C/2025/1384

3.3.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1384)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM06

Date de la communication: 4.12.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

AUGMENTATION DE LA LIMITE MAXIMALE D'ACIDITÉ VOLATILE DANS LES VINS DE LA CATÉGORIE 1, SECS.

Description:

Le paramètre analytique de l'acidité volatile maximale, qui est actuellement de 10 meq/l pour les vins secs blancs et rosés et de 11,7 meq/l pour les vins rouges secs, est augmenté pour s'établir respectivement à 11,7 meq/l (0,7 g/l) et 16,7 meq/l (1g/l).

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Cette augmentation des valeurs maximales de l'acidité volatile s'explique principalement par:

— les conditions permettant à la variété la plus représentative de la zone de production concernée, à savoir Garnacha Tintorera (qui représente 70 % de la superficie totale du vignoble), d'atteindre, après sa fermentation naturelle, des valeurs plus élevées qu'avec les autres cépages, en raison de sa forte concentration en polyphénols.

— la tendance généralisée à la production de vins contenant moins d'additifs, qui oblige à réduire les niveaux d'anhydride sulfureux dans les vins commercialisés. Ces niveaux plus faibles de SO_2 se traduisent par une acidité volatile plus élevée au fil du temps.

— le fait que, lors de l'élaboration de certains vins rouges par élevage oxydatif, les niveaux d'acide acétique ont une tendance naturelle à augmenter, jusqu'à dépasser les limites admises par les normes de production actuelles applicables, mais que le vin possède toujours des qualités organoleptiques parfaites pour sa commercialisation.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Almansa»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins secs blanc et rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs sont légers. Ils présentent un titre alcoométrique modéré et sont de couleur jaune pâle à jaune doré. Les sensations de fruits dominent, mais elles peuvent être associées à des arômes de bois et de grillé. Bonne acidité. En bouche, ils sont frais et fruités. De légères notes de bois et de grillé peuvent apparaître. Les vins rosés ont une couleur allant de rose fraise à rose framboise ou rose saumon. Ils sont frais, légers, et leur une acidité est modérée. En bouche, ils sont gais et fruités.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 11,7

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 180

2. *Vins demi-secs, demi-doux et doux, blancs, rosés et rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe et le nez ressemblent aux vins secs de la même variété. En bouche, ils sont équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique, leur acidité et leur teneur en sucres résiduels.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* Anhydre sulfureux total maximal: 180 mg/l si la teneur en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est supérieure à 5 g/l, et la limite légale si la teneur en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est inférieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 9

— Acidité totale minimale 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 16,7

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

3. *Vin rouge sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

De robe moyenne à intense, ces vins vont des tonalités rouges à violacées, pourpre, grenat, rouge cerise ou rubis. Ils peuvent également présenter des tonalités rouge tuile. D'intensité moyenne à élevée, avec des arômes propres, des arômes de bois et de grillé sont également admis. D'intensité moyenne à élevée, avec un bon équilibre et bien structurés, des saveurs caractéristiques du bois, avec des nuances grillées, peuvent apparaître.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 16,7

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 150

4. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Bulles fines et persistantes, pour les vins blancs des tons pâles à dorés et brillants, pour les rosés des tons rosés à tuilés. Arômes propres et fruités. Le vin «Reserva» présente des arômes intenses. Vin équilibré en bouche, doté d'une structure gouleyante.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 13,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 185

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Des pressions appropriées seront appliquées pour l'extraction du moût ou du vin, ainsi que pour la séparation des marcs, de sorte que le rendement n'excède pas 74 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin rouge et 70 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin blanc.

Pour élaborer des vins rouges, la durée minimale de macération est de 48 heures.

Le mélange de variétés blanches avec des cépages rouges n'est pas autorisé.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles.

Vieillissement en fûts.

5.2. *Rendements maximaux*

Cépages blancs provenant de vignes taillées en gobelet

7 860 kilogrammes de raisins par hectare

55 hectolitres par hectare

Cépages rouges provenant de vignes taillées en gobelet

6 430 kilogrammes de raisins par hectare

47,58 hectolitres par hectare

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

11 430 kilogrammes de raisins par hectare

80 hectolitres par hectare

Cépages rouges provenant de vignes taillées en espaliers

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

74 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Elle comprend les parcelles et pièces de vigne situées dans les communes suivantes:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: zone délimitée par la Vía de servicio AB-402 (qui s'étend de Horna à Venta de Alhama) et qui jouxte les communes de Pétrola et Corral Rubio, d'un côté, et de l'autre, les communes de Bonete, Higueruela et Hoya Gonzalo.

7. **Cépages principaux**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE NOIR

GARNACHA TINTORERA

MACABÉO - VIURA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT À PETITS GRAINS)

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

La zone de production de l'appellation d'origine «Almansa» se trouve dans une région de transition, les vignobles se situent sur des terres de plaines, caractérisées par des sols perméables, riches en calcaire et pauvres en substances nutritives; en outre, la pluviométrie moyenne est faible, ne dépassant pas 250 mm par an. La faible pluviométrie, la perméabilité des sols et le bas rendement permettent d'obtenir des vins d'un arôme et d'une intensité chromatique très élevés.

8.2. *Vin mousseux de qualité*

Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés autorisées, qui confèrent ampleur et équilibre aux vins. De même, la sécheresse et les heures d'ensoleillement procurent un titre alcoométrique naturel permettant de produire des vins présentant les titres alcoométriques définis. Les vins énoncés au point précédent sont utilisés comme vin de base pour l'élaboration des vins mousseux. Par conséquent, les indications relatives à leur lien sont également applicables aux vins mousseux.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour utiliser la mention d'une variété de vigne déterminée et unique, il est nécessaire qu'au moins 85 % du raisin soit issu de ladite variété et que cela soit consigné dans les registres des vins.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Pour garantir la bonne utilisation de l'AOP, tous les vins couverts sont expédiés après conditionnement. L'élaboration des vins protégés par l'appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres processus complémentaires. Le conditionnement doit en effet être considéré comme la phase finale de l'élaboration de ces vins, puisqu'il s'accompagne de pratiques œnologiques complémentaires, d'une filtration, d'une stabilisation et de corrections diverses susceptibles de modifier les caractéristiques et spécificités des vins.

Lien vers le cahier des charges

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button