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

(2022/C 40/04)

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-AM04

Date de la communication: 26 octobre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Mise en conformité, avec la réglementation en vigueur, de la terminologie relative aux paramètres analytiques en matière de sucre résiduel**

Description:

Le paramètre analytique «sucres résiduels» est désormais renommé «sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose», conformément à l'article 20 du règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018, dans lequel est établie la détermination des sucres totaux, exprimés en termes de fructose et de glucose.

Le point 2.1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Cette modification constitue une modification standard car il s'agit d'une adaptation de la terminologie utilisée concernant les caractéristiques physiques et chimiques. Elle n'entraîne pas de modification du produit final qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Il convient de préciser les termes dans lesquels les valeurs de la teneur en sucre des vins sont exprimées.

2. **Révision des paramètres analytiques**

Description:

Les modifications apportées sont les suivantes: diminution de l'acidité et abaissement de la limite de la couleur des vins rouges.

En outre, les types de vins sont modifiés. Ils deviennent ainsi les suivants: vins secs blanc et rosé, vin rouge sec, vins demi-secs, demi-doux et doux, et vins mousseux de qualité.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification constitue une modification standard car elle n'a aucune incidence sur le produit final, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Diminution de l'acidité totale de 0,5 g/l: au cours des dernières années, une augmentation des températures moyennes est observée, ce qui provoque une diminution généralisée de l'acidité pour tous les cépages. En conséquence, les vins présentent des niveaux d'acidité totale inférieurs, réduits encore pendant leur séjour prolongé dans des fûts, du fait de la précipitation des sels de l'acide tartrique. C'est pourquoi il est nécessaire de réajuster les paramètres physicochimiques.

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

Réduction de la limite minimale de la coloration pour les vins rouges: dans la zone de production de l'AOP «Almansa», plusieurs cépages cohabitent. D'un côté la variété Garnacha Tintorera, qui produit naturellement des vins offrant un potentiel de coloration très élevé, de l'autre les variétés Monastrell et Garnacha Tinta, qui produisent des vins plus doux, à l'intensité de coloration moyenne. Au cours des dix dernières années, les marchés ont eu tendance à demander des vins monovariétaux, avec davantage de fruits, en accord avec les nouvelles générations de consommateurs qui intègrent la culture du vin. Les œnologues de toutes les caves doivent disposer des outils nécessaires afin de pouvoir élaborer des vins en accord avec les marchés nationaux et internationaux, qui réunissent les caractéristiques de la zone de production et des variétés de l'AOP.

L'abaissement de la limite minimale de l'intensité de coloration des vins rouges n'entraîne pas de perte de qualité, bien au contraire. Elle augmente les possibilités offertes par les différents cépages de la zone, en permettant de produire des vins plus subtils, complexes et attractifs.

3. **Redéfinition des caractéristiques organoleptiques**

Description:

Modification du texte de la description organoleptique des différents types de vins.

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification est une modification standard, puisqu'il s'agit d'une adaptation des caractéristiques organoleptiques, qui vise à permettre une meilleure vérification de ces dernières au moyen de l'analyse sensorielle et n'implique pas de modification du produit, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits au paragraphe concernant le lien, lesquels sont le fruit de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

La mise en place de la norme UNE-EN-ISO 17065 dans le cadre de la vérification du cahier des charges oblige à modifier la description organoleptique des vins protégés afin que leurs caractéristiques puissent être liées à des descripteurs évaluables à l'aide d'un panel sensoriel conforme aux principes de la norme UNE-EN-ISO 17025.

4. **Mise en conformité des pratiques œnologiques essentielles**

Description:

— Certaines exigences en matière œnologique sont supprimées et le rendement d'extraction du raisin rouge pour le vin est augmenté de sorte qu'il n'excède pas 74 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin. Pour les cépages blancs, ce taux reste à 70 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin.

— Le mélange de cépages blancs avec des cépages rouges est interdit.

— Des limites d'alcool dans le raisin sont établies.

— Les techniques de chauffage pour forcer l'extraction de la couleur sont interdites.

Les points 3 et 5 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Ces modifications constituent une modification standard car elles n'ont aucune incidence sur le produit, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Comme toute industrie agroalimentaire, le secteur du vin a connu une évolution technologique au cours des dernières années. Cette évolution offre de nouveaux outils aux œnologues pour élaborer des vins plus attractifs, durables et écologiques. Sur bien des aspects, les pratiques œnologiques figurant au cahier des charges sont dépassées. Elles ne tiennent compte ni des nouvelles technologies œnologiques, ni des nouveaux types d'élaboration, ni des nouveaux types de vin actuellement attendus sur les marchés. Parmi ces pratiques œnologiques se trouvent les suivantes: fermentation totale des sucres, mise en place de durées minimales de macération, limitation des températures de fermentation ou limitation de l'extraction à 70 % de vin. Non seulement ces pratiques ne permettent pas d'améliorer

la qualité du vin, mais elles constituent également sur de nombreux aspects une limitation pour les techniciens lors de l'extraction du meilleur du raisin pour chaque élaboration. C'est pourquoi les pratiques œnologiques doivent se concentrer sur l'élaboration d'un vin de qualité, en apportant le savoir, l'expérience et les connaissances de chaque équipe technique dans l'utilisation des meilleures techniques, dans le respect des caractéristiques des vins couverts par l'AOP «Almansa» telles qu'elles sont établies au cahier des charges.

L'augmentation du rendement de 70 à 74 litres par 100 kilogrammes de raisin rouge se base sur le fait qu'avec des pressions de pressage légèrement supérieures certains cépages de cette zone de production comme les variétés Monastrell, Cabernet, Garnacha ou Merlot, donnent des moûts dont la concentration en polyphénols est de très haute qualité, qu'il faut aujourd'hui mettre au rebut pour ne pas dépasser la limite établie.

La qualité des vins produits à partir de certaines variétés de l'AOP «Almansa», moins riches en anthocyanes et en polyphénols, est renforcée avec cette augmentation de 4 %. Un vin avec une meilleure concentration de ces composés est ainsi obtenu.

L'interdiction de mélanger des cépages rouges et des cépages blancs a quant à elle pour but de conserver l'expressivité et le caractère des vins rouges de la zone, tout en gardant comme valeur fondamentale et différenciatrice de l'appellation d'origine protégée la forte concentration de couleur, de tanins et d'arômes obtenus à partir des cépages rouges. C'est pourquoi il est jugé que ce type de mélanges dénaturent ce caractère et éloignent les produits couverts du facteur de différenciation essentiel sur lequel est basé l'AOP, entraînant la perte de l'un de ses signes distinctifs les plus importants.

En ce qui concerne le degré de maturité du raisin, il a été démontré du point de vue œnologique qu'il constitue un facteur fondamental pour obtenir des vins de qualité. Les raisins vendangés en dessous des limites fixées produiront des vins dont les qualités ne reflètent pas le caractère réel de l'appellation d'origine protégée, ces vins dénaturant l'image et le prestige dont jouit aujourd'hui cette zone viticole.

Par ailleurs, cette AOP vise notamment à accentuer la différenciation entre les vins protégés et ceux provenant d'autres zones, ce qui ne serait pas possible sans tenter d'exploiter tout le potentiel qu'offrent les cépages de l'AOP.

Concernant les techniques de chauffage, le temps de macération des peaux avec le moût est fondamental pour extraire les caractéristiques de chaque cépage. Les techniques d'extraction de la couleur par chauffage ne permettent pas de conserver ces peaux durant le temps nécessaire pour transmettre au vin les arômes et les goûts tels qu'ils sont obtenus avec une macération traditionnelle. Des vins de bonne qualité sont obtenus, mais ils perdent le caractère différenciateur de l'AOP «Almansa». C'est pourquoi il a été décidé d'interdire le recours à ces techniques.

5. **Intégration de cépages**

Description:

Deux nouveaux cépages sont introduits: Macabeo pour les blancs et Cabernet Franc pour les rouges.

Le point 6 du cahier des charges est modifié en conséquence, ce qui n'a pas d'incidence sur le document unique car ces variétés sont introduites comme variétés secondaires.

Cette modification constitue une modification standard car elle permet la production des mêmes types de vin, avec les mêmes caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Ces cépages sont déjà implantés dans la zone de production de l'AOP «Almansa». Ils permettent d'élaborer des vins présentant les caractéristiques établies au cahier des charges pour les vins de cette AOP. Leur intégration est justifiée par la demande actuelle du marché.

6. **Nouvelle rédaction des autres conditions (étiquetage)**

Description:

Le pourcentage de raisin permettant la mention d'un seul cépage est modifié. Deux termes traditionnels (Superior et Rancio) sont supprimés.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification constitue une modification standard, car il s'agit d'une mise à jour de la réglementation et d'une mise en conformité des exigences applicables. Cette modification donne lieu à la production des mêmes types de vin, présentant les mêmes caractéristiques, que ceux du produit couvert. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Au premier alinéa, le pourcentage permettant de mentionner un unique cépage est actualisé. Celui-ci est fixé à 85 %. Par conséquent, il est adapté à la législation applicable [article 50, paragraphe 1, point a) i)] du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission. Au troisième alinéa, deux termes traditionnels, tombés en désuétude, sont supprimés.

7. **Mise à jour des organismes de certification et de la réglementation en vigueur**

Description:

La liste des organismes de contrôle autorisés, ainsi que la référence aux règlements communautaires en vigueur, sont mises à jour.

Les points 8 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Cette modification est une modification standard, car il s'agit d'une mise à jour de la liste des organismes de certification et de la réglementation en vigueur. Par conséquent, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

La mise à jour de ces données est nécessaire.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Almansa

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

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)

10

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)

11,7

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***

Pratique œnologique essentielle

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**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

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, etiquetage, 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.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf