

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 15 giugno 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Almansa (DOP)]**

(2017/C 194/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Almansa» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato tale domanda e ha rilevato che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Almansa»,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Almansa» (DOP) a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, a partire dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* è conferito per due mesi il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo.

Fatto a Bruxelles, il 15 giugno 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«ALMANSA»

AOP-ES-A0044-AM03

Data di presentazione della domanda: 31.8.2015

Domanda di modifica del disciplinare**1. Normativa applicabile alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 - Modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Descrizione del prodotto**

Le modifiche apportate sono dovute ai cambiamenti intervenuti nel mercato del vino, in cui il consumatore sempre più spesso chiede vini a basso tenore alcolico e vini di nuove varietà vinifere che si sono adattate in modo ottimale ai nostri suoli e al nostro clima.

Si precisa inoltre il titolo alcolometrico acquisito dai vini bianchi giovani, rosati, rossi giovani e rossi «roble» per i vini semiseccchi, semidolci e dolci, indicando una gradazione alcolica minima del 9 % per questo tipo di vini.

In virtù della domanda e della concorrenza del mercato, la denominazione di origine «Almansa» mira alla produzione di vini spumanti di qualità destinati a un nuovo mercato che continuano a promuovere la denominazione di origine.

Per tale motivo, in questa sezione si stabiliscono i parametri da rispettare nella produzione dei vini spumanti di qualità recanti la denominazione di origine «Almansa».

2.2. Pratiche enologiche impiegate

Per i vini bianchi giovani, i vini rossi giovani, i vini bianchi fermentati in barile e il vino bianco «Crianza» è soppressa l'indicazione della pressione massima di spremitura, mantenendo costante la resa massima della vendemmia. La resa della vendemmia è la resa misurata in funzione della quale è determinato il limite di pressione al quale va effettuata la spremitura.

Per i vini rosati giovani è soppresso il limite relativo alla durata di macerazione poiché per la produzione di un vino non è possibile fissare la durata minima e massima di macerazione, in quanto queste dipendono dal grado di maturazione dell'uva, dalla temperatura del mosto durante il processo di macerazione e dalla varietà dell'uva. Si evita in tal modo che i vini rosati abbiano un colore troppo carico, tannini troppo forti, siano molto robusti e difficilmente commercializzabili.

Si è aggiunto un nuovo paragrafo relativo ai vini spumanti di qualità, precisando che questi devono soddisfare quanto prescritto all'allegato II, lettera C, del regolamento (CE) n. 606/2009. Con questi vini sarà prodotta la denominazione di origine «Almansa». Sarà inoltre possibile indicare il tipo di fermentazione a norma di quanto disposto all'articolo 66, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione.

2.3. Delimitazione della zona geografica

In questo paragrafo si chiede di modificare la modalità di delimitazione della zona geografica definendola per comuni, laddove attualmente è definita per poligoni catastali. Fra il 1975 (decreto 16414 del 19 maggio 1975 che disciplina la denominazione di origine «Almansa» e il relativo organismo di controllo) e il 2006 (decreto 01-02-2006 della Consejería de Agricultura, che stabilisce le norme di produzione e che disciplina altre caratteristiche o specifiche tecniche dei vini recanti la denominazione di origine «Almansa»), la zona geografica era definita attraverso i comuni; nel febbraio 2006 la norma di produzione di questi vini è stata modificata e la zona geografica definita attraverso poligoni catastali.

L'attuale definizione della zona geografica è stata determinata in funzione delle superfici piantate a vite. Non si tratta di una zona geografica continua, ma presenta isole fra i poligoni catastali indicate nella norma di produzione e non corrisponde alla zona di produzione storica della denominazione di origine «Almansa», in quanto le zone non incluse rispettano le condizioni di produzione della denominazione di origine «Almansa» e dovrebbero pertanto figurare nel disciplinare. La modifica presentata evita errori futuri dovuti alla ricomposizione e ai cambiamenti di nomenclatura/numerazione dei poligoni catastali presso il catasto.

Questo è il motivo per cui si chiede che la definizione della zona geografica della denominazione di origine «Almansa» comprenda le parcelle e gli appezzamenti vitati ubicati nei seguenti comuni:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- la zona del comune di Chinchilla, corrispondente al quartiere Villar de Chinchilla, delimitato 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.

Tutti questi comuni rappresentano una superficie omogenea, dalle condizioni pedologiche e climatiche simili e aventi le caratteristiche richieste dal disciplinare della denominazione di origine «Almansa», quali presenti nelle norme di produzione di questi vini prima del 2006.

2.4. Vitigno

Si include la varietà di uva nera «Pinot Noir» (in quanto varietà secondaria), poiché è impiantata nella zona geografica dal 2000 e consente di ottenere vini della qualità richiesta dalla denominazione di origine «Almansa».

2.5. Legame

Questo paragrafo precisa i legami esistenti con la zona geografica per quanto attiene ai vini spumanti di qualità.

Le condizioni pedoclimatiche, l'ubicazione della zona, l'esperienza dei viticoltori come produttori di vino e le varietà della denominazione di origine costituiscono condizioni propizie alla produzione di uve della qualità richiesta per la denominazione di origine utilizzate nella produzione di vini spumanti di qualità.

2.6. Nominativi e recapiti degli organismi di controllo

Sono indicati i nominativi e i recapiti degli organismi di controllo in funzione al momento della presentazione della domanda di modifica e si mantiene il link Internet ove è possibile consultare i dati aggiornati degli organismi di controllo della DOP «Almansa».

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione

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

Vini giovani bianchi e rosati, secchi

I vini bianchi sono leggeri, con un titolo alcolometrico medio, di un giallo sostenuto e moderatamente aromatici.

I vini rosati hanno un colore che va dal rosa fragola al lampone. Sono freschi, leggeri e di acidità media. In bocca sono allegri e fruttati.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5

Acidità totale minima:	4,5 in 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

Vini giovani bianchi e rosati, semiseccchi, semidolci e dolci

Per quanto riguarda l'aspetto e il profumo, assomigliano ai vini secchi della stessa varietà.

Per quanto riguarda il sapore, esso è equilibrato relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zucchero residuo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima:	4,5 in 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

Vino bianco fermentato in fusto e vino bianco «Crianza»

Per quanto riguarda l'aspetto, esso è pulito e brillante, di color giallo paglierino e/o dalle tonalità dorate.

Il naso presenta aromi primari con aromi terziari di tostatura dovuti al fusto. Intensità da media a elevata.

In bocca è equilibrato, delicato sulle papille, con un retrogusto fruttato e note legnose.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima:	4,5 in 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):	180

Vino rosso giovane e vino rosso «roble», secchi

I vini rossi hanno un colore sobrio e luminoso, nei toni del violetto/granata e/o porpora. Il loro eccellente livello di acidità consente un invecchiamento e una conservazione prolungati. I vini hanno un aroma e un'intensità cromatica molto elevati e presentano una bella miscelazione di intensità media.

Si tratta di vini corposi, carnosì, dalla veste ampia, equilibrati e dal carattere lievemente tannico. I vini che hanno soggiornato in fusti di rovere hanno una persistenza media e un aroma retronasale con note di tostatura.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	12
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima:	4,5 in 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

Vino rosso giovane e vino rosso giovane «Roble», semiseccchi, semidolci e dolci.

Per quanto riguarda l'aspetto e il profumo, assomigliano ai vini secchi della stessa varietà.

Per quanto riguarda il sapore, esso è equilibrato relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zucchero residuo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	12
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima:	4,5 in 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

Vini rossi «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»

Di colore rosso ciliegia o rubino, con eventuali tonalità aranciate. Veste di media intensità o media.

Bella miscelazione di aromi fruttati e di fusto o di aromi speziati. Intensità medio-alta o alta.

Vino strutturato dalla tannicità media e dal retrogusto armonioso e persistente. * Acidità volatile massima: 15 meq/l per i vini invecchiati.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	12
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima:	4,5 in 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):	150

Vini spumanti di qualità

Bollicine fini e persistenti, con toni da pallidi a dorati e brillanti per i vini bianchi e da rosati ad aranciate per i rosati. Aromi puliti e fruttati; nei vini di riserva, gli aromi sono intensi. In bocca sono equilibrati e leggeri.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima:	4 in 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 enologiche**a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica specifica

Il processo di fermentazione alcolica deve effettuarsi fino all'esaurimento totale degli zuccheri fermentabili; la temperatura adatta per ottenere gli aromi primari caratteristici non deve superare i 20 °C per i vini bianchi, 25 °C per i vini rosati e 28 °C per i vini rossi. La fermentazione può essere interrotta per conservare gli zuccheri residui oppure, a partire da vini secchi, ricorrendo all'edulcorazione per mezzo di mosti concentrati rettificati provenienti dalla zona di produzione.

I vini possono subire un periodo di invecchiamento che, per i vini «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva», sarà rispettivamente di 18, 24 e 36 mesi. Le botti sono di rovere, con una capienza di 330 litri.

I vini spumanti di qualità devono soddisfare quanto prescritto all'allegato II del regolamento (CE) n. 606/2009.

b. *Rese massime*

Varietà di vini bianchi provenienti da vigneti potati ad alberello

7 860 kg di uve per ettaro

Varietà di vini bianchi provenienti da vigneti potati ad alberello

55 hl per ettaro

Varietà di vini rossi provenienti da vigneti potati ad alberello

6 430 kg di uve per ettaro

Varietà di vini rossi provenienti da vigneti potati ad alberello

45 hl per ettaro

Varietà di vini bianchi provenienti da vigneti potati a spalliera

11 430 kg di uve per ettaro

Varietà di vini bianchi provenienti da vigneti potati a spalliera

80 hl per ettaro

Varietà di vini rossi provenienti da vigneti potati a spalliera

10 000 kg di uve per ettaro

Varietà di vini rossi provenienti da vigneti potati a spalliera

70 hl per ettaro

6. **Zona delimitata**

Essa comprende le parcelle e gli appezzamenti vitati ubicati nei seguenti comuni: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola e Chinchilla, nella 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, Higuereula e Hoya Gonzalo.

7. Vitigni principali

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. Descrizione del legame/dei legami

Vino

1) Informazioni dettagliate sulla zona geografica (fattori naturali e antropici)

La zona geografica che comprende la denominazione di origine «Almansa» è un altopiano che confina a est, attraverso il corridoio di Almansa, con l'antico regno di Valencia, che per secoli ha segnato il passaggio dalle terre del Levante verso la Castiglia. Il criterio principale che permette di distinguere il territorio della denominazione di origine «Almansa» dalle terre del Levante è la differenza altimetrica fra i 400 m s.l.m. del vicino villaggio di Fuente La Higuera e i 700 m s.l.m. ad Almansa, benché i due centri distino solo 15 km l'uno dall'altro. Il clima è di tipo continentale estremo, con inverni molto freddi e secchi alternati a estati molto calde. Le precipitazioni sono concentrate in primavera e alla fine dell'estate, con una pluviometria media che non supera i 250 mm l'anno.

Il suolo è di norma ricco di calcare e presenta un'alternanza di zone pietrose dal sostrato poco spesso con altre zone più sabbiose e profonde. Non sono generalmente suoli molto fertili e presentano una resa per ettaro scarsa.

I comuni che costituiscono la denominazione di origine «Almansa» si trovano tutti nella provincia di Albacete. Si tratta di una zona essenzialmente rurale il cui principale agglomerato urbano è la cittadina di Almansa, con 26 000 abitanti, e dove l'agricoltura rappresenta la prima risorsa della regione. La denominazione di origine «Almansa» è stata creata nel 1966.

2) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del vino essenzialmente o esclusivamente riconducibili all'ambiente geografico

Il clima semiarido della zona di produzione della denominazione di origine «Almansa», associato a un suolo poco fertile, agevolano un autocontrollo della produzione viticola, con una produzione media per ettaro di 4 500 kg. Questa scarsa resa per vite aumenta la concentrazione cromatica, la concentrazione di tannini e la ricchezza aromatica dei vini rossi. In fase di maturazione l'altitudine sul livello del mare consente un'inversione termica notturna molto marcata, un fenomeno che favorisce la produzione di vini di grande qualità.

3) Legame fra le caratteristiche della zona geografica e la qualità del 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 cromatica molto elevati.

Vino spumante di qualità

1) Informazioni dettagliate sulla zona geografica (fattori naturali e antropici)

Il clima estremo, caratterizzato da inverni molto freddi e secchi e da estati molto calde nella zona di produzione, nonché l'altitudine media, i suoli ricchi di calcare e la tradizione viticola della denominazione di origine «Almansa» costituiscono condizioni propizie per produrre uve della qualità richiesta e un quadro ideale per produrre vini spumanti di qualità.

2) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del vino essenzialmente o esclusivamente riconducibili all'ambiente geografico

Le precipitazioni scarse e i suoli poco fertili sono alla base della scarsa resa di uve per ettaro, elemento che conferisce ai vini spumanti di qualità della denominazione di origine «Almansa» ampiezza ed equilibrio, consentendo loro di presentare bollicine fini e persistenti.

3) Legame fra le caratteristiche della zona geografica e la qualità del vino

Le temperature estreme e la ricchezza di calcare nel suolo permettono di coltivare le varietà autorizzate che conferiscono ai vini ampiezza ed equilibrio; analogamente, la siccità, la scarsa resa e il soleggiamento abbinati a un titolo alcolometrico naturale consentono di produrre vini spumanti di qualità che presentano gradazioni alcoliche definite.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo

Presente nella legislazione nazionale

Tipo di disposizione supplementare

Disposizioni integrative in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per usufruire dell'indicazione di una varietà di vitigno determinata e unica, è necessario che almeno l'86 % delle uve provenga da detta varietà con menzione nei registri dei vini.

10. Link al disciplinare del prodotto

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf
