

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

**Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Almansa y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2021/8937]**

El día 3 de marzo de 2021 la Asociación de Productores de Vino con Denominación de Origen Almansa, presenta solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Almansa».

La propuesta de modificación conlleva aspectos de las dos categorías de modificaciones indicadas en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación. El alcance de esta resolución concierne a modificaciones de carácter normal, en concreto, se modifica: el punto 2.1 sobre características analíticas; el 2.2 sobre características organolépticas; el 3 de prácticas enológicas específicas; el punto 5 rendimiento máximo autorizado; el punto 6 incorporando nuevas variedades, el punto 8.a en el que se actualizan las referencias normativas, y en el punto 9 se actualiza la relación de los organismos de control.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

La Resolución de 20 de mayo de 2021, de la Dirección General de Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Almansa», se publicó en el BOE número 129 de 31 de mayo de 2021.

El artículo 17 apartado 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018, establece que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. Así mismo dispone que la decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado.

Considerando que las modificaciones solicitadas con fecha 3 de marzo de 2021 por la Asociación de Productores de Vino con Denominación de Origen Almansa, relacionadas anteriormente, son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018 y que no se ha presentado oposición alguna a la modificación solicitada.

En ejercicio de las competencias atribuidas a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 f) del Decreto 83/2019, de 16/07/2019, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar las modificaciones de carácter normal del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida «Almansa», solicitada por la Asociación de Productores de Vino con Denominación de Origen Almansa el 3 de marzo de 2021.

Segundo. Publicar el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con denominación de origen protegida «Almansa» como anexos I y II respectivamente a esta resolución.

Tercero. Las modificaciones de carácter normal indicadas en el apartado primero serán aplicables en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento

---

Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018, será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C.

La presente Resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma las personas interesadas pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural en el plazo de un mes, según disponen los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, computados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el DOCM.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la interposición de cualquier recurso podrá realizarse a través de medios electrónicos, salvo que se tenga obligación de relacionarse con las Administraciones Públicas por medios electrónicos, a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ([www.jccm.es](http://www.jccm.es)).

Toledo, 29 de julio de 2021

El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural  
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

## Anexo I

## Documento único

## 1. Nombre(s)

Almansa (es)

## Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

## 2. Categorías de productos vitivinícolas

## 1. Vino

## 5. Vino espumoso de calidad

## 3. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Secos Blancos y Rosados.

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):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces.

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.

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):	180

#### Vino Tinto Seco.

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.

\*\* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso 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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

#### Vino Espumoso de Calidad.

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

#### 4. Prácticas vitivinícolas

##### a. Prácticas enológicas esenciales

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.

##### b. Rendimientos máximos

Variedades blancas en vaso

- 7.860 kg/ha y 55 hl/ha.

Variedades tintas en vaso

-6.430 kg/ha y 47,58 hl/ha.

Variedades blancas en espaldera

-11.430 kg/ha y 80 hl/ha.

Variedades tintas en espaldera

-10.000 kg/ha y 74 hl/ha.

#### 5. Zona geográfica delimitada

Se sitúa al Este de la provincia de Albacete. Comprende los municipios de Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola y la pedanía de Villar de Chinchilla.

#### 6. Principales variedades de uva de vinificación

Verdejo

Monastrell

Garnacha Tintorera

### 7. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica es un altiplano pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

El rendimiento por cepa 4.500 Kgr/ha, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática que permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

### 8. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

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.

Enlace al pliego de condiciones

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

## Anexo II

## Pliego de condiciones de los vinos de Denominación de Origen Protegida Almansa

## 1. Nombre que se debe proteger

Almansa

## 2. Descripción de los vinos

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O. son las categorías 1 y 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

## 2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

## 2.1.1. Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces.

- Secos. Si el contenido en azúcar residual no es superior a 4 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Semisecos. Si el contenido en azúcar total está comprendido entre más de 4 y 12 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Semidulces. Si el contenido en azúcar total está comprendido entre más de 12 y 45 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Dulces. Si el contenido en azúcar total es igual o superior a 45 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Los tipos de vino de la categoría 1 son:

## 2.1.2. Vinos secos blanco y rosado:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

## 2.1.3. Vino tinto seco:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l.
- Intensidad colorante mínima: 6.5 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

## 2.1.4. Vinos semisecos, semidulces y dulces que podrán ser blancos, rosados y tintos:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo de 9% vol.
- Grado alcohólico total: mínimo de 11,5% vol.
- Acidez total mínima: 3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 16,7 meq/l.
- 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.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. para tintos (suma de la absorbancia medida a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

Los tipos de vino de la categoría 5 son:

## 2.1.5. Vinos espumosos de calidad:

Serán, blancos y rosados.

- Elaborados a partir de un vino con base DO Almansa.
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 3,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 13,3 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 185 mg/l.

La sobrepresión mínima será de 3,5 bares a 20 °C en botella de 750 ml; para botella con capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bares a 20 °C.

Los vinos espumosos de calidad se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l, expresado en glucosa y fructosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
- Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa y fructosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.

2.1.6. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido (% vol):  $\pm 0,2$ .
- Grado alcohólico total (% vol):  $\pm 0,2$ .
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico):  $\pm 0,3$ .
- Acidez volátil (meq/l):  $\pm 3$ .
- Intensidad colorante (u.a.):  $\pm 0,5$ .
- Dióxido de azufre total (mg/l):  $\pm 15$ .
- Azúcares totales (g/l expresado en glucosa y fructosa):  $\pm 0,5$ .
- Sobrepresión:  $\pm 0,5$  atmósferas.

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

2.2.1.1. Vino blanco sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: 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.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados.

2.2.1.2. Vino blanco con un envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses:

- Fase visual: podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados más intensos, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados, propios del envejecimiento en bodega.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados propios del envejecimiento en bodega.

2.2.1.3. Vino blanco con un envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: 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 bodega.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de complejidad entre la fruta y la madera, propios del envejecimiento en bodega. Se admitirán aromas de evolución oxidativa propias de un correcto envejecimiento en bodega.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores limpios y complejos que combinen fruta y madera.

Pueden aparecer sabores tostados propios del envejecimiento en barrica.

#### 2.2.2. Vino rosado:

- Fase visual: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color rosa pálido, frambuesa, fresa o salmón.
- Fase olfativa: Limpia con intensidad media o alta donde predominen los aromas afrutados.
- Fase gustativa: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y suave.

#### 2.2.3.1. Vino tinto sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura.

#### 2.2.3.2. Vino tinto con un envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses:

- Fase visual: 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.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados, admitiéndose también aromas tostados ligeros.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

#### 2.2.3.3. Vino tinto con un envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: 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.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y complejos, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.
- Fase gustativa: 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 un correcto envejecimiento en barrica.

#### 2.2.4. Vinos espumosos de calidad:

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados.
- Fase olfativa: Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas, tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

### 3. 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.

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen Almansa se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la D.O.P. Almansa se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas, los rosados sólo se elaborarán con uvas tintas.

Tras la vendimia se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana con el grado de madurez necesaria para alcanzar de manera natural los 11 grados de alcohol en blancos y rosados y los 12 grados de alcohol en vinos tintos.

No se podrán utilizar uvas tintas con menos de 11 grados baumé si van destinadas a la elaboración de vinos rosados y con menos de 12 grados baumé si van destinadas a la elaboración de vinos tintos. Tampoco se podrán utilizar uvas blancas con menos de 11 grados baumé si van destinadas a la elaboración de vinos blancos.

Las fracciones de vino obtenidas con un exceso de rendimiento por presiones inadecuadas que superan el 74% de índice de transformación, no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

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 determinados términos tradicionales o menciones reguladas.

#### 4. Demarcación de la zona geográfica

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.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

#### 5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:

Blanco: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha.

Tinto: 6.430 kg/ha y 47.58 hl/ha.

- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:

Blanco: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha.

Tinto: 10.000 kg/ha y 74 hl/ha.

#### 6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Petit Verdot, Pinot Noir y Cabernet Franc.

- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo y Moscatel de Grado Menudo.

#### 7. Vínculo con la zona geográfica

##### 7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

##### 7.1.1. Vinos

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado

con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona.

La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

#### 7.1.2. Vinos espumosos.

La climatología de la zona de producción, así como la altitud media y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad, exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos. Para la elaboración de estos vinos, se utiliza como vino base los indicados en el punto 2 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el punto 7.1.1. se traslada igualmente a los vinos espumosos.

### 7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

#### 7.2.1. Vinos

El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos.

La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

#### 7.2.2. Vinos espumosos

Los vinos espumosos de la DO Almansa se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado 2 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el apartado 7.2.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

### 7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

#### 7.3.1. Vinos.

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.

#### 7.3.2. Vinos espumosos.

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, 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 indicados en el apartado 2 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.3.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

## 8. Requisitos aplicables

- Para hacer uso en el etiquetado de 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.
- Para la denominación de origen protegida Almansa el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen. Según se establece en el artículo 119.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.
- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 apartado b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Almansa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, y Viejo.

## 9. Comprobaciones

### 9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Alimentación.  
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural  
C/ Pintor Matías Moreno 4  
45002 Toledo  
Teléfono 925 266700  
E-mail: dga@jccm.es

### 9.2 Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM nº 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/reg\\_op/buscar\\_reg\\_ent.htm](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm)

Actualmente los organismos de certificación son:

Liec Agroalimentaria, S.L.  
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113  
13200 Manzanares (Ciudad Real)

Sohiscert, S.A.  
Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8  
Apdo. Correos 349  
41710 Utrera (Sevilla)

Oce Global, S.L.U.  
C/ La Parra, 25, Bajo  
02002 Albacete

Certifood, S.L.  
C/ Cristóbal Bordiu,35, 4ª Planta, Oficina 415  
28003 Madrid

Agrocolor, S.L.  
Carretera de Ronda, 11, Bajo.  
04004 Almería

### 9.3. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el 90 apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

No obstante, lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.