DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 15 de junio de 2017

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola contemplada en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Almansa (DOP)]

(2017/C 194/06)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) España presentó una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Almansa» de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) La comisión ha examinado esta solicitud y comprobado que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Con el fin de permitir la presentación de las declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, conviene, por lo tanto, publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Almansa».

DECIDE:

Artículo único

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Almansa» (DOP), conforme a lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, figura en el anexo de la presente Decisión.

Con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se otorga un derecho de oposición a la modificación del pliego de condiciones mencionada en el párrafo primero del presente artículo durante dos meses a partir de la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 15 de junio de 2017.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

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

ANEXO

«ALMANSA»

AOP-ES-A0044-AM03

Fecha de presentación de la solicitud: 31 de agosto de 2015

Solicitud de modificación del pliego de condiciones

1. **Reglas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación importante.

2. **Descripción y motivos de la modificación**

2.1. *Descripción del producto*

Las modificaciones realizadas son debidas a los cambios producidos en el mercado del vino, donde el consumidor, cada vez más, demanda vinos con menor graduación alcohólica y vinos de nuevas variedades viníferas, que se han adecuado de una forma óptima a nuestros suelos y clima.

Además, se precisa el grado alcohólico volumétrico adquirido por los vinos blanco joven, rosado, tinto joven y tinto «roble» para los vinos semisecos, semidulces y dulces, indicando un grado alcohólico mínimo del 9 % para este tipo de vinos.

Debido a la demanda y la competencia del mercado, la denominación de origen Almansa apuesta por la elaboración de vinos espumosos de calidad que se abren a un nuevo mercado y siguen promoviendo la denominación de origen Almansa.

Por ello, en este punto se establecen los parámetros que deben respetarse en la elaboración de los vinos espumosos de calidad con DO Almansa.

2.2. *Prácticas enológicas utilizadas*

Se elimina para el vino blanco joven, el vino tinto joven, el vino blanco fermentado en barrica y el vino blanco crianza, el valor de la presión máxima de la prensa, manteniendo igual el rendimiento máximo de vendimia. El rendimiento de vendimia es el que se mide y en función de este se determina el límite de presión al que ha de funcionar la prensa.

En el caso del vino rosado joven, se elimina la limitación en el tiempo de maceración, debido a que, en la elaboración de un vino, no se pueden limitar los tiempos mínimos y máximos de maceración, ya que el período de maceración dependerá del grado de madurez de la uva, de la temperatura del mosto durante el proceso de maceración y de la variedad de la uva. De esta manera, se evitará que los vinos rosados tengan demasiado color con mucho tanino, pero muy recios y poco comerciales.

Se incluye un nuevo apartado para vinos espumosos de calidad donde se especifica que los vinos espumosos de calidad deben ajustarse a lo que determina la letra C del anexo II del Reglamento (CE) n.º 606/2009. Se elaborarán con los vinos base de la DO Almansa. Además podrá indicarse el tipo de fermentación según se establece en el artículo 66, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 607/2009.

2.3. *Delimitación de la zona geográfica*

En este apartado se solicita modificar la forma de identificar la zona geográfica definiéndola a través de los términos municipales, ya que actualmente está definida mediante polígonos catastrales. Desde el año 1975 (Orden 16414, de 19 de mayo de 1975, que reglamenta la Denominación de Origen Almansa y su Consejo Regulador) hasta el año 2006 (Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos con DO Almansa) la zona geográfica estaba definida por términos municipales; en el año 2006 se modificó la norma de producción de estos vinos y se definió la zona geográfica mediante polígonos catastrales.

La actual definición de la zona geográfica se determinó en función de las parcelas plantadas de viñedo. Esta zona geográfica no es continua, presenta islas entre los polígonos catastrales indicados en la norma de producción, y no se corresponde con la zona productiva histórica de la DO Almansa, ya que los polígonos no incluidos cumplen con las condiciones productivas de la DO Almansa y por tanto deben aparecer en el pliego de condiciones. La modificación presentada evitará futuros errores por concentraciones parcelarias y cambios de nomenclatura/numeración de polígonos catastrales en el registro catastral.

Por todo esto se solicita que la definición de la zona geográfica de la DO Almansa incluya las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— la zona del término municipal de Chinchilla, correspondiente a su pedanía Villar de Chinchilla, delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la Venta de Alhama), y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por otro lado con los municipios de Bonete, Higueruela y Hoya Gonzalo.

Todos estos municipios representan una superficie homogénea donde las condiciones edafológicas y climáticas son semejantes y representan las características exigidas en el pliego de condiciones de la DO Almansa, tal y como constaba en la norma de producción de estos vinos anterior al año 2006.

2.4. *Variedades de vid*

Se incluye la variedad tinta «Pinot Noir», ya que está implantada en la zona geográfica desde el año 2000 obteniéndose vinos con la calidad exigida por la DO Almansa.

2.5. *Vínculo*

En este apartado se establecen los puntos del vínculo con la zona geográfica en relación con los vinos espumosos de calidad.

Las condiciones de clima y suelo, la ubicación de la zona, la experiencia como productores de vino y las variedades de la DO Almansa, son condiciones idóneas para producir uvas con la calidad exigida por la DO Almansa para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2.6. *Nombre y dirección de la autoridad de control*

Se indican el nombre y la dirección de las autoridades de control vigentes en el momento de presentación de la solicitud de modificación y se mantiene el enlace web donde se pueden consultar los datos actualizados de las autoridades de control de la DOP Almansa.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Almansa.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino.

5. Vino espumoso de calidad.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vino Joven Blanco y Rosado, Secos

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo sostenido y moderadamente aromáticos.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5

Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Joven Blanco y Rosado, Semisecos, Semidulces y Dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Blanco Fermentado en Barrica y Blanco Crianza

En fase visual es limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.

En nariz, aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.

En boca es equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Tinto Joven y «roble», Secos

Los vinos tintos tienen un color sobrio y luminoso en tonos violeta, granate y/o púrpura. Su excelente acidez los hace muy aptos para su crianza y guarda prolongada. Los vinos tienen un aroma e intensidad de color muy altos, bien ensamblados de intensidad media.

Son vinos de hermosa presencia y carnosos de amplia capa, equilibrados, de carácter ligeramente tánico. Los que han pasado por roble son de persistencia media y retronasal con toques de tostado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Tinto Joven y «roble», Semisecos, Semidulces y Dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Tinto Crianza, Reserva y Gran Reserva

De color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta o media.

Con aromas de fruta y barrica bien conjuntados o de especias. Intensidad media alta o alta.

Estructurado con tanicidad media y retrogusto armónico y persistente. *Volátil máxima: 15 meq/l para los crianza.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Aromas limpios y frutales, en los reservas los aromas son intensos. En boca son equilibrados y de fácil paso.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Práctica enológica específica

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, la temperatura adecuada para la obtención de los aromas primarios característicos no superará los 20 °C para los vinos blancos, los 25 °C para los rosados y 28 °C para los tintos. Se podrá interrumpir su fermentación para que contengan azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados procedentes de la zona de producción.

Los vinos podrán someterse a un período de envejecimiento, para los crianza, reserva y gran reserva será de 18, 24 y 36 meses. Las barricas serán de madera de roble de 330 l.

Los vinos espumosos de calidad deberán ajustarse a lo que determina el anexo II del Reglamento (CE) n.º 606/2009.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas en «vaso»

7 860 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas en «vaso»

55 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas en «vaso»

6 430 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas en «vaso»

45 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas en espaldera

80 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas en espaldera

70 hectolitros por hectárea.

6. **Zona delimitada**

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higueruela, Hoya Gonzalo, Pétrola y Chinchilla, zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta Venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por otro con los municipios de Bonete, Higueruela y Hoya Gonzalo.

7. **Principales uvas de vinificación**

Verdejo.

Garnacha Tintorera.

Monastrell.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vino

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica que abarca la DO Almansa es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado «corredor de Almansa», con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la DO Almansa, comparado con el de Levante, es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general, no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la DO Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26 000 habitantes, siendo la agricultura el más importante recurso de la zona. La DO Almansa fue fundada en 1966.

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El clima continental semiárido de la zona de producción de la DO Almansa, unido a un suelo poco fértil, facilita un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4 500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

Vino espumoso de calidad

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La climatología extrema, con inviernos muy fríos y secos, y veranos muy calurosos, de la zona de producción, así como la altitud media, la riqueza en caliza y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las escasas precipitaciones y fertilidad de los suelos dan lugar a pocos Kg de uva por ha, caracterizando a los vinos espumosos de calidad de la DO Almansa por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente.

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad, bajos rendimientos y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos espumosos de calidad con las graduaciones alcohólicas definidas.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

10. **Enlace al pliego de condiciones**

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