Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 40/04)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM04

Fecha de comunicación: 26 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual**

Descripción:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación de terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Conviene concretar en que se expresan los valores del contenido en azúcar de los vinos.

2. **Revisión de los parámetros analíticos**

Descripción :

Los cambios introducidos son: disminución de la acidez y disminución del límite del color de los vinos tintos.

Además, cambian los tipos de vinos, pasando a ser: Vinos secos blanco y rosado, vino tinto seco, vinos semisecos, semidulces y dulces, y vinos espumosos de calidad.

Modifica el punto 2 del PC y el punto 4 del documento único.

Esta modificación es normal pues no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Disminución de la acidez total de 0,5 gr/l: En los últimos años se viene observando una elevación de las temperaturas medias, lo que ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva. Como consecuencia, los vinos presentan niveles de acidez total más bajos, que aún se ven más reducidos durante la estancia prolongada de los vinos en la barrica debido a la precipitación de las sales del ácido tartárico, por ello se hace necesario un reajuste de los parámetros físico-químicos .

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

Bajada del límite mínimo de color para vinos tintos: En la zona de producción de la DO Almansa conviven distintas variedades de uva, por un lado, la Garnacha Tintorera, que produce de manera natural vinos con un altísimo potencial de color y, por otro lado, están la Monastrell y la Garnacha tinta que producen vinos más suaves y con una intensidad de color media. Durante la última década los mercados, con carácter general están solicitando vinos monovarietales, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino. Los enólogos de cada bodega deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos que dentro de las características que nuestra zona de producción y variedades ofrecen, conecten con los mercados nacionales e internacionales.

La bajada del límite mínimo de intensidad colorante de los vinos tintos no conlleva una devaluación de la calidad, bien al contrario, ampliará las posibilidades que las diferentes variedades de uva de la zona ofrecen produciendo vinos más sutiles, complejos y atractivos.

3. **Redefinición de las características organolépticas**

Descripción:

Cambia la redacción de la descripción organoléptica de los distintos tipos de vinos.

Modifica el punto 2.2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 en la verificación del Pliego de Condiciones hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

4. **Adecuación de las prácticas enológicas específicas**

Descripción:

— Se eliminan algunas exigencias enológicas y aumenta el índice de transformación de uva tinta en vino de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva; en uvas de variedades blancas se mantiene en 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

— Se prohíbe la mezcla de uvas de variedades blancas con tintas.

— Se establecen límites de alcohol en las uvas.

— Se prohiben técnicas de calentamiento para forzar la extracción de color.

Modifica el punto 3 y 5 del pliego de condiciones y el 5 del documento único.

Estas modificaciones es normal pues no suponen una modificación del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Como toda industria agroalimentaria, el sector del vino ha experimentado una evolución tecnológica durante los últimos años. Esta evolución ofrece nuevas herramientas a los enólogos para elaborar vinos más atractivos, duraderos y ecológicos. Las prácticas enológicas que figuran en el pliego de condiciones son en muchos aspectos anticuadas y no tienen en cuenta ni las nuevas tecnologías enológicas, ni los nuevos tipos de elaboraciones, ni los nuevos tipos de vinos que los mercados actualmente demandan. Entre estas prácticas enológicas se encuentran las de fermentar

totalmente los azúcares, establecer tiempos mínimos de maceración, límites a las temperaturas de fermentación, o el límite de extracción del 70 % de vino, que no sólo no ayudan a mejorar la calidad del vino, sino que, en muchos aspectos, limitan a los técnicos a la hora de extraer lo mejor de las uvas en cada elaboración. Por todo lo expuesto, las prácticas enológicas, deben estar enfocadas a la elaboración de vino de calidad, aportando los conocimientos, experiencia y capacidad de cada equipo técnico a aplicar las mejores técnicas que respetan las características de los vinos amparados por la D.O. Almansa establecidas en el pliego de condiciones.

La ampliación del rendimiento desde los 70 a los 74 litros por cada 100 kilos de uva tinta, se fundamenta en que algunas de las variedades de esta zona de producción como la Monastrell, Cabernet, Garnacha o Merlot, a presiones ligeramente superiores en prensa, aportan mostos con una concentración de polifenoles de altísima calidad que actualmente hay que desechar para no sobrepasar el límite establecido.

La calidad de los vinos producidos con algunas variedades de la DO Almansa menos ricas en antocianos y polifenoles, se vería reforzada con el incremento de este 4 %, obteniéndose un vino con mayor concentración de estos compuestos.

En cuanto a la prohibición de mezclar uvas tinta y blancas, tiene por objeto mantener la expresividad y el carácter de los vinos tintos de nuestra zona, teniendo como valor fundamental y diferenciador de nuestra Denominación de Origen la alta concentración de color, taninos y aroma obtenidos por nuestras uvas tintas. Por ello, se considera que este tipo de mezclas desvirtúan este carácter y nos alejan del factor diferenciador esencial en el que se basa nuestra D. O. perdiendo una de nuestras señas de identidad más relevantes.

En cuanto al grado de la uva,está comprobado enológicamente, que la madurez de las uvas es un factor fundamental para la obtención de vinos de calidad. Las uvas vendimiadas por debajo de los límites establecidos, producirán vinos con cualidades que no reflejan el carácter real de nuestra Denominación de Origen, desvirtuando estos vinos la imagen y prestigio que esta zona vitícola posee.

Así mismo, uno de los fines que persigue esta D.O. es impulsar la diferenciación de nuestros vinos de los de otras zonas. Esto no sería posible si no se intenta extraer todo el potencial que nuestras uvas ofrecen.

Y en cuanto a las técnicas de calentamiento, el tiempo de maceración de los hollejos con el mosto, es fundamental para extraer las características de cada variedad de uva. Las técnicas de extracción de color por calentamiento, no mantienen estos hollejos el tiempo necesario para transmitir al vino los aromas y sabores que se obtiene en una maceración tradicional, obteniéndose vinos de buena calidad pero que pierden el carácter diferenciador de la D.O. Almansa, por ello se establece la prohibición de esta técnicas.

5. **Incorporación de variedades de uva de vinificación**

Descripción:

Se incluyen dos nuevas variedades, en blancos Macabeo y en tintos Cabernet Franc.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al DU porque se introducen como secundarias.

Esta modificación es normal da lugar a la producción de los mismos tipos de vino y con las mismas características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Estas variedades ya están plantadas dentro de la zona de Producción de D.O. Almansa, elaborándose vinos que mantienen las características establecidas en el pliego de condiciones para los vinos de esta D.O. y justifica su inclusión por la demanda actual del mercado.

6. **Nueva redacción las condiciones complementarias (etiquetado)**

Descripción:

Se cambia el porcentaje de uva para la mención de una sola variedad. Y se eliminan dos términos tradicionales (Superior y Rancio).

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el 9 de documento único.

Esta modificación es normal pues es una actualización de la normativa y adecuación de los requisitos aplicables. Esta modificación da lugar a la producción de los mismos tipos de vino y con las mismas características que las del producto amparado. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En el primer párrafo, se actualiza el porcentaje para hacer uso de la mención de una determinada y única variedad de vid, al 85 %. Se adapta, por tanto, a lo establecido por la legislación aplicable (art. 50.1 a)i) del Reglamento Delegado UE 2019/33 de la Comisión. En el párrafo tercero, se eliminan dos términos tradicionales por desuso.

7. **Actualizar los organismos de certificación y normativa vigente**

Descripción:

Se actualiza la lista de los organismos de control autorizados y se actualiza la referencia a los reglamentos comunitarios vigentes.

Modifica los punto 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una actualización de la relación de organismos de certificación y de la normativa vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Necesidad de actualizar esos datos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Almansa

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos secos Blanco y Rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo más pálido a los amarillos más dorados , dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados. Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa o salmón. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

11,5

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

180

2. *Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, blancos, rosados y tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l si el contenido de azúcar total es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa, y límite legal si el contenido es menor a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

9

Acidez total mínima:

3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

16,7

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

3. *Vino tinto seco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.

De intensidad media a alta con aromas limpios, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.

De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

11,7

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

185

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. ***Prácticas enológicas específicas***

Práctica enológica específica

Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta y no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de una blanca.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

Envejecimiento en barricas.

5.2. ***Rendimientos máximos***

Variedades blancas en «vaso»

7 860 kilogramos de uvas por hectárea

55 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en «vaso»

6 430 kilogramos de uvas por hectárea

47,58 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea

80 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higueruela y Hoya Gonzalo.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. ***Vino***

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

8.2. ***Vino espumoso de calidad***

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos del apartado anterior por lo que lo dicho sobre su vínculo sirva también para el de los espumosos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Enlace al pliego de condiciones

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