

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

**Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida Almansa para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen. [2011/7631]**

El Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) establece en su artículo 118 vices que las denominaciones de vinos que estén protegidas de conformidad con los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, del Consejo, y con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión quedarán protegidas automáticamente en virtud de dicho Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y la Comisión las incorporará al registro de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas de los vinos. No obstante, es preciso transmitir a la Comisión, en relación con estas denominaciones protegidas, los expedientes técnicos previstos en el artículo 118 quater, apartado 1, de este Reglamento así como las decisiones de aprobación de estas denominaciones protegidas. Entre los datos que deberán figurar en los expedientes técnicos se encuentra el pliego de condiciones del producto.

En el artículo 118 quater, apartado 2, del Reglamento nº 1234/2007 del Consejo, se establecen los elementos de los que deberá constar, como mínimo, el pliego de condiciones. Dichos elementos se ajustan, con bastante precisión, a los contemplados en las normas de producción de las denominaciones de vinos protegidas en virtud del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo. No obstante, estas normas de producción no incluyen determinados elementos que es preciso incorporar, en especial el vínculo y los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones.

Mediante la Orden de 01-02-06, de la Consejería de Agricultura, se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Almansa (DOCM nº 45 de 28 de febrero de 2006). Esta Orden ha sido modificada por la Orden 01-02-2008, de la Consejería de Agricultura (DOCM nº 35 de 15 de febrero de 2008).

Esta disposición, que contempla las normas de producción de estos vinos, no incluye el vínculo establecido en artículo 118 ter, apartado 1, letra a), inciso i) del Reglamento (CE) nº 1234/2007, así como el nombre y dirección de los organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas. Por este motivo se considera que, para una mayor claridad jurídica de los agentes del sector, es preciso incluir en una única disposición todos los elementos del pliego de condiciones de estos vinos.

Asimismo, en el Diario oficial de Castilla-La Mancha nº 19 de 29/01/2010, se publicó 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

Todo cuanto antecede ha motivado la elaboración de la presente Orden por la que establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de los vinos de denominación de origen protegida Almansa.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

El objeto de la presente Orden es establecer el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007, de la denominación de origen Almansa, protegida de conformidad con el artículo 54 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen que deben cumplir los productos amparados por la citada denominación de origen protegida.

Dicho pliego de condiciones figura como Anexo de la presente Orden.

#### Disposición derogatoria

Queda derogada la Orden de 01-02-06, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Almansa.

#### Disposición final

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 9 de mayo de 2011

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente  
JOSÉ LUIS MARTÍNEZ GUIJARRO

Anexo. Pliego de condiciones de los vinos de Denominación de Origen Protegida Almansa

#### a) Nombre que se debe proteger

Almansa.

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duodécimo, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta denominación de origen protegida es Denominación de origen (DO).

#### b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas)

b.1) Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

b.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 glucosa.
- Semisecos. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre más de 4 y 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre más de 12 y 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces. Si el contenido en azúcar residual es igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

b.1.2) Vino joven blanco y rosado:

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

b.1.3) Vino blanco fermentado en bodega y blanco crianza:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo 11,5 % / vol.
- Grado alcohólico total: Mínimo 11,5 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 180 mg/l.

b.1.4) Vino tinto joven y tinto roble:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo 12 % / vol.
- Grado alcohólico total: Mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

b.1.5) Vino tinto crianza:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo 12 % / vol.

- Grado alcohólico total: Mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

b.1.6) Vino tinto reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo 12 % / vol.
- Grado alcohólico total: Mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 16.7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l. para los vinos secos. 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

b.1.7) 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 reductores (g/l expresado en glucosa):  $\pm 0,5$

b.2) Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

b.2.1) Vino blanco joven:

- Fase visual: Limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.
- Fase olfativa: Aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.
- Fase gustativa: Predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

b.2.2) Vino rosado joven:

- Fase visual: Limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.
- Fase olfativa: Aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.
- Fase gustativa: Predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

b.2.3) Vino tinto joven:

- Fase visual: Limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.
- Fase olfativa: Aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.
- Fase gustativa: Equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

b.2.4) Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Fase visual: Limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.
- Fase olfativa: Aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.
- Fase gustativa: Equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

b.2.5) Vino tinto roble:

- Fase visual: Limpio y brillante de color rojo granate y/o púrpura de capa alta.
- Fase olfativa: Aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.
- Fase gustativa: Equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

## b.2.6) Vino tinto crianza:

- Fase visual: Limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.
- Fase olfativa: Aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.
- Fase gustativa: Estructurado con tanicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

## b.2.7) Vino tinto reserva:

- Fase visual: Limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.
- Fase olfativa: Aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.
- Fase gustativa: Tanicidad media-alta, sabroso y armónico.

## b.2.8) Vino tinto gran reserva:

- Fase visual: Limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.
- Fase olfativa: Aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.
- Fase gustativa: Con tanicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.

## c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

## c.1) Vino blanco joven

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones inferiores a 2 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20°C.

## c.2) Vino rosado joven

Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 12 horas, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25 °C.

## c.3) Vino tinto joven

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28 °C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

## c.4) Vino blanco fermentado en barrica

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a 25 °C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

#### c.5) Vino tinto roble

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este periodo de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

#### c.6) Vino blanco crianza

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a 2 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los 25°C.

El período mínimo de envejecimiento será de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

#### c.7) Vino tinto crianza

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 30 °C. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

#### c.8) Vino tinto reserva y gran reserva

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 32 °C. Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período; para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

#### c.9) Vinos semisecos, semidulces y dulces

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas procedentes de la Zona de Producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

#### d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye los siguientes polígonos catastrales:

- Almansa: del polígono 24 al 65, ambos incluidos y del 501 al 523 ambos incluidos.
- Alpera: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Bonete: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Corral Rubio: polígonos 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 19, 32
- Higuera: del polígono 4 al 66, ambos incluidos
- Hoya Gonzalo: polígonos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32.
- Pétrola: polígonos 1, 2, 4, 8, 9, 10
- Villar de Chinchilla: polígonos 15, 16, 28, 29, 30, 31, 32, 40, 42.

El área delimitada tiene una extensión de unas 7.100 hectáreas.

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

#### e) Rendimiento máximo por hectárea

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 45 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 70 hl/ha

#### f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

- Tintas: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha y Petit Verdot
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel de Grado Menudo.

g) Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él

##### g.1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

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 mas 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.

##### g.2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

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.

### g.3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

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.

### h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)

- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la viña y del vino.

- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la viña y el vino de Castilla La Mancha.

- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.

- Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

- Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 89 % 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 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexagésimo.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Almansa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

### i) Nombre y dirección de los 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 Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

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/fig\\_calidad/resultado\\_reg\\_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+ALMANSA&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+ALMANSA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar)