



C/2025/1384

3.3.2025

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

(C/2025/1384)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM06

Fecha de comunicación: 04.12.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

AUMENTO DEL LÍMITE MÁXIMO DE ACIDEZ VOLÁTIL EN LOS VINOS DE LA CATEGORÍA 1, SECOS.

Descripción:

El parámetro analítico de acidez volátil máxima actual para vino seco blanco y rosado es de 10 meq/l y para vino tinto seco de 11'7 meq/l, se aumenta, pasando a ser 11,7 meq/l (0'7 g/l) y 16'7 meq/l (1 g/l), respectivamente.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Este aumento de los valores máximos de acidez volátil se debe principalmente a:

- Que las condiciones de la variedad más representativa de nuestra zona de producción, la Garnacha Tintorera (representa el 70 % de la superficie total del viñedo), pueda llegar tras su fermentación natural a valores mayores que con el resto de las variedades, debido a su alta concentración en polifenoles.
- La tendencia generalizada a elaborar vinos con menor cantidad de aditivos, obliga a la reducción de los niveles de anhídrido sulfuroso en los vinos comercializados. Estos niveles más bajos de SO₂, conllevan acidez volátil más alta con el paso del tiempo.
- En la elaboración de algunos vinos tintos con crianza oxidativa, los niveles de ácido acético tienen una tendencia natural a incrementarse, llegando a sobrepasar los límites permitidos por nuestras actuales normas de elaboración pero el vino sigue teniendo unas cualidades organolépticas perfectas para su comercialización.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Almansa

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

3.1. Código de nomenclatura combinada

- 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE
- 2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

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): 11,7
- 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): 16,7
- 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*

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.

— Higuera.

— 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, Higuera y Hoya Gonzalo.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán envasados. La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades.

Enlace al pliego de condiciones

<https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button>