de origem a utilizar na elaboração de vinhos espumantes de qualidade.

2.6. *Nomes e endereços das autoridades de controlo*

É indicado o nome e endereço das autoridades de controlo em função no momento da apresentação do pedido de alteração e é mantida a hiperligação Internet onde é possível consultar os dados atualizados das autoridades de controlo da DOP Almansa.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação**

Almansa

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho jovem branco e rosé, seco

Os vinhos brancos são leves, de título alcoométrico médio, amarelo vivo e moderadamente aromáticos.

A cor dos vinhos rosés varia de rosa morango a framboesa. São frescos e leves, com acidez média, e são vivos, agradáveis e frutados na boca.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	11,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	11,5

Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	10
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	180

Vinho jovem branco e rosé, meio-seco, meio-doce e doce

Em aspeto e perfume, assemelham-se aos vinhos secos da mesma variedade.

O sabor é equilibrado em título alcoométrico, acidez e teor em açúcar residual.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	11,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	10
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	180

Vinho branco fermentado em pipa e branco «Crianza»

Aspeto limpo e brilhante, amarelo palha e/ou tonalidades douradas.

Ao olfato, apresenta aromas primários com terciários de tosta provenientes do casco. Intensidade média a alta.

Na boca é equilibrado, doce nas papilas gustativas, com travo frutado e notas de madeira nova.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	11,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	11,5
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	11,7
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	180

Vinho tinto jovem e tinto «roble», seco

Os vinhos tintos têm cor sóbria e luminosa, em tons de violeta/granada e/ou púrpura. O excelente nível de acidez permite um envelhecimento e conservação prolongados. De aroma e cor muito intensos, e uma boa mistura de intensidade média.

São vinhos encorpados, carnudos, com estrutura ampla. São equilibrados e de caráter ligeiramente tânico. Os vinhos que estiveram em pipas de carvalho têm uma persistência média e um aroma retronasal com notas de tosta.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	12
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	11,7
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	150

Vinho tinto jovem e tinto jovem «Roble», meio-seco, meio-doce e doce

Em aspeto e perfume, assemelham-se aos vinhos secos da mesma variedade.

O sabor é equilibrado em título alcoométrico, acidez e teor em açúcar residual.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	12
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	11,7
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	150

Vinho tinto «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»

Vermelho cereja ou rubi, com eventuais matizes telha. Estrutura média-intensa ou média.

Bela mistura de aromas frutados e de casco ou aromas de especiarias. Intensidade média-alta ou alta.

Vinho estruturado com tanino médio e um travo harmonioso e persistente. * Acidez volátil máxima: 15 meq/l para os vinhos envelhecidos.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	12
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	16,7
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	150

Vinho espumante de qualidade

Bolha fina e persistente, nos vinhos brancos matizes claras a douradas e brilhantes, nos rosé rosadas a telha. Aromas limpos e frutados; nos vinhos de reserva, os aromas são intensos. São equilibrados e agradáveis na boca.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol):	11
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol):	10
Acidez total mínima:	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,3
Teor de dióxido de enxofre total máximo (mg/l):	185

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

Prática enológica específica

A fermentação alcoólica deve processar-se até ao esgotamento total dos açúcares fermentáveis; a temperatura adequada para obter os aromas primários característicos não pode exceder 20 °C para os vinhos brancos, 25 °C para os vinhos rosés e 28 °C para os vinhos tintos. A fermentação pode ser interrompida por forma a conservar os açúcares residuais, ou, a partir de vinhos secos, recorrendo à edulcoração por meio de mostos concentrados retificados provenientes da zona de produção.

Os vinhos poderão passar por um período de envelhecimento que, no caso dos vinhos «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva», será, respetivamente, de 18, 24 e 36 meses. As pipas devem ser de madeira de carvalho, com uma capacidade de 330 litros.

Os vinhos espumantes de qualidade deverão adaptar-se às exigências do anexo II do Regulamento (CE) n.º 606/2009.

b. *Rendimentos máximos*

Variedades de vinhos brancos provenientes de videiras conduzidas em vaso

7 860 kg de uvas por hectare.

Variedades de vinhos brancos provenientes de videiras conduzidas em vaso

55 hl por hectare.

Variedades de vinhos tintos provenientes de videiras conduzidas em vaso

6 430 kg de uvas por hectare.

Variedades de vinhos tintos provenientes de videiras conduzidas em vaso

45 hl por hectare.

Variedades de vinhos brancos provenientes de videiras conduzidas em espaldeira

11 430 kg de uvas por hectare.

Variedades de vinhos brancos provenientes de videiras conduzidas em espaldeira

80 hl por hectare.

Variedades de vinhos tintos provenientes de videiras conduzidas em espaldeira

10 000 kg de uvas por hectare.

Variedades de vinhos tintos provenientes de videiras conduzidas em espaldeira

70 hl por hectare.

6. **Zona delimitada**

Inclui as parcelas e talhões de vinhedo situadas nos seguintes municípios: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola e Chinchilla, zona delimitada pela via de serviço AB-402 (de Horna a Venta de Alhama), confinante com, por um lado, os municípios de Pétrola e Corral Rubio e, por outro, os municípios de Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo.

7. **Principais castas**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinho

1) Informações pormenorizadas sobre a área geográfica (fatores naturais e humanos)

A área geográfica que compreende a denominação de origem Almansa é um planalto limitado a leste, ao longo do corredor de Almansa, pelo antigo Reino de Valência. Durante séculos este local marcou a passagem das terras do Levante para Castela. A principal característica que distingue o território que inclui a denominação de origem Almansa do levantino é a diferença de altitude, que passa de 400 metros acima do nível do mar, na população vizinha de Fuente La Higuera, a 700 metros, em Almansa, quando as separam apenas 15 km. O clima é continental extremo, com invernos muito frios e secos que alternam com verões muito quentes. A precipitação concentra-se na primavera e no final do verão, não excedendo, em média, 250 mm por ano.

O solo é geralmente rico em calcário, alternando zonas pedregosas e com pouco substrato e zonas mais arenosas e profundas. Trata-se de terras, em geral, não muito férteis, com baixo rendimento por hectare.

Todas as populações englobadas na denominação de origem Almansa encontram-se na província de Albacete. É uma zona fundamentalmente rural, cuja principal aglomeração urbana é a própria cidade de Almansa, com 26 000 habitantes, constituindo a agricultura o primeiro recurso da região. A denominação de origem Almansa foi criada em 1966.

2) Informações sobre a qualidade ou características do vinho devidas essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

O clima continental semiárido da zona de produção da denominação de origem Almansa, associado a solos pouco férteis, facilita o autocontrolo da produção nas vinhas, com uma média por hectare de 4 500 kg. O baixo rendimento por pé aumenta a concentração de cor e taninos e a riqueza aromática dos vinhos tintos. Na fase de maturação, a altitude permite uma inversão térmica noturna muito marcada, fenómeno que favorece a produção de vinhos de grande qualidade.

3) Relação entre as características da área geográfica e a qualidade do vinho

A zona de produção da denominação de origem Almansa situa-se numa região de transição, com o vinhedo em planícies caracterizadas por solos permeáveis, ricos em calcário e pobres em substâncias nutritivas, com uma precipitação média-fraca, de no máximo 250 mm por ano. A escassa precipitação, a permeabilidade dos solos e o baixo rendimento permitem obter vinhos de aroma e intensidade de cor muito elevados.

Vinho espumante de qualidade

1) Informações pormenorizadas sobre a área geográfica (fatores naturais e humanos)

O clima, caracterizado por invernos muito frios e secos e verões muito quentes na zona de produção, assim como a altitude média, a riqueza do solo em calcário e a tradição vitícola da denominação de origem Almansa constituem as condições adequadas para a produção de uvas com a qualidade exigida e as condições ideais para a elaboração de vinho espumante de qualidade.

2) Informações sobre a qualidade ou características do vinho devidas essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

A escassa precipitação e os solos pouco férteis levam a uma fraca rentabilidade de uvas por hectare, o que confere aos vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem Almansa corpo e equilíbrio e bolha fina e persistente.

3) Relação entre as características da área geográfica e a qualidade do vinho

As temperaturas extremas e a riqueza do solo em calcário permitem cultivar as variedades autorizadas que conferem aos vinhos corpo e equilíbrio; do mesmo modo, a seca, os baixos rendimentos e a insolação, bem como um título alcoométrico natural, permitem produzir vinhos espumantes de qualidade com os graus de álcool definidos.

9. **Condições adicionais essenciais**

Enquadramento legal:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Para utilizar a menção de uma variedade de vinha específica e única, é necessário que pelo menos 86 % da uva seja dela proveniente e que tal seja inscrito nos registos dos vinhos.

10. **Hiperligação para o caderno de especificações**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf