DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 15 iunie 2017

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol menționate la articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului [Almansa (DOP)]

(2017/C 194/06)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului [1], în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

(1) Spania a prezentat o cerere de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Almansa", în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(2) Comisia a examinat această cerere și a constatat că sunt îndeplinite condițiile stabilite la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(3) Pentru a se permite depunerea unor declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, ar trebui, prin urmare, ca cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Almansa" să fie publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Almansa" (DOP), în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, se acordă dreptul de opoziție la modificarea caietului de sarcini menționat la primul paragraf din prezentul articol, timp de două luni de la data publicării prezentei decizii în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 15 iunie 2017.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

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

ANEXĂ

„ALMANSA”

AOP-ES-A0044-AM03

Data depunerii cererii: 31 august 2015

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

1. **Norme aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. **Descrierea și motivele modificării**

2.1. *Descrierea produsului*

Modificările aduse se datorează schimbărilor survenite pe piața vinului, unde consumatorii solicită într-o măsură din ce în ce mai mare vinuri cu conținut scăzut de alcool și vinuri provenite din noile soiuri vinifere, care s-au adaptat în mod optim la solurile și la clima noastră.

De asemenea, se precizează tăria alcoolică dobândită de vinurile albe tinere, rozé, roșii tinere și roșii „roble” demi-seci, demidulci și dulci, indicându-se o tărie alcoolică de minimum 9 % pentru acest tip de vinuri.

Ca urmare a cererii și a concurenței de pe piață, denumirea de origine „Almansa” mizează pe fabricarea de vinuri spumante de calitate, care intră pe o nouă piață și continuă să promoveze denumirea de origine „Almansa”.

Din acest motiv, la acest punct sunt stabiliți parametrii care trebuie respectați în procesul de fabricare a vinurilor spumante de calitate care poartă denumirea de origine „Almansa”.

2.2. *Practicile enologice utilizate*

Pentru vinul alb tânăr, vinul roșu tânăr, vinul alb fermentat în barrique și vinul alb „Crianza”, se elimină presiunea maximă de presare, menținându-se constant randamentul maxim al recoltei. Randamentul recoltei este randamentul măsurat, iar în funcție de acesta se stabilește limita de presiune la care trebuie să aibă loc presarea.

Pentru vinul rozé tânăr, se elimină limita referitoare la durata de macerare, deoarece, pentru producerea unui vin, nu se pot fixa duratele minime și maxime de macerare, dat fiind faptul că aceste durate depind de gradul de maturitate a strugurilor, de temperatura mustului în timpul procesului de macerare și de soiul strugurilor. Astfel se va evita obținerea unor vinuri rozé având o culoare prea pronunțată, o aromă prea puternică de tanin și care sunt foarte robuste și greu de comercializat.

Se adaugă un nou paragraf pentru vinurile spumante de calitate, precizând că acestea trebuie să se adapteze la cerințele prevăzute la litera C din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 606/2009. Cu aceste vinuri, va fi dezvoltată denumirea de origine „Almansa”. În plus, va fi posibilă indicarea tipului de fermentare conform prevederilor de la articolul 66 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei.

2.3. *Delimitarea ariei geografice*

La acest paragraf se solicită modificarea modalității de delimitare a zonei geografice; se solicită definirea acesteia prin raportare la municipalități și nu la poligoane cadastrale, așa cum este definită în prezent. Din anul 1975 (Hotărârea 16414 din 19 mai 1975 care reglementează denumirea de origine „Almansa” și Consiliul de reglementare pentru aceasta) până în anul 2006 (Hotărârea Consejería de Agricultura din 1 februarie 2006 de stabilire a normelor de producție și de reglementare a altor caracteristici sau specificații tehnice ale vinurilor care poartă denumirea de origine „Almansa”), zona geografică a fost definită prin raportare la comune; în 2006, standardul de producție a acestor vinuri a fost modificat, iar zona geografică a fost definită prin poligoane cadastrale.

Definiția actuală a zonei geografice a fost determinată în funcție de suprafețele plantate cu viță-de-vie. Această arie geografică nu este continuă, prezintă întreruperi între poligoanele cadastrale indicate în standardul de producție și nu corespunde ariei istorice de producție a denumirii de origine „Almansa”, dat fiind faptul că zonele care nu sunt incluse respectă condițiile de producție ale JO „Almansa” și, prin urmare, ar trebui să figureze în caietul de sarcini. Modificarea prezentată va permite evitarea unor erori în viitor, cauzate de consolidarea terenului și de schimbările de nomenclatură/numerotare a poligoanelor cadastrale în cartea funciară.

Din această cauză, solicităm ca definiția ariei geografice a denumirii de origine „Almansa” să cuprindă parcelele și suprafețele cultivate cu viță-de-vie situate în municipalitățile următoare:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— zona municipalității Chinchilla, care corespunde cartierului său, Villar de Chinchilla, 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.

Toate aceste comune reprezintă o suprafață omogenă, în care condițiile pedologice și climatice sunt comparabile și prezintă caracteristicile cerute în caietul de sarcini al denumirii de origine „Almansa”, astfel cum figurau în standardul de producție a acestor vinuri înainte de 2006.

2.4. *Soiuri de viță-de-vie*

Se include soiul de struguri negri „Pinot Noir” (ca soi secundar), având în vedere că acesta a fost introdus în zona geografică începând cu anul 2000 și permite obținerea de vinuri având calitatea impusă prin denumirea de origine „Almansa”.

2.5. *Legătura*

Acest paragraf precizează legăturile existente cu aria geografică în ceea ce privește vinurile spumante de calitate.

Condițiile pedoclimatice, localizarea ariei, experiența viticultorilor, în calitate de producători de vinuri, și soiurile aparținând denumirii de origine sunt condiții propice care permit obținerea de struguri având calitatea necesară pentru denumirea de origine, utilizați pentru fabricarea de vinuri spumante de calitate.

2.6. *Numele și adresele autorităților de control*

Se indică numele și adresa autorităților de control aflate în exercițiu în momentul prezentării cererii de modificare și se păstrează linkul unde pot fi consultate datele actualizate ale autorităților de control pentru DOP „Almansa”.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire**

Almansa

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vinuri tinere, albe și rozé, seci

Vinurile albe sunt lejere, au o tărie alcoolică medie, o culoare galbenă intensă și sunt moderat de aromate.

Vinurile rozé au o culoare care variază între rozul căpșunii și cel al zmeurei. Ele sunt proaspete, lejere și au o aciditate medie. Gustul lor este vesel și fructat.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	11,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	11,5

Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	180

Vinuri tinere albe și rozé, demiseci, demidulci și dulci

În ceea ce privește aspectul și parfumul, ele seamănă cu vinurile seci obținute din același soi.

În ceea ce privește gustul, acesta este echilibrat din perspectiva tăriei alcoolice, a acidității și a conținutului de zahăr rezidual.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	11,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	9
Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	180

Vin alb fermentat în butoaie și vin alb „Crianza”

În ceea ce privește aspectul, vinul este pur și strălucitor, având culoarea galben-pai și/sau nuanțe aurii.

În ceea ce privește parfumul, vinul prezintă arome primare, combinate cu arome terțiare de prăjit, care provin de la butoiul de lemn. Intensitatea variază între medie și ridicată.

În ceea ce privește gustul, acesta este echilibrat, dulce, având un gust rezidual fructat și note de lemn brut.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	11,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	11,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	180

Vin roșu tânăr și vin roșu „roble”, seci

Vinurile roșii au o culoare sobră și luminoasă, în nuanțe de violet/rubiniu și/sau purpuriu. Nivelul lor excelent de aciditate permite o învechire și o conservare prelungite. Vinurile au o aromă și o intensitate a culorii foarte ridicate și prezintă un amestec plăcut, de intensitate medie.

Aceste vinuri sunt corpolente, cărnoase, cu o robă amplă, echilibrate și cu o ușoară aromă de tanin. Vinurile care au fost păstrate în butoaie din lemn de stejar au o persistență medie și o aromă retronazală cu note de prăjit.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	12
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	12
Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	11,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Vin roșu tânăr și vin roșu tânăr „Roble", demiseci, demidulci și dulci

În ceea ce privește aspectul și parfumul, ele seamănă cu vinurile seci obținute din același soi.

În ceea ce privește gustul, acesta este echilibrat din perspectiva tăriei alcoolice, a acidității și a conținutului de zahăr rezidual.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	12
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	9
Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	11,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Vinuri roșii „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva"

Au culoarea roșie a cireșei sau a rubinului, cu eventuale nuanțe de culoarea țiglei. Robă medie-intensă sau medie.

Un amestec plăcut de arome fructate și de butoi sau arome de mirodenii. Intensitate medie-ridicată sau ridicată.

Vin structurat, cu conținut mediu de tanin și un gust rezidual armonios și persistent. *Aciditatea volatilă maximă: 15 miliechivalenți/litru pentru vinurile vechi.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	12
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	12
Aciditatea totală minimă:	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Vin spumant de calitate

Bule fine și persistente pentru vinurile albe care variază de la nuanțe deschise la nuanțe aurii și strălucitoare, pentru vinurile rozé care variază de la nuanțe rozé la cele de culoarea țiglei. Arome proaspete și fructate; în cazul vinurilor din rezervă, aromele sunt intense. În ceea ce privește gustul, vinurile sunt echilibrate și lejere.

Caracteristici analitice generale:

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	11
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	10
Aciditatea totală minimă:	4 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	185

5. **Practici vitivinicole**

(a) *Practici enologice esențiale*

Practica enologică specifică

Procesul de fermentație alcoolică trebuie să dureze până la epuizarea totală a zaharurilor fermentabile; temperatura adecvată pentru obținerea aromelor primare caracteristice nu trebuie să depășească 20 °C pentru vinurile albe, 25 °C pentru vinurile rozé et 28 °C pentru vinurile roșii. Fermentația poate fi întreruptă pentru a conserva zahărul rezidual sau, în cazul vinurilor seci, se poate recurge la un proces de îndulcire cu ajutorul musturilor concentrate rectificate provenind din zona de producție.

Vinurile pot fi supuse unei perioade de învechire care, în cazul vinurilor „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva" este de 18, 24 și, respectiv, 36 de luni. Butoaiele sunt din lemn de stejar, cu o capacitate de 330 de litri.

Vinurile spumante de calitate vor trebui să se adapteze la cerințele prevăzute în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 606/2009.

(b) *Producțiile maxime*

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri albe, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de trunchi de con răsturnat (numită „en gobelet")

7 860 kg de struguri la hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri albe, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de trunchi de con răsturnat (numită „en gobelet")

55 de hectolitri pe hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri roșii, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de trunchi de con răsturnat (numită „en gobelet")

6 430 kg de struguri la hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri roșii, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de trunchi de con răsturnat (numită „en gobelet")

45 de hectolitri pe hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri albe, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de spalier

11 430 de kilograme de struguri pe hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri albe, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de spalier

80 de hectolitri pe hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri roșii, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de spalier

10 000 kg de struguri pe hectar

Soiuri de struguri pentru producerea de vinuri roșii, provenind de la viță-de-vie tăiată în formă de spalier

70 de hectolitri pe hectar

6. **Aria delimitată**

Aceasta cuprinde parcelele și suprafețele plantate cu viță-de-vie situate în următoarele comune: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola și Chinchilla, zonă delimitată prin linia secundară AB-402 (care leagă Horna de Venta de Alhama), care se învecinează pe o parte cu comunele Pétrola și Corral Rubio, iar pe cealaltă parte, cu comunele Bonete, Higueruela și Hoya Gonzalo.

7. **Soiurile principale de struguri de vin**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin

1. Informații detaliate despre aria geografică (factori naturali și umani)

Aria geografică care cuprinde denumirea de origine Almansa este un platou înalt, care se învecinează la est, prin coridorul Almansa, cu fostul regat al Valenciei. Timp de secole, acest loc a reprezentat un spațiu de tranzit dinspre Levant spre Castilia. Principalul criteriu de distincție între teritoriul care cuprinde denumirea de origine „Almansa" și teritoriile din Levant este diferența de altitudine care variază de la 400 de metri (în satul vecin, Fuente La Higuera) la 700 de metri (la Almansa) peste nivelul mării, deși între aceste două orașe este o distanță de numai 15 km. Clima este de tip continental-extrem, cu ierni foarte reci și uscate, care alternează cu veri foarte călduroase. Precipitațiile se concentrează primăvara și la sfârșitul verii, iar cantitatea medie de precipitații nu depășește 250 mm pe an.

În general, solul este bogat în calcar și prezintă o alternanță între zone pietroase cu substrat subțire și zone mai nisipoase și profunde. În general, terenurile nu sunt foarte fertile, generând producții slabe la hectar.

Toate comunele care compun denumirea de origine „Almansa" se situează în interiorul provinciei Albacete. Este vorba despre este o zonă preponderent rurală, a cărei principală aglomerație urbană este orașul Almansa, cu o populație de 26 000 de locuitori. Agricultura reprezintă principala resursă a regiunii. Denumirea de origine „Almansa" a fost creată în 1966.

2. Informații despre calitatea sau caracteristicile vinului, care se datorează în principal sau în mod exclusiv mediului geografic.

Clima continentală semiaridă a zonei de producție a denumirii de origine „Almansa", asociată cu un sol cu o fertilitate redusă, facilitează autocontrolul producției în podgorii, media pe hectar fiind de 4 500 kg Acest randament scăzut per butuc sporește concentrația cromatică, concentrația de taninuri și bogăția aromatică a vinurilor roșii. În timpul fazei de maturare, altitudinea peste nivelul mării permite o inversiune termică nocturnă foarte pronunțată. Acest fenomen favorizează producerea unor vinuri de înaltă calitate.

3. Legătura dintre caracteristicile zonei geografice și calitatea vinului

Zona de producție a denumirii de origine „Almansa" se găsește într-o regiune de tranziție, podgoriile se situează pe câmpii, caracterizate de soluri permeabile, bogate în calcar și sărace în substanțe nutritive; în plus, cantitatea medie de precipitații este redusă, nedepășind 250 mm pe an. Cantitatea redusă de precipitații, permeabilitatea solurilor și randamentul scăzut permit obținerea unor vinuri cu o aromă și o intensitate cromatică foarte puternice.

Vin spumant de calitate

1. Informații detaliate despre aria geografică (factori naturali și umani)

Climatul extrem, marcat de ierni foarte reci și uscate și veri foarte călduroase în zona de producție, precum și altitudinea medie, solurile bogate în calcar și tradiția viticolă a denumirii de origine „Almansa" constituie condițiile adecvate pentru obținerea unor struguri având calitatea cerută și condițiile ideale pentru producerea vinurilor spumante de calitate.

2. Informații despre calitatea sau caracteristicile vinului, care se datorează în principal sau în mod exclusiv mediului geografic.

Precipitațiile scăzute și solurile puțin fertile au ca rezultat o producție scăzută de struguri la hectar, ceea ce conferă vinurilor spumante de calitate care poartă denumirea de origine „Almansa" amploare și echilibru și le permite să prezinte bule fine și persistente.

3. Legătura dintre caracteristicile zonei geografice și calitatea vinului

Temperaturile extreme și solul bogat în calcar permit cultivarea soiurilor autorizate, care conferă vinurilor amploare și echilibru; de asemenea, seceta, randamentele scăzute și expunerea la soare, precum și tăria alcoolică naturală permit fabricarea vinurilor spumante de calitate care prezintă tăria alcoolică definită.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pentru a utiliza mențiunea unui soi de viță-de-vie precis și unic, este necesar ca minimum 86 % din struguri să fie produși de soiul respectiv și ca acest fapt să fie consemnat în registrele pentru vinuri.

10. **Link către caietul de sarcini al produsului**

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