

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2022/C 369/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Almansa"

PDO-ES-A0044-AM05

Data della domanda: 11.5.2022

1. Richiedente e interesse legittimo

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organizzazione dei produttori di vino a denominazione di origine "Almansa"]

Essa comprende tutti gli operatori che producono vino tutelato dalla DOP e le uve ad esso destinate.

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Categoria di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

È stato aggiunto un nuovo paragrafo relativo al condizionamento, in cui si precisa che l'imbottigliamento deve avvenire nella zona delimitata.

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

Si ritiene pertanto che detta modifica rientri tra i tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Ai sensi dell'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, l'inclusione di tale requisito è motivata dalla necessità di salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini della DOP "Almansa", di garantirne l'origine, le caratteristiche e le qualità particolari legate alla zona di origine.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

La produzione dei vini con la denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi correlati, ma con il condizionamento, che deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive.

Tale obbligo evita i possibili rischi connessi al trasporto dei vini al di fuori della zona di produzione, tra cui: ossidazione e stress termico dovuti a temperature elevate o basse e il deterioramento del prodotto, che ne pregiudicherebbero le caratteristiche fisico-chimiche (acidità, polifenoli e agenti coloranti) e organolettiche (colore, odore, sapore) e la stabilità. Riduce inoltre il rischio di contaminazione microbiologica (da batteri, virus, funghi, muffe o lieviti).

L'obbligo previsto è a vantaggio degli stessi operatori, che sono consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della DOP, e offre al consumatore garanzie sull'origine e la qualità del prodotto e sulla sua conformità al disciplinare di produzione.

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 di legno e tostati. Buona acidità, freschi e fruttati in bocca. Possibili note leggere e tostate e di 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 semiseccchi, 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 riflessi rosso mattone.

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

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

* 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 tonalità da pallide a dorate e brillanti per i vini bianchi e da rosate ad aranciate per i rosati. Presenta aromi puliti e fruttati; nei vini di riserva, gli aromi sono intensi. In bocca sono equilibrati e beverini.

* 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*

Per l'ottenimento del mosto o del vino 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 ettoltri per ettaro

Varietà rosse allevate ad alberello

6 430 chilogrammi di uve per ettaro

47,58 ettoltri per ettaro

Varietà bianche allevate a spalliera

11 430 chilogrammi di uve per ettaro

80 ettoltri per ettaro

Varietà rosse allevate a spalliera

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

74 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Comprende le parcelle e le sottoparcelle ubicate nei seguenti comuni:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio;
- Higuera
- 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, Higuera 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 il suolo ricco di calcare 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.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

per garantire un uso appropriato della DOP, tutti i vini protetti devono essere spediti nei contenitori. La produzione dei vini con la denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi correlati, ma con il condizionamento, che deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive.

Link al disciplinare del prodotto

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