C/2026/3796

17.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2026/3796)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Almansa“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Almansa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Almansa, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ СОРТ

Описание

Включва се нов бял сорт — Garnacha Blanca.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Almansa“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Almansa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Сухи бели вина и вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

БЕЛИ ВИНА

Без стареене в дървени бъчви: преобладават жълтите нюанси — от по-бледожълти през сламеножълти до умерено жълти; възможно наличие на зеленикави оттенъци.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: нюансите могат да варират от по-бледожълти през сламеножълти до по-наситено златисти; възможно наличие на зеленикави оттенъци.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: преобладават жълтите нюанси — от по-бледи през сламеножълти до умерено жълти. Допуска се също така наличието на по-златисти и наситени нюанси, характерни за отлежаването в бъчви.

ВИНА РОЗЕ

Нюансите са розови, с възможно наличие на бледорозови, малиновочервени, ягодовочервени или розово-оранжеви оттенъци.

Аромат

БЕЛИ ВИНА

Без стареене в дървени бъчви: чист аромат с добра наситеност и преобладаващи плодови нотки.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: чист аромат с добра наситеност; преобладават плодовите нотки, които могат да бъдат съчетани с дървесни и препечени аромати, характерни за стареенето в бъчви.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: чист аромат с добра наситеност; преобладават комплексните плодово-дървесни нотки, характерни за стареенето в бъчви. Допускат се аромати, предизвикани от окислителни промени, които са характерни за правилното стареене в дървени съдове.

ВИНА РОЗЕ

Чист аромат със средна до висока наситеност, с преобладаващи плодови аромати.

Вкус

БЕЛИ ВИНА

Без стареене в дървени бъчви: добра киселинност, свеж и плодов вкус.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: добра киселинност, свеж и плодов вкус. Възможно е наличието на леки дървесни и препечени вкусове, характерни за стареенето в бъчви.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: добра киселинност, чисти и комплексни аромати, съчетаващи плодове и дървесина. Възможно е наличието на препечени вкусове, характерни за стареенето в бъчви.

ВИНА РОЗЕ

Добра киселинност, плътни и балансирани. Плодови и кадифени.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусухи, полусладки и сладки бели вина, вина розе и червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Същият като описания по-горе за сухите вина — в зависимост дали са бели, розе или червени и в зависимост от периода на стареене.

Аромат

Същият като описания по-горе за сухите вина — в зависимост дали са бели, розе или червени и в зависимост от периода на стареене.

Вкус

Същият като описания по-горе за сухите вина — в зависимост дали са бели, розе или червени и в зависимост от периода на стареене.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на общ серен диоксид: 180 mg/l, ако общото съдържание на захар, изразено като фруктоза и глюкоза, надвишава 5 g/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Сухо червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Без стареене в дървени бъчви: вината могат да са със средна до висока наситеност на цвета с нюанси, вариращи от червено до виолетово, лилаво, нар, череша или рубин.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: вината могат да са със средна до висока наситеност на цвета с нюанси, вариращи от червено до виолетово, лилаво, нар, череша или рубин, с евентуално наличие на керемиденочервени тонове.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: вината могат да са със средна до висока наситеност на цвета с нюанси, вариращи от червено до виолетово, лилаво, нар, череша или рубин, с евентуално наличие на керемиденочервени или оранжеви тонове.

Аромат

Без стареене в дървени бъчви: средна до висока наситеност с чисти и плодови аромати.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: средна до висока наситеност с чисти и плодови аромати, като се допускат и леки препечени нотки.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: средна до висока наситеност с отчетливи и комплексни аромати, като могат да се доловят също дървесни и препечени аромати.

Вкус

Без стареене в дървени бъчви: средна до висока наситеност с добър баланс и структура.

Стареене в дървени бъчви за период, не по-дълъг от 6 месеца: средна до висока наситеност с добър баланс и структура; възможно е наличието на вкусове на дървесина с препечени нотки.

Стареене в дървени бъчви за период над 6 месеца: средна до висока наситеност с добър баланс и структура; възможно е наличието на вкусове на дървесина с препечени нотки, както и на вкусове, предизвикани от окислителни промени, които са характерни за правилното отлежаване в бъчви.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина (червени, бели и розе)

Органолептични характеристики

Външен вид

Фини и дълготрайни мехурчета; при белите вина — бледи до златисти нюанси и блясък; при вината розе — розови до керемиденочервени нюанси.

Аромат

Ароматите са чисти и плодови. Вината „Reserva“ имат наситени аромати.

Вкус

Вкусът е балансиран и със структура, която се усеща приятно на небцето.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Когато се извлича мъстта или виното и те се отделят от джибрите, трябва да се приложи правилният натиск, за да се гарантира, че рандеманът не надхвърля 74 l вино от 100 kg червено грозде и 70 l вино от 100 kg бяло грозде.

При производството на червени вина минималната продължителност на мацерацията трябва да е 48 часа.

Не е разрешено смесването на бели и червени сортове грозде.

Дървените съдове, използвани за процесите на стареене, трябва да са изработени от дъб и вместимостта им да отговаря на ограниченията за обем, определени в действащото законодателство относно използването на определени традиционни наименования. Стареене в бъчви.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде от лози с чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	7 860
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде от лози с чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	55
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде от лози с чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	6 430
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде от лози с чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	47,58
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде от лози с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	11 430
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде от лози с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	80
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде от лози с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	10 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде от лози с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	74
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— 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. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният географски район обхваща следните общини:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: районът, ограничен от страничен път AB-402 (от Horna до Venta de Alhama) и граничещ от едната страна с общините Pétrola и Corral Rubio, а от другата — с общините Bonete, Higueruela и Hoya Gonzalo.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Районът на производство на вината с наименование за произход Almansa се намира в преходна климатична зона. Лозята са разположени в низини, които се характеризират с пропускливи почви, богати на варовик и бедни на хранителни вещества. Средното количество валежи е малко — 250 mm годишно. Оскъдните валежи, пропускливостта на почвите и ниският добив позволяват производството на вина със силен аромат и наситен цвят.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествено пенливо вино

Обобщено описание на връзката

Екстремните температури и богатото съдържание на варовик в почвата позволяват отглеждането на разрешените сортове, които придават на вината плътност и балансираност. По аналогичен начин оскъдните валежи и часовете слънчева светлина са фактори за наличието на естествено алкохолно съдържание, което позволява производството на вина с установените нива на алкохолно съдържание. При производството на пенливи вина вината, посочени в предходния раздел, се използват като ферментационна смес, поради което описанието на тяхната връзка с определения географски район се отнася и за пенливите вина.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

За да се използва името на един конкретен сорт лоза, е необходимо най-малко 85 % от гроздето да произхожда от посочения сорт и това да е отбелязано в регистрите на винопроизводителя.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЗАБРАНА ЗА ОПАКОВАНЕ ИЗВЪН ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

За да се гарантира правилното използване на ЗНП, всички обхванати от него вина трябва да бъдат експедирани в опаковано състояние. Производството на вината с наименование за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси. За последен етап от производството на тези вина трябва да се счита опаковането, тъй като то обхваща допълнителни енологични практики — филтруване, стабилизиране и различни способи за коригиране на вината, които биха могли да окажат влияние върху характеристиките и спецификата на продукта.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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