Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 40/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM04

Data della comunicazione: 26 ottobre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Adeguamento alla normativa vigente della terminologia relativa al parametro analitico «zuccheri residui»**

Descrizione

Conformemente all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che prevede la determinazione degli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio, il parametro analitico «zuccheri residui» è rinominato «zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio».

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un adeguamento della terminologia impiegata per le caratteristiche fisico-chimiche che non implica alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

È opportuno precisare in quali termini devono essere misurati i valori del tenore di zuccheri dei vini.

2. **Riesame dei parametri analitici**

Descrizione

Le modifiche introdotte sono le seguenti: riduzione dell'acidità e abbassamento del limite di intensità di colore dei vini rossi.

Inoltre i tipi di vino sono modificati come segue: vini secchi bianchi e rosati, vini rossi secchi, vini semisecchi, semidolci e dolci e vini spumanti di qualità.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non comporta alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Riduzione dell'acidità totale di 0,5 g/l: negli ultimi anni si è registrato un aumento delle temperature medie che ha determinato una diminuzione generalizzata dell'acidità in tutte le varietà di uva. I vini presentano pertanto livelli di acidità totale inferiori, che calano ulteriormente durante la prolungata permanenza nelle botti a causa della precipitazione dei sali dell'acido tartarico. Ciò rende necessario un adeguamento dei parametri fisico-chimici.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Abbassamento del limite minimo di intensità di colore dei vini rossi: nella zona di produzione della denominazione di origine «Almansa» coesistono diverse varietà di uva: da un lato la Garnacha Tintorera, che produce in modo naturale vini dall'elevatissimo potenziale colorante, e dall'altro Monastrell e Garnacha Tinta, da cui si ottengono vini più delicati e dal colore di media intensità. Da un decennio a questa parte i mercati richiedono generalmente vini monovarietali, più fruttati e attraenti per le nuove generazioni di consumatori che si affacciano alla cultura vinicola. Gli enologi di ciascuna azienda vinicola devono disporre degli strumenti necessari per produrre vini che, nel rispetto delle caratteristiche offerte dalla nostra zona di produzione e dalle relative varietà, rispondano alle esigenze dei mercati nazionali e internazionali.

L'abbassamento del limite minimo di intensità di colore dei vini rossi non comporta un impoverimento della qualità ma, al contrario, aumenterà le possibilità offerte dalle diverse varietà di uva della zona al fine di produrre vini più sottili, complessi e attraenti.

3. **Ridefinizione delle caratteristiche organolettiche**

Descrizione

È stata modificata la formulazione della descrizione organolettica dei diversi tipi di vino.

La modifica interessa il punto 2.2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un adeguamento delle caratteristiche organolettiche ai fini di una migliore verifica attraverso l'analisi sensoriale; queste caratteristiche non implicano una modifica del prodotto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'attuazione della norma UNE-EN-ISO 17065 nel quadro della verifica della conformità al disciplinare di produzione rende necessaria una modifica della descrizione organolettica dei vini protetti, affinché le loro caratteristiche possano essere collegate a descrittori valutabili mediante un panel di degustazione che rispetti i principi della norma UNE-EN-ISO 17025.

4. **Adeguamento delle pratiche enologiche specifiche**

Descrizione:

— sono stati eliminati taluni requisiti enologici ed è stato aumentato l'indice di trasformazione delle uve rosse in vino affinché la resa non superi 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uve; per le uve di varietà bianche la resa massima è stata mantenuta a 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uve;

— è vietata la miscelazione di uve di varietà bianche con uve di varietà rosse;

— sono stabiliti i limiti del titolo alcolometrico nelle uve;

— sono vietate le tecniche di riscaldamento per forzare l'estrazione del colore.

La modifica interessa i punti 3 e 5 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico.

Le modifiche sono da considerarsi ordinarie in quanto non comportano una modifica del prodotto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Come qualsiasi industria agroalimentare, il settore vitivinicolo ha registrato negli ultimi anni una serie di sviluppi tecnologici, che offrono agli enologi nuovi strumenti per rendere i vini più attraenti, sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Le pratiche enologiche previste dal disciplinare sono per molti aspetti superate e non tengono conto delle nuove tecnologie enologiche, delle nuove tipologie di produzione e dei nuovi tipi di vino attualmente richiesti dai mercati. Tali pratiche enologiche comprendono la completa fermentazione degli zuccheri e la fissazione di periodi minimi di macerazione, di limitazioni alle temperature di fermentazione o del limite di estrazione del 70 %, che non

solo non contribuiscono a migliorare la qualità del vino, ma impediscono sotto molti aspetti ai tecnici di estrarre il meglio dalle uve in ciascun processo di vinificazione. Per questi motivi le pratiche enologiche devono essere orientate alla produzione di vini di qualità, fornendo le conoscenze, l'esperienza e la capacità di ciascun gruppo tecnico di adoperare le migliori tecniche conformi alle caratteristiche dei vini protetti dalla denominazione di origine «Almansa» previste dal disciplinare.

L'aumento della resa da 70 a 74 litri per 100 chilogrammi di uve rosse è dovuto al fatto che alcune varietà di questa zona di produzione, quali Monastrell, Cabernet, Garnacha o Merlot, sottoposte a una pressione di spremitura leggermente più elevata, producono mosti dalla concentrazione di polifenoli di altissima qualità che attualmente devono essere scartati per non superare il limite stabilito.

Grazie a tale incremento del 4 % alcune varietà della denominazione di origine «Almansa» meno ricche di antociani e polifenoli produrrebbero un vino di migliore qualità, caratterizzato da una concentrazione più elevata di questi composti.

Il divieto di miscelazione delle uve rosse e bianche ha invece lo scopo di conservare l'espressività e il carattere dei vini rossi della nostra zona, caratterizzati dall'elevata concentrazione di colore, tannini e aroma ottenuti dalle nostre uve rosse, valore fondamentale e distintivo della nostra denominazione di origine. Si ritiene pertanto che questo tipo di miscela comprometta tale carattere e ci privi del fattore di differenziazione essenziale su cui si basa la nostra denominazione di origine, eliminando una delle caratteristiche distintive più importanti.

Per quanto riguarda il titolo alcolometrico delle uve, è accertato in ambito enologico che la maturazione delle uve è un fattore chiave per la produzione di vini di qualità. Le uve raccolte al di sotto dei limiti stabiliti danno origine a vini la cui qualità non riflette il vero carattere della nostra denominazione di origine, compromettendo l'immagine e il prestigio di questa zona viticola.

Inoltre, uno degli obiettivi di questa denominazione di origine è quello di promuovere la differenziazione dei nostri vini da quelli di altre zone. Ciò non sarebbe possibile se non si cercasse di sfruttare appieno il potenziale delle nostre uve.

In relazione alle tecniche di riscaldamento, il periodo di macerazione delle bucce con il mosto è essenziale per l'estrazione delle caratteristiche di ciascuna varietà di uva. Le tecniche di estrazione del colore mediante riscaldamento, in cui la durata del contatto con le bucce non è sufficiente per trasmettere al vino gli aromi e i sapori che si ottengono attraverso la macerazione tradizionale, danno origine a vini di buona qualità ma privi del carattere distintivo della denominazione di origine «Almansa». Pertanto tali tecniche sono vietate.

5. **Aggiunta di varietà di uve da vino**

Descrizione

Sono introdotte due nuove varietà: Macabeo per i bianchi e Cabernet Franc per i rossi.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico, poiché tali vitigni sono introdotti come varietà secondarie.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto determina la produzione degli stessi tipi di vino, che mantengono le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Tali varietà, che sono già impiantate nella zona di produzione della denominazione di origine «Almansa» e producono vini che mantengono le caratteristiche previste dal disciplinare per i vini protetti dalla presente denominazione di origine, sono state introdotte in considerazione dell'attuale domanda del mercato.

6. **Nuova formulazione delle condizioni supplementari (etichettatura)**

Descrizione

È stata modificata la percentuale di uva che consente l'indicazione di una sola varietà. Sono eliminate due menzioni tradizionali (Superior e Rancio).

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un aggiornamento della legislazione e un adeguamento dei requisiti applicabili. La modifica determina la produzione degli stessi tipi di vino, con le stesse caratteristiche del prodotto protetto. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Nel primo paragrafo la percentuale per usufruire dell'indicazione di una varietà di vite determinata e unica è aggiornata all'85 %. La disposizione, pertanto, è adeguata alla normativa applicabile, vale a dire l'articolo 50, paragrafo 1, lettera a), punto i), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione. Nel terzo paragrafo sono soppresse due menzioni tradizionali in quanto non più utilizzate.

7. **Aggiornamento degli organismi di certificazione e della legislazione in vigore**

Descrizione

Sono aggiornati l'elenco degli organismi di controllo riconosciuti e il riferimento ai regolamenti dell'Unione in vigore.

La modifica interessa i punti 8 e 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un aggiornamento della relazione degli organismi di certificazione e della legislazione in vigore. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Necessità di aggiornare tali dati.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Almansa

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini secchi bianchi e rosati*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini bianchi sono leggeri, con un titolo alcolometrico medio e di colore dal giallo pallido al giallo dorato. Le note fruttate sono dominanti ma possono essere accompagnate da aromi legnosi e tostati. Buona acidità, freschi e fruttati in bocca. Possibili note leggere e tostate del legno.

I vini rosati presentano un colore che va dal rosa fragola al lampone o salmone. Sono freschi, leggeri e di acidità media. In bocca sono allegri e fruttati.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

11,5

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

180

2. *Vini semisecchi, semidolci e dolci, bianchi, rosati e rossi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Per quanto riguarda l'aspetto e il profumo, assomigliano ai vini secchi della stessa varietà.

Per quanto riguarda il sapore, sono equilibrati relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

* Anidride solforosa totale massima: 180 mg/l se il tenore totale di zuccheri è superiore a 5 g/l espresso in fruttosio e glucosio e limite di legge se il tenore è inferiore a 5 g/l espresso in fruttosio e glucosio.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

3 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

16,7

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

—

3. *Vino rosso secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Possono presentare una veste intensa o di media intensità e tonalità che variano dal rosso al violaceo, porpora, granata, ciliegia o rubino, con eventuali tonalità rosso mattone.

Intensità medio-alta con aromi puliti; sono ammessi anche aromi legnosi e tostati.

Sono vini dall'intensità medio-alta, ben strutturati ed equilibrati, con possibili note caratteristiche del legno e sfumature tostate.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

12

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

11,7

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

150

4. *Vino spumante di qualità*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bollicine fini e persistenti, con toni da pallidi a dorati e brillanti per i vini bianchi e da rosati ad aranciati per i rosati. Presenta aromi puliti e fruttati; nei vini di riserva, gli aromi sono intensi. In bocca sono equilibrati e leggeri.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

10

Acidità totale minima

3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

13,3

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

185

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. ***Pratiche enologiche specifiche***

Pratica enologica specifica

Per l'ottenimento del mosto e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia in alcun caso superiore a 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uve rosse e a 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uve bianche.

Per la produzione di vini rossi, il periodo minimo di macerazione deve essere di 48 ore.

Non è consentita la miscelazione di varietà bianche e rosse.

I recipienti in legno utilizzati nei processi di invecchiamento devono essere di rovere e avere una capacità conforme ai limiti di volume previsti dalla normativa in vigore per l'uso di talune menzioni tradizionali.

Invecchiamento in botti.

5.2. ***Rese massime***

Varietà bianche allevate ad alberello

7 860 chilogrammi di uve per ettaro

55 ettolitri per ettaro

Varietà rosse allevate ad alberello

6 430 chilogrammi di uve per ettaro

47,58 ettolitri per ettaro

Varietà bianche allevate a spalliera

11 430 chilogrammi di uve per ettaro

80 ettolitri per ettaro

Varietà rosse allevate a spalliera

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

74 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Comprende le parcelle e gli appezzamenti vitati ubicati nei seguenti comuni:

— Almansa;

— Alpera;

— Bonete;

— Corral Rubio;

— Higueruela;

— Hoya Gonzalo;

— Pétrola;

— Chinchilla: zona delimitata dalla strada di servizio AB-402 (fra Horna e Venta de Alhama), confinante da una parte con i comuni di Pétrola e di Corral Rubio e dall'altra con i comuni di Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. ***Vino***

La zona di produzione della denominazione di origine «Almansa» si trova in una regione di transizione, i vigneti sono ubicati su terre pianeggianti caratterizzate da suoli permeabili, ricchi di calcare e poveri di nutrienti, con inoltre una pluviometria scarsa che non supera i 250 mm l'anno. La scarsa pluviometria, unita alla permeabilità del suolo e alla resa scarsa, consente di ottenere vini dall'aroma e dall'intensità di colore molto elevati.

8.2. ***Vino spumante di qualità***

Le temperature estreme e la ricchezza di calcare nel suolo permettono di coltivare le varietà autorizzate che conferiscono ai vini ampiezza ed equilibrio, così come la siccità e le ore di sole assicurano un titolo alcolometrico naturale che consente di produrre vini dalla gradazione alcolica stabilita. Per la vinificazione dei vini spumanti sono impiegati, come vino di base, i vini indicati nel paragrafo precedente. Di conseguenza, quanto indicato in relazione al loro legame si applica anche ai vini spumanti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per usufruire dell'indicazione di una varietà di vitigno determinata e unica, è necessario che almeno l'85 % delle uve provenga da detta varietà con menzione nei registri dei vini.

Link al disciplinare del prodotto

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