



C/2026/3796

17.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/3796)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Almansa»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Almansa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Almansa constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas*Título*

INTRODUCCIÓN DE UNA NUEVA VARIEDAD.

Descripción

Se incluye una nueva variedad blanca, la Garnacha Blanca.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Almansa»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. Nombre(s)

«Almansa»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Descripción del vino o vinos*Producto vitivinícola*

Vinos secos Blanco y Rosado

*Características organolépticas**Apariencia visual*

VINO BLANCO

Sin envejecimiento en madera: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos de tono medio, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados más intensos, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los tonos pajizos. Se admitirán también tonos más dorados e intensos propios de la crianza en barrica

VINO ROSADO

Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color rosa pálido, frambuesa, fresa o salmón.

Aroma

VINO BLANCO

Sin envejecimiento en madera: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados, propios del envejecimiento en barrica.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de complejidad entre la fruta y la madera, propios del envejecimiento en barrica. Se admitirán aromas de evolución oxidativa propias de un correcto envejecimiento en madera.

VINO ROSADO

Limpia con intensidad media o alta donde predominen los aromas afrutados.

Sabor

VINO BLANCO

Sin envejecimiento en madera: Buena acidez, sabores frescos y afrutados.

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados propios del envejecimiento en barrica.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: Buena acidez, sabores limpios y complejos que combinen fruta y madera. Pueden aparecer sabores tostados propios del envejecimiento en barrica.

VINO ROSADO

Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y suave.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, blancos, rosados y tintos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Igual a la ya descrita para vinos secos, según sean blancos, rosados o tintos y según su envejecimiento.

Aroma

Igual a la ya descrita para vinos secos, según sean blancos, rosados o tintos y según su envejecimiento.

Sabor

Igual a la ya descrita para vinos secos, según sean blancos, rosados o tintos y según su envejecimiento.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	3
Unidad de acidez total mínima:	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):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

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.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto seco

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Sin envejecimiento en madera: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí.

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: 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.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: 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 o anaranjados.

Aroma

Sin envejecimiento en madera: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados.

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados, admitiéndose también aromas tostados ligeros.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: De intensidad media a alta con aromas limpios y complejos, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.

Sabor

Sin envejecimiento en madera: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura

Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

Con envejecimiento en madera superior a 6 meses: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados y de evolución oxidativa propia de una correcta crianza en barrica.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad (tintos, blancos y rosados)

Características organolépticas

Apariencia visual

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados.

Aroma

Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.

Sabor

Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas**7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración***Práctica vitivinícola*

—

*Tipo de práctica enológica**Práctica enológica específica**Descripción*

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 uva 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.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en «vaso»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 860
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en «vaso»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	55
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas en «vaso»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	6 430
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas en «vaso»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	47,58
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	11 430
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	74
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- GARNACHA TINTORERA
- MACABEO – VIURA
- MERLOT
- MONASTRELL
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PETIT VERDOT
- PINOT NOIR
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH
- TEMPRANILLO
- VERDEJO

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

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.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

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.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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.

Título del requisito o la excepción

PROHIBICIÓN DE ENVASAR FUERA DE LA ZONA DELIMITADA

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

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.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/PC_DOP_ALMANSA_20250709.pdf
