Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 40/04)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE A UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE VIZEAZĂ DOCUMENTUL UNIC

„Almansa"

PDO-ES-A0044-AM04

Data comunicării: 26 octombrie 2021

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Se aliniază terminologia utilizată pentru parametrul analitic „zahăr rezidual" la legislația în vigoare.**

Descriere:

Parametrul analitic „zahăr rezidual" se redenumește „zaharuri totale exprimate ca glucoză și fructoză", în conformitate cu articolul 20 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/34 al Comisiei din 17 octombrie 2018, care menționează determinarea zaharurilor totale exprimate ca fructoză și glucoză.

Se modifică punctul 2.1 din caietul de sarcini, însă documentul unic nu este afectat.

Aceasta este o modificare standard, deoarece adaptează terminologia utilizată pentru caracteristicile fizice și chimice, dar nu implică nicio modificare a produsului final. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

A fost necesar să se precizeze modul în care este exprimat conținutul de zahăr al vinurilor.

2. **Revizuirea parametrilor analitici**

Descriere:

Se aduc următoarele modificări: reducerea acidității și reducerea limitei de culoare pentru vinurile roșii.

De asemenea, tipurile de vin se înlocuiesc cu următoarele: vinuri albe și roze seci, vin roșu sec, vinuri demiseci, demidulci și dulci și vinuri spumante de calitate.

Se modifică punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu implică nicio modificare a produsului final. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

Reducerea acidității totale cu 0,5 g/l: În ultimii ani, temperaturile medii au crescut, ceea ce a condus la o scădere generală a acidității pentru toate soiurile de struguri. Prin urmare, vinurile prezintă niveluri mai scăzute de aciditate totală, care scad și mai mult în timpul perioadei îndelungate petrecute în butoi, din cauza precipitării sărurilor acidului tartric. Prin urmare, este necesar să se ajusteze parametrii fizico-chimici.

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

Reducerea limitei minime de culoare pentru vinurile roșii: Diferite soiuri de struguri coexistă în arealul de producție al denumirii de origine „Almansa". Pe de o parte, Garnacha Tintorera produce în mod natural vinuri cu un potențial de culoare foarte ridicat, în timp ce, pe de altă parte, Monastrell și Garnacha Tinta produc vinuri mai fine, cu o intensitate medie a culorii. În general, în ultimul deceniu, piețele au solicitat vinuri produse dintr-un singur soi, mai fructate, care atrag noi generații de consumatori ce încep să descopere cultura vinului. Oenologii din fiecare cramă trebuie să dispună de instrumentele necesare pentru a produce vinuri apreciate pe piețele naționale și internaționale, păstrând în același timp caracteristicile oferite de arealul nostru de producție și de soiurile noastre.

Reducerea limitei minime de intensitate a culorii pentru vinurile roșii nu conduce la o scădere a calității. Dimpotrivă, aceasta extinde gama de opțiuni oferite de diferitele soiuri de struguri din areal, facilitând producerea de vinuri mai subtile, mai complexe și mai atractive.

3. **Redefinirea caracteristicilor organoleptice**

Descriere:

Se rescriu descrierile organoleptice ale diferitelor tipuri de vin.

Se modifică punctul 2.2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece adaptează caracteristicile organoleptice astfel încât acestea să poată fi mai bine evaluate prin intermediul analizei senzoriale și nu implică o modificare a produsului. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii de mediu și umani. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

Punerea în aplicare a standardului UNE-EN-ISO 17065 pentru verificarea caietului de sarcini presupune modificarea descrierii organoleptice a vinurilor cu denumire protejată cu scopul de a stabili legătura dintre caracteristicile vinurilor și descriptorii care pot fi evaluați de o comisie de degustare în conformitate cu criteriile prevăzute de standardul UNE-EN-ISO 17025.

4. **Adaptarea practicilor oenologice specifice**

Descriere:

— Se elimină anumite cerințe oenologice și se mărește rata de transformare a strugurilor roșii în vin, astfel încât producția să nu depășească 74 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri; în cazul soiurilor de struguri albi, producția se menține la 70 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri.

— Se interzice amestecarea soiurilor de struguri albi și roșii.

— Se stabilesc limite privind potențialul alcoolic al strugurilor.

— Se interzic tehnicile de încălzire pentru forțarea extragerii culorii.

Se modifică punctele 3 și 5 din caietul de sarcini și punctul 5 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu implică nicio modificare a produsului. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

Ca orice industrie agroalimentară, sectorul vitivinicol a cunoscut evoluții tehnologice în ultimii ani. Aceste evoluții le oferă oenologilor noi instrumente pentru a face vinurile mai atractive, mai sustenabile și mai ecologice. Practicile oenologice prevăzute în caietul de sarcini sunt depășite din multe puncte de vedere și nu țin seama de noile tehnologii oenologice, de noile tipuri de producție sau de noile tipuri de vin cerute în prezent de piețe. Aceste practici oenologice includ fermentarea completă a zaharurilor, stabilirea unor perioade minime de macerare, limitarea temperaturilor de

fermentare și limitarea extracției vinului la 70 %, practici ce nu numai că sprijină îmbunătățirea calității vinului, ci și obligă tehnicienii, din multe puncte de vedere, să extragă doar vinul cel mai bun din strugurii din fiecare lot de producție. Având în vedere cele de mai sus, practicile oenologice trebuie să fie orientate spre producția de vin de calitate, astfel încât cunoștințele, experiența și abilitățile fiecărei echipe de tehnicieni să contribuie la punerea în practică a celor mai bune tehnici conforme caracteristicilor vinurilor care beneficiază de denumirea de origine „Almansa", astfel cum sunt prevăzute în caietul de sarcini.

Mărirea producției de la 70 de litri la 74 de litri la 100 de kilograme de struguri roșii se bazează pe faptul că, atunci când sunt supuse unei presiuni puțin mai mari în prese, unele soiuri din acest areal de producție, cum ar fi Monastrell, Cabernet, Garnacha și Merlot, produc musturi cu o concentrație de polifenoli de o calitate foarte înaltă, care, în conformitate cu normele existente, trebuie aruncate pentru a nu depăși limita stabilită.

Calitatea vinurilor produse din anumite soiuri vizate de DOP „Almansa", care sunt mai puțin bogate în antocieni și polifenoli, ar fi îmbunătățită prin această creștere de 4 %, rezultând un vin cu o concentrație mai mare a acestor compuși.

În ceea ce privește interzicerea amestecării strugurilor roșii cu struguri albi, scopul este de a se menține expresivitatea și caracterul vinurilor roșii din arealul nostru, concentrația ridicată de culoare, de taninuri și de arome oferită de strugurii noștri roșii fiind o caracteristică fundamentală și distinctivă a denumirii noastre de origine. Prin urmare, se consideră că acest tip de amestec subminează acest caracter și ne îndepărtează de factorul esențial de diferențiere pe care se bazează denumirea noastră de origine, prin eliminarea unuia dintre cele mai importante elemente definitorii.

În ceea ce privește tăria alcoolică potențială a strugurilor, s-a demonstrat, în termeni oenologici, că gradul de maturitate al strugurilor este un factor-cheie pentru producerea vinurilor de calitate. Strugurii care se află sub limitele stabilite la recoltare vor produce vinuri cu calități care nu reflectă adevăratul caracter al denumirii noastre de origine, subminând imaginea și prestigiul acestui areal viticol.

De asemenea, unul dintre obiectivele acestei denumiri de origine este de a distinge vinurile noastre de cele din alte zone. Acest lucru nu ar fi posibil fără a încerca să extragem întregul potențial pe care îl oferă strugurii noștri.

În ceea ce privește tehnicile de încălzire, perioada de macerare a cojii cu mustul este esențială pentru extragerea caracteristicilor fiecărui soi de struguri. Tehnicile utilizate pentru extragerea culorii prin încălzire nu conservă cojile suficient de mult timp pentru a impregna vinurile cu gusturile și aromele obținute prin macerarea tradițională. Acestea produc vinuri de bună calitate, dar care pierd caracterul distinctiv al DOP „Almansa". Din acest motiv, se interzic aceste tehnici.

5. **Adăugarea unui nou soi/unor noi soiuri de struguri de vinificație**

Descriere:

Se adăugă două soiuri noi: Macabeo la categoria soiuri albe și Cabernet Franc la categoria soiuri roșii.

Se modifică punctul 6 din caietul de sarcini. Documentul unic nu este afectat, deoarece acestea se adăugă ca soiuri secundare.

Aceasta este o modificare standard care are ca rezultat producerea acelorași tipuri de vin cu aceleași caracteristici și același profil ca cele descrise în rubrica referitoare la legătură, care derivă din interacțiunea dintre factorii naturali și umani. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

Aceste soiuri sunt deja plantate în arealul de producție al DOP „Almansa", producând vinuri care păstrează caracteristicile prevăzute în caietul de sarcini pentru vinurile cu această denumire de origine, iar includerea lor este justificată de cererea actuală a pieței.

6. **Reformularea condițiilor suplimentare (etichetare)**

Descriere:

Se modifică procentul unui soi necesar pentru a se menționa numai soiul respectiv. De asemenea, se elimină două mențiuni tradiționale („Superior” și „Rancio”).

Se modifică punctul 8 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece constituie o actualizare a legislației și o adaptare la cerințele aplicabile. Această modificare permite producerea acelorași tipuri de vin, cu aceleași caracteristici ca cele ale produsului cu denumire protejată. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

La primul paragraf, procentul unui anumit soi de viță-de-vie necesar pentru a se menționa numai soiul respectiv se înlocuiește cu 85 %. Prin urmare, procentajul se aliniază la legislația aplicabilă [articolul 50 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33]. La al treilea paragraf, se elimină două mențiuni tradiționale, deoarece nu sunt utilizate.

7. **Actualizarea organismelor de certificare și a legislației în vigoare**

Descriere:

Se actualizează lista organismelor de control aprobate și trimiterea la reglementările UE în vigoare.

Se modifică punctele 8 și 9 din caietul de sarcini, însă documentul unic nu este afectat.

Aceasta este o modificare standard, deoarece constituie o actualizare a listei organismelor de certificare și a legislației în vigoare. Prin urmare, această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Motivul:

Aceste informații trebuiau să fie actualizate.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Almansa

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze seci*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe sunt lejere, au o tărie alcoolică moderată și variază de la un galben mai pal la un galben mai auriu. Notele fructate domină, dar se pot combina cu arome lemnoase și de prăjit. Aciditate bună, gust proaspăt și fructat. Poate apărea un ușor gust lemnos și de prăjit.

Vinurile roze au o culoare care variază între rozul căpșunii și cel al zmeurei sau al somonului. Ele sunt proaspete, lejere și au o aciditate medie. Gustul lor este vesel și fructat.

* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

CARACTERISTICILE ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):

11,5

Aciditatea totală minimă:

4 grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

10

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

180

2. *Vinuri albe, roze și roșii demiseci, demidulci și dulci*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

În ceea ce privește aspectul și parfumul, ele seamănă cu vinurile seci obținute din același soi.

În ceea ce privește gustul, acesta este echilibrat din perspectiva tăriei alcoolice, a acidității și a conținutului de zahăr rezidual.

* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

* Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf: 180 mg/l, în cazul în care conținutul total de zahăr depășește 5 g/l exprimat ca fructoză plus glucoză și limita prevăzută de legislație, în cazul în care conținutul total de zahăr este mai mic de 5 g/l exprimat ca fructoză plus glucoză.

CARACTERISTICILE ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):

9

Aciditatea totală minimă:

3 grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

16,7

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

—

3. *Vin roșu sec*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Acestea pot varia de la o intensitate medie a culorii la una ridicată, cu nuanțe variind de la roșu la violet, purpuriu, grena, cireșiu sau rubiniu și pot prezenta tonuri de roșu-cărămiziu.

Intensitate medie spre ridicată, cu arome proaspete, permițând în același timp prezența aromelor lemnoase și de prăjit.

De intensitate medie spre ridicată, echilibrate și structurate, aceste vinuri pot avea un gust lemnos caracteristic, cu note de prăjit.

* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

CARACTERISTICILE ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):

12

Aciditatea totală minimă:

4 grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

11,7

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

150

4. *Vin spumant de calitate*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Bule fine și persistente pentru vinurile albe care variază de la nuanțe deschise la nuanțe aurii și strălucitoare, pentru vinurile roze care variază de la nuanțe roze la cele de culoarea țiglei. Aromele sunt curate și fructate. Vinurile „Reserva" au arome intense. Gust echilibrat, cu o structură lejeră.

* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

CARACTERISTICILE ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):

—

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):

10

Aciditatea totală minimă:

3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):

13,3

Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):

185

5. **Practici oenologice**

5.1. ***Practici oenologice specifice***

Practica enologică specifică

La extragerea mustului sau a vinului și la separarea acestuia de tescovină, trebuie aplicată presiunea corectă pentru a se asigura că producția nu depășește 74 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri roșii și 70 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri albi.

Pentru producerea vinurilor roșii, timpul minim de macerare este de 48 de ore.

Nu este permisă amestecarea soiurilor albe cu cele roșii.

Recipientele din lemn utilizate în procesul de învechire trebuie să fie fabricate din stejar și să aibă o capacitate care să respecte limitele de volum stabilite de legislația în vigoare pentru utilizarea anumitor mențiuni tradiționale.

Învechire în butoaie.

5.2. ***Producții maxime***

Soiuri albe conduse „en goblet”

7 860 de kilograme de struguri la hectar

55 de hectolitri la hectar

Soiuri roșii conduse „en goblet”

6 430 de kilograme de struguri la hectar

47,58 hectolitri la hectar

Soiuri albe pe spalier

11 430 de kilograme de struguri la hectar

80 de hectolitri la hectar

Soiuri roșii pe spalier

10 000 de kilograme de struguri la hectar

74 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul cuprinde parcelele și subparcelele situate în următoarele comune:

— Almansa;

— Alpera;

— Bonete;

— Corral Rubio;

— Higueruela;

— Hoya Gonzalo;

— Pétrola;

— Chinchilla: zona delimitată prin linia secundară AB-402 (care leagă Horna de Venta de Alhama), învecinată pe o parte cu comunele Pétrola și Corral Rubio, iar pe cealaltă parte, cu comunele Bonete, Higueruela și Hoya Gonzalo.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. ***Vin***

Arealul de producție al denumirii de origine „Almansa” este situat într-o zonă de tranziție climatică. Plantațiile viticole se situează pe câmpii, caracterizate de soluri permeabile, bogate în calcar și sărace în substanțe nutritive. Precipitațiile medii sunt scăzute, la 250 mm/an. Cantitatea redusă de precipitații, permeabilitatea solurilor și producția scăzută permit obținerea unor vinuri cu o aromă și o intensitate cromatică foarte puternice.

8.2. ***Vin spumant de calitate***

Temperaturile extreme și bogăția solurilor calcaroase permit cultivarea soiurilor autorizate, ceea ce conferă vinurilor corpolență și echilibru. De asemenea, lipsa precipitațiilor și orele de soare generează o tărie alcoolică naturală care permite producerea de vinuri cu nivelurile de tărie alcoolică stabilite. Pentru producerea vinurilor spumante, vinurile menționate la paragraful anterior sunt utilizate ca vin de bază, astfel încât descrierea legăturii din cazul lor se aplică și în cazul vinurilor spumante.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pentru a utiliza mențiunea unui soi de viță-de-vie precis și unic, este necesar ca minimum 85 % din struguri să fie produși de soiul respectiv și ca acest fapt să fie consemnat în registrele pentru vinuri.

Link către caietul de sarcini al produsului

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