

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 15 juin 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande de modification du cahier des charges d'une dénomination du secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [Almansa (AOP)]**

(2017/C 194/06)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a introduit une demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Almansa» conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné cette demande et constaté que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 du règlement (UE) n° 1308/2013, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient dès lors de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Almansa»,

DÉCIDE:

*Article unique*

La demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Almansa» (AOP) conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013, figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la modification du cahier des charges visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 15 juin 2017.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## ANNEXE

## «ALMANSA»

## AOP-ES-A0044-AM03

Date de dépôt de la demande: 31 août 2015

**Demande de modification du cahier des charges****1. Règles applicables à la modification**

Article 105 du règlement n° 1308/2013 – Modification non mineure

**2. Description et motifs de la modification****2.1. Description du produit**

Les modifications apportées sont dues aux changements survenus sur le marché du vin où le consommateur demande de plus en plus des vins de faible teneur en alcool et des vins de nouvelles variétés vinifères qui se sont adaptées de manière optimale à nos sols et à notre climat.

Par ailleurs, on précise le titre alcoométrique acquis par les vins blanc jeune, rosé, rouge jeune et rouge «roble» pour les vins demi-secs, demi-doux et doux, en indiquant un degré d'alcool minimum de 9 % pour ce type de vins.

En raison de la demande et de la concurrence du marché, l'appellation d'origine Almansa mise sur l'élaboration des vins mousseux de qualité qui s'ouvrent à un nouveau marché et continuent à promouvoir l'appellation d'origine Almansa.

C'est pourquoi, sous ce point, on fixe les paramètres à respecter dans l'élaboration des vins mousseux de qualité portant l'appellation d'origine Almansa.

**2.2. Pratiques œnologiques utilisées**

Pour le vin blanc jeune, le vin rouge jeune, le vin blanc fermenté en barrique et le vin blanc «Crianza», on élimine la pression maximum de pressage, en maintenant constant le rendement maximum de récolte. Le rendement de la récolte est le rendement mesuré et c'est en fonction de lui qu'on détermine la limite de pression à laquelle doit fonctionner le pressage.

Pour le vin rosé jeune, on élimine la limite concernant la durée de macération parce que, pour l'élaboration d'un vin, il n'est pas possible de fixer les durées minimale et maximale de macération puisque cette durée dépendra du degré de maturité du raisin, de la température du moût pendant le processus de macération et de la variété du raisin. On évitera ainsi que les vins rosés aient une couleur trop marquée, un tanin trop fort, soient très robustes et difficilement commercialisables.

On ajoute un nouveau paragraphe pour les vins mousseux de qualité, précisant que les vins mousseux de qualité doivent s'adapter aux exigences énoncées à la lettre C de l'annexe II du règlement (CE) n° 606/2009. Avec ces vins, on élaborera l'appellation d'origine Almansa. En outre, il sera possible d'indiquer le type de fermentation selon les dispositions de l'article 66, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission.

**2.3. Délimitation de l'aire géographique**

Dans ce paragraphe, il est demandé de modifier la façon de délimiter la zone géographique en la définissant par municipalités, alors qu'elle est actuellement définie par polygones cadastraux. De 1975 (arrêté 16414 du 19 mai 1975 qui régit l'appellation d'origine Almansa et son conseil régulateur) à 2006 (arrêté 01-02-2006 de la Consejería de Agricultura, établissant les normes de production et régissant d'autres caractéristiques ou spécifications techniques des vins portant l'appellation d'origine Almansa), la zone géographique était définie par les communes; en 2006, la norme de production de ces vins a été modifiée et la zone géographique définie par polygones cadastraux.

La définition actuelle de la zone géographique a été déterminée en fonction des superficies plantées en vignes. Cette aire géographique n'est pas continue, présente des îles entre les polygones cadastraux indiquées dans la norme de production et ne correspond pas à l'aire de production historique de la D.O. Almansa, étant donné que les zones non incluses respectent les conditions de production du JO Almansa et devraient donc figurer dans le cahier des charges. La modification présentée évitera des erreurs à l'avenir dues au remembrement et à des changements de nomenclature/numérotation de polygones cadastraux dans le cadastre.

C'est pourquoi on demande que la définition de l'aire géographique de l'appellation d'origine Almansa comprenne les parcelles et pièces de vigne situées dans les communes suivantes:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera, Higuera de la Cruz,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- la zone de la municipalité de Chinchilla, correspondant à son quartier de Villar de Chinchilla, délimité par la voie de service AB-402, (allant de Horna à Venta de Alhama), limitrophe d'un côté des communes de Pétrola et de Corral Rubio et de l'autre, des communes de Bonete, Higuera et Hoya Gonzalo.

Toutes ces communes représentent une surface homogène où les conditions pédologiques et climatiques sont comparables et présentent les caractéristiques exigées par le cahier des charges de l'appellation d'origine Almansa, telles qu'elles figuraient dans la norme de production de ces vins avant 2006.

#### 2.4. Cépages

On inclut la variété de raisin noir «Pinot Noir» (comme variété secondaire) puisqu'elle est implantée dans la zone géographique depuis 2000 et permet d'obtenir des vins de la qualité exigée par l'AO Almansa.

#### 2.5. Lien

Ce paragraphe précise les liens existants avec l'aire géographique en ce qui concerne les vins mousseux de qualité.

Les conditions pédoclimatiques, l'emplacement de l'aire, l'expérience des viticulteurs comme producteurs de vins et les variétés de l'appellation d'origine sont les conditions propices permettant de produire des raisins ayant la qualité exigée pour l'appellation d'origine utilisés dans l'élaboration de vins mousseux de qualité.

#### 2.6. Noms et adresses des autorités de contrôle

On indique le nom et l'adresse des autorités de contrôle en fonctions au moment de la présentation de la demande de modification et on conserve le lien internet où il est possible de consulter les données actualisées des autorités de contrôle de l'AOP Almansa.

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination

Almansa

#### 2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

- 1. Vin
- 5. Vin mousseux de qualité

#### 4. Description du ou des vins

Vins jeunes blanc et rosé, secs

Les vins blancs sont légers, d'un titre alcoométrique moyen, d'un jaune soutenu et modérément aromatiques.

Les vins rosés ont une couleur allant de rose fraise à framboise. Ils sont frais, légers, et d'une acidité moyenne. En bouche, ils sont gais et fruités.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	11,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5

Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Vins jeunes blanc et rosé, demi-secs, demi-doux et doux

Pour ce qui est de leur apparence et de leur parfum, ils ressemblent aux vins secs de la même variété.

Quant à leur goût, il est équilibré pour ce qui est de leur titre alcoométrique, leur acidité et leur teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	11,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Vin blanc fermenté en fût et vin blanc «Crianza»

Pour ce qui est de son apparence, il est propre et brillant, de couleur jaune paille et/ou avec des tonalités or.

Au nez, il présente des arômes primaires avec des arômes tertiaires de grillé provenant du fût. Intensité moyenne à élevée.

En bouche, il est équilibré, doux aux papilles, avec un arrière-goût fruité et des notes de bois brut.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	11,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Vin rouge jeune et vin rouge «roble», secs

Les vins rouges ont une couleur sobre et lumineuse, dans les tons de violet/grenat et/ou pourpre. Leur excellent niveau d'acidité permet un vieillissement et une conservation prolongés. Les vins ont un arôme et une intensité de couleur très élevés, et présentent un bel assemblage d'intensité moyenne.

Ce sont des vins ayant du corps, charnus, avec une robe ample, équilibrés et au caractère légèrement tannique. Ceux qui ont séjourné en fûts de chêne ont une persistance moyenne et arôme rétronasal avec touches de grillé.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	12
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Vin rouge jeune et vin rouge jeune «Roble», demi-secs, demi-doux et doux.

Pour ce qui est de leur apparence et de leur parfum, ils ressemblent aux vins secs de la même variété.

Quant à leur goût, il est équilibré pour ce qui est de leur titre alcoométrique, leur acidité et leur teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	12
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Vins rouges «Crianza», «Reserva» et «Gran reserva»

De couleur rouge cerise ou rubis, avec d'éventuelles tonalités tuilées. Robe moyenne-intense ou moyenne.

Bel assemblage d'arômes fruités et de fût ou arômes d'épices Intensité moyenne-élevée ou élevée.

Vin structuré doté d'une tannicité moyenne et d'un arrière-goût harmonieux et persistant. \*Acidité volatile maximale: 15 meq/l pour les vins vieillis.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	12
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Vin mousseux de qualité

Bulles fines et persistantes, pour les vins blancs des tons pâles à dorés et brillants, pour les rosés des tons rosés à tuilés. Arômes propres et fruités; dans les vins de réserve, les arômes sont intenses. En bouche, ils sont équilibrés et gouleyants.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	11
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	185

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a) Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

Le processus de fermentation alcoolique doit s'effectuer jusqu'à l'épuisement total des sucres fermentescibles; la température appropriée pour obtenir les arômes primaires caractéristiques ne doit pas dépasser 20 °C pour les vins blancs, 25 °C pour les vins rosés et 28 °C pour les vins rouges. La fermentation pourra être interrompue afin de conserver les sucres résiduels, ou bien, à partir de vins secs, en recourant à l'édulcoration au moyen de moûts concentrés rectifiés provenant de la zone de production.

Les vins pourront subir une période de vieillissement qui, pour les vins «Crianza», «Reserva» et «Gran reserva», sera respectivement de 18, 24 et 36 mois. Les fûts seront en bois de chêne, d'une contenance de 330 litres.

Les vins mousseux de qualité devront s'adapter aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 606/2009.

### b) Rendements maximaux

Variétés de vins blancs provenant de vignes taillées en gobelet

7 860 kg de raisins par hectare

Variétés de vins blancs provenant de vignes taillées en gobelet

55 hl par hectare

Variétés de vins rouges provenant de vignes taillées en gobelet

6 430 kg de raisins par hectare

Variétés de vins rouges provenant de vignes taillées en gobelet

45 hl par hectare

Variétés de vins blancs provenant de vignes taillées en espaliers

11 430 kg de raisins par hectare

Variétés de vins blancs provenant de vignes taillées en espaliers

80 hl par hectare

Variétés de vins rouges provenant de vignes taillées en espaliers

10 000 kg de raisins par hectare

Variétés de vins rouges provenant de vignes taillées en espaliers

70 hl par hectare

## 6. Zone délimitée

Elle comprend les parcelles et pièces de vigne situées dans les communes suivantes: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola et Chinchilla, zone délimitée par la voie de service AB-402, (allant de Horna à Venta de Alhama), limitrophe d'un côté des municipalités de Pétrola et de Corral Rubio et de l'autre, des municipalités de Bonete, Higuereula et Hoya Gonzalo.

## 7. Cépages principaux

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

## 8. Description du ou des liens

Vin

### 1) Informations détaillées sur l'aire géographique (facteurs naturels et humains)

L'aire géographique qui comprend l'appellation d'origine Almansa est un haut plateau limitrophe à l'est, par le couloir d'Almansa, de l'ancien royaume de Valence. Cet endroit a marqué pendant des siècles le passage des terres du Levant vers la Castille. Le principal critère de distinction du territoire qui comprend l'appellation d'origine Almansa, par rapport aux terres du Levant, est la différence d'altitude qui passe de 400 mètres (dans le village voisin de Fuente La Higuera) à 700 mètres (à Almansa) au-dessus du niveau de la mer, alors que ces deux villes ne sont distantes que de 15 km. Le climat est de type continental extrême, avec des hivers très froids et secs qui alternent avec des étés très chauds. Les précipitations se concentrent au printemps et à la fin de l'été, la pluviométrie moyenne ne dépassant pas 250 mm par an.

Le sol est généralement riche en calcaire et présente une alternance de zones pierreuses au substrat peu épais et d'autres zones plus sableuses et profondes. Ce ne sont en général pas des terres très fertiles, produisant de faibles rendements à l'hectare.

Les communes qui composent l'appellation d'origine Almansa se trouvent toutes à l'intérieur de la province d'Albacete. Il s'agit d'une zone éminemment rurale dont la principale agglomération urbaine est la ville d'Almansa elle-même avec ses 26 000 habitants, l'agriculture constituant la première ressource de la région. L'appellation d'origine Almansa a été créée en 1966.

### 2) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique.

Le climat continental semi-aride de la zone de production de l'appellation d'origine Almansa, associé à un sol peu fertile, facilite un autocontrôle de la production dans les vignes, la moyenne par hectare étant de 4 500 kg. Ce faible rendement par pied augmente la concentration chromatique, la concentration de tanins et la richesse aromatique des vins rouges. Durant la phase de maturation, l'élévation au-dessus du niveau de la mer permet une inversion thermique nocturne très marquée. Ce phénomène favorise la production de vins de grande qualité.

### 3) Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin

La zone de production de l'appellation d'origine Almansa se trouve dans une région de transition, les vignobles se situent sur des terres de plaines, caractérisées par des sols perméables, riches en calcaire et pauvres en substances nutritives; en outre, la pluviométrie moyenne est faible, ne dépassant pas 250 mm par an. La faible pluviométrie, la perméabilité des sols et le bas rendement permettent d'obtenir des vins d'un arôme et d'une intensité chromatique très élevés.

Vin mousseux de qualité

### 1) Informations détaillées sur l'aire géographique (facteurs naturels et humains)

Le climat extrême, marqué par des hivers très froids et secs et des étés très chauds dans la zone de production ainsi que l'altitude moyenne, les sols riches en calcaire et la tradition viticole de l'appellation d'origine Almansa constituent les conditions appropriées pour produire des raisins ayant la qualité exigée et les conditions idéales pour élaborer des vins mousseux de qualité.

### 2) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique.

Les faibles précipitations et les sols peu fertiles donnent un faible rendement de raisins par hectare, ce qui confère aux vins mousseux de qualité de l'appellation d'origine Almansa ampleur et équilibre, et leur permet de présenter des bulles fines et persistantes.

### 3) Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin.

Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés autorisées conférant aux vins ampleur et équilibre; de même, la sécheresse, les faibles rendements et l'ensoleillement ainsi qu'un titre alcoométrique naturel permettent de produire les vins mousseux de qualité présentant les degrés d'alcool définis.

**9. Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour utiliser la mention d'une variété de vigne déterminée et unique, il est nécessaire qu'au moins 86 % du raisin soit issu de ladite variété et que cela soit consigné dans les registres des vins.

**10. Lien vers le cahier des charges du produit**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20131202\\_PLIEGO\\_DOP\\_ALMANSA.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf)

---