Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 40/04)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM04

Data da comunicação: 26 de outubro de 2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adaptação da terminologia dos parâmetros analíticos dos açúcares residuais à legislação em vigor**

Descrição:

O parâmetro analítico «açúcares residuais» passa a designar-se «açúcares totais, expressos em glucose e frutose», de acordo com o artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que estabelece a determinação do teor de açúcares totais, expressos em frutose e glucose.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que atualiza a terminologia utilizada na descrição das características físico-químicas. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

É necessário precisar os termos em que se expressam os valores do teor de açúcar dos vinhos.

2. **Revisão dos parâmetros analíticos**

Descrição:

As alterações introduzidas são as seguintes: redução da acidez e do limite de intensidade de cor para os vinhos tintos.

Os tipos de vinho são alterados como se segue: vinhos brancos e *rosés* secos, vinhos tintos secos, vinhos meio-secos, meio-doces e doces e vinhos espumantes de qualidade.

O ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único são alterados em conformidade.

Trata-se de uma alteração normalizada. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

redução de 0,5 g/l da acidez total: Nos últimos anos, registou-se um aumento da temperatura média que provocou uma diminuição generalizada da acidez em todas as castas. Em consequência, os vinhos apresentam níveis mais baixos de acidez total, que diminuem ainda durante a sua longa permanência em barrica devido à precipitação dos sais do ácido tartárico. Torna-se, assim, necessário ajustar os parâmetros físico-químicos.

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

Redução do limite mínimo de intensidade de cor para os vinhos tintos: na área de produção da DOP «Almansa», coexistem as seguintes variedades de uva: *garnacha-tintorera*, que produz naturalmente vinhos com um altíssimo potencial de cor, *monastrell* e *garnacha-tinta*, que produzem vinhos mais suaves e de intensidade cromática média. Ao longo dos últimos dez anos, os mercados têm vindo a solicitar vinhos monovarietais, mais frutados e apreciados pelas novas gerações de consumidores, recém-chegados ao mundo do vinho. Os enólogos das diferentes adegas devem dispor dos instrumentos necessários para produzir vinhos que respondam às exigências dos mercados nacionais e internacionais, respeitando embora as características e castas desta área de produção.

A redução do limite mínimo de intensidade de cor para os vinhos tintos não comporta um empobrecimento da qualidade, pelo contrário, aumenta a possibilidade de oferta das diferentes castas de uva na região, permitindo produzir vinhos mais delicados, complexos e atraentes.

3. **Redefinição das características organoléticas**

Descrição:

A descrição organolética dos diferentes tipos de vinho foi alterada.

Altera-se o ponto 2.2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que as características organoléticas são redefinidas para uma análise sensorial mais eficaz. O produto não é alterado, preservando as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que a alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

A inclusão da norma UNE-EN-ISO 17065 na verificação do caderno de especificações torna necessário alterar a descrição organolética dos vinhos protegidos, para que as suas características possam ser associadas a descritores avaliáveis por um painel de provadores que cumpra os princípios da norma UNE-EN-ISO 17025.

4. **Adequação das práticas enológicas específicas**

Descrição:

— Suprimem-se certas exigências enológicas e aumenta-se o índice de transformação de uvas tintas em vinho de modo a que o rendimento não exceda 74 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas; para as uvas de variedades brancas, mantém-se o rendimento máximo de 70 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas.

— É proibida a mistura de castas brancas e tintas.

— Estabelecem-se os limites de álcool nas uvas.

— São proibidas as técnicas de aquecimento para forçar a extração de cor.

Alteram-se os pontos 3 e 5 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que o produto não é alterado, preservando as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Como qualquer outra indústria agroalimentar, o setor vitivinícola registou nos últimos anos uma evolução tecnológica que proporcionou aos enólogos novos instrumentos para a produção de vinhos mais atraentes, sustentáveis e ecológicos. As práticas enológicas previstas no caderno de especificações estão, em muitos aspetos, desatualizadas e não têm em conta as novas tecnologias enológicas, os novos tipos de produção nem os novos tipos de vinho atualmente procurados nos mercados. Contam-se entre estas as seguintes: fermentação total dos açúcares,

estabelecimento de tempos mínimos de maceração, limitação das temperaturas de fermentação e limite de extração a 70 % do vinho. Estas práticas não só não contribuem para melhorar a qualidade do vinho, como impedem, em muitos aspetos, que se extraia o melhor das uvas durante o processo de vinificação. As práticas enológicas devem, portanto, orientar-se para a produção de vinho de qualidade, integrando os conhecimentos, experiência e capacidade de cada equipa técnica e as técnicas que melhor respeitam as características dos vinhos abrangidos pela denominação de origem «Almansa» previstas no caderno de especificações.

O aumento do rendimento de 70 para 74 litros por 100 quilogramas de uvas tintas deve-se ao facto de algumas variedades desta área de produção (*monastrell*, *cabernet*, *garnacha* ou *merlot*) darem, quando sujeitas a pressão ligeiramente superior, mostos com uma concentração de polifenóis de altíssima qualidade, que são obrigatoriamente eliminados para que não se exceda o limite estabelecido.

A qualidade dos vinhos produzidos a partir de algumas castas da DOP «Almansa», menos ricas em antocianos e polifenóis, é reforçada por este aumento de 4 %, obtendo-se vinhos com uma concentração mais elevada destes compostos.

A proibição de misturar uvas tintas e brancas tem por objetivo manter a expressão e o caráter dos vinhos tintos nesta área, produzidos a partir de uvas tintas com grande concentração de cor, taninos e aromas, característica fundamental e diferenciadora desta denominação de origem. Considera-se, assim, que este tipo de mistura desvirtua o caráter dos vinhos, perdendo-se uma das suas características distintivas mais importantes e diferenciadoras da denominação de origem.

No que diz respeito ao grau alcoólico das uvas, está enologicamente provado que a maturação das uvas é um fator-chave para a produção de vinhos de qualidade. As uvas vindimadas abaixo dos limites fixados produzem vinhos com qualidades que não refletem o caráter real da denominação de origem, desvirtuando a imagem e prestígio desta zona vitícola.

Acresce que um dos objetivos desta denominação de origem é distinguir estes vinhos de outros provenientes de regiões diferentes, sendo para isso necessário explorar o pleno potencial das uvas.

No que diz respeito às técnicas de aquecimento, o período de maceração das películas com o mosto é essencial para extrair as características de cada casta. As técnicas de extração da cor por aquecimento não permitem conservar as películas o tempo necessário para transmitir ao vinho os aromas e sabores obtidos na maceração tradicional. Obtêm-se vinhos de boa qualidade, mas sem o caráter distintivo da DOP «Almansa», razão pela qual estas técnicas são proibidas.

5. **Incorporação de castas de uva de vinho**

Descrição:

Incluem-se duas novas variedades, nos brancos, *macabeo* e, nos tintos, *cabernet-franc*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único, já que as castas são consideradas secundárias.

Trata-se de uma alteração normalizada, que permite a produção dos mesmos tipos de vinho, com as mesmas características e perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que a alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Estas castas já são plantadas na área de produção da DOP «Almansa». Permitem produzir vinhos que apresentam as características estabelecidas no caderno de especificações para os vinhos abrangidos desta denominação de origem. A sua inclusão justifica-se pela atual procura do mercado.

6. **Reformulação das condições adicionais (rotulagem)**

Descrição:

A percentagem de uvas que permite a indicação de uma única casta foi alterada. Eliminaram-se duas menções tradicionais («Superior» e «Rancio»).

Altera-se o ponto 8 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que se atualiza a legislação e se reveem os requisitos aplicáveis. Esta alteração permite a produção dos mesmos tipos de vinho com características idênticas às do produto protegido. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Na primeira alínea, atualiza-se a percentagem exigida para a indicação de uma única casta, que passa a ser de 85 %, conformando-se, assim, à legislação aplicável [artigo 50.º, n.º 1, alínea a), subalínea i), do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão]. Na terceira alínea, eliminam-se duas menções tradicionais que deixaram de ser utilizadas.

7. **Atualização dos organismos de certificação e normativa existentes**

Descrição:

Atualiza-se a lista dos organismos de controlo aprovados, bem como a referência à regulamentação da UE em vigor.

Esta alteração diz respeito aos pontos 8 e 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que atualiza a lista de organismos de certificação e a legislação em vigor. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

foi necessário atualizar estes dados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Almansa

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos secos brancos e rosés*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos são leves, de título alcoométrico moderado, cor amarelo-palha a amarelo mais dourado. A sensação de fruta é dominante, podendo embora surgir aromas de madeira e tosta. Boa acidez, sabores frescos e frutados. Podem apresentar notas leves de madeira e tosta.

A cor dos vinhos *rosés* varia do rosa-morango ao framboesa ou salmão. São vinhos frescos e leves, de acidez moderada. Na boca, são alegres e frutados.

* O título alcoométrico total máximo será fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

11,5

Acidez total mínima

4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

10

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

180

2. *Vinhos meio-secos, meio-doces e doces, brancos, rosés e tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Em aspeto e fragrância, assemelham-se aos vinhos secos da mesma variedade.

Na boca, equilibram título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

* O título alcoométrico total máximo será fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

* Dióxido de enxofre total máximo: 180 mg/l, se o teor de açúcares totais expresso em frutose e glucose for superior a 5 g/l e o limite legal, se o teor expresso em frutose e glucose for inferior a 5 g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

9

Acidez total mínima

3 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

16,7

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

3. *Vinho tinto seco*

BREVE DESCRIÇÃO

Do ponto de vista cromático, são médios a intensos, de tons vermelhos a violáceos, púrpura, granada, cereja ou rubi, podendo apresentar laivos de vermelho-tijolo.

Intensidade média a alta, com aromas limpos, sendo ainda admissíveis aromas de madeira e tosta.

De intensidade média a elevada, com bom equilíbrio e estrutura, podem apresentar aromas característicos da madeira com notas de tosta.

* O título alcoométrico total máximo será fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

12

Acidez total mínima

4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

11,7

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

150

4. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Bolha fina e persistente, tons claros a dourados e brilhantes nos vinhos brancos, e rosados a laranja nos *rosés*. Aromas limpos e frutados. O vinho «reserva» apresenta aromas intensos. Equilibrado no palato, agradável e fácil de beber.

* O título alcoométrico total máximo será fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

10

Acidez total mínima

3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

13,3

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

185

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. ***Práticas enológicas específicas***

Prática enológica específica

Para extrair o mosto e separar o bagaço, a pressão deve ser aplicada de forma a que o rendimento não exceda 74 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas tintas e 70 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas brancas.

Na produção de vinhos tintos, o período mínimo de maceração deve ser de 48 horas.

Não é permitida a mistura de castas brancas e tintas.

As vasilhas de madeira utilizadas no processo de envelhecimento devem ser de carvalho. A sua capacidade deverá respeitar os limites de volume estabelecidos na legislação vigente para a utilização de determinadas menções tradicionais.

Envelhecimento em barrica.

5.2. ***Rendimentos máximos***

Castas brancas conduzidas em taça

7 860 quilogramas de uvas por hectare

55 hl por hectare

Castas tintas conduzidas em taça

6 430 quilogramas de uvas por hectare

47,58 hl por hectare

Castas brancas conduzidas em espaldeira

11 430 quilogramas de uvas por hectare

80 hl por hectare

Castas tintas conduzidas em espaldeira

10 000 quilogramas de uvas por hectare

74 hl por hectare

6. **Área geográfica demarcada**

Inclui as parcelas e talhões de vinhedo situados nos seguintes municípios:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: zona delimitada pela estrada de serviço AB-402 (de Horna a Venta de Alhama), confinante com os municípios de Pétrola e Corral Rubio, por um lado, e os municípios de Bonete, Higueruela e Hoya Gonzalo, por outro.

7. **Principais castas de uva de vinho**

GARNACHA-TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. ***Vinho***

A zona de produção da denominação de origem «Almansa» situa-se numa região de transição. Os vinhedos assentam sobre terras planas caracterizadas por solos permeáveis, ricos em calcário e pobres em nutrientes. A precipitação média é escassa, não ultrapassando os 250 mm/ano. A escassa precipitação, a permeabilidade dos solos e o baixo rendimento permitem obter vinhos de aroma e intensidade de cor muito elevados.

8.2. ***Vinho espumante de qualidade***

As temperaturas extremas e a riqueza do solo permitem cultivar as castas autorizadas, que conferem aos vinhos amplitude e equilíbrio. A escassez de chuva e a exposição solar proporcionam um título alcoométrico natural que possibilita a produção de vinhos com os títulos alcoométricos definidos. Os vinhos referidos no número anterior são utilizados como vinho de base para a produção de vinhos espumantes, pelo que a descrição da sua relação se aplica igualmente aos vinhos espumantes.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Para que se possa mencionar uma variedade de vinha específica e única, é necessário que pelo menos 85 % da uva provenha da referida variedade e que esta esteja inscrita nos registos dos vinhos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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