C/2026/3796

17.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3796)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Almansa“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Almansa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy), Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Almansa představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZAŘAZENÍ NOVÉ ODRŮDY

Popis

Mezi používané odrůdy se doplňuje nová bílá odrůda Garnacha Blanca.

Změna se týká bodu 6 specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Almansa“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Almansa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Suchá vína – bílá a růžová

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

BÍLÉ VÍNO

Bez stárnutí ve dřevě: Převládají žluté odstíny, které se pohybují od světlejší žluté po středně žlutou, ale mohou být též slámové a mít zelenkavé odlesky.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Barva se pohybuje na škále od světlejší žluté po intenzivnější zlatou, ale vína mohou mít též slámový odstín a zelenkavé odlesky.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Převládají žluté odstíny, které se pohybují od nejsvětlejší žluté po zlatě žlutou, ale mohou být též slámové. Přípustné jsou i zlatavější a intenzivnější odstíny typické pro zrání v sudech.

RŮŽOVÉ VÍNO

Růžová vína mají růžové odstíny a mohou mít světle růžové, malinové, jahodové nebo lososové odlesky.

Vůně

BÍLÉ VÍNO

Bez stárnutí ve dřevě: Vůně je čistá a příjemně intenzivní, s převahou ovoce.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Vůně je čistá a příjemně intenzivní, s převahou ovoce, které se může prolínat s dřevitými a pražených aromaty typickými pro stárnutí v sudech.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Vůně je čistá a příjemně intenzivní, s převahou komplexních aromat příznačných pro stárnutí v sudu, která se pohybují na škále mezi ovocnými a dřevitými. Přípustná jsou i oxidační aromata charakteristická pro správný proces stárnutí ve dřevě.

RŮŽOVÉ VÍNO

Čistá a středně nebo silně intenzivní vůně s převahou ovocných aromat.

Chuť

BÍLÉ VÍNO

Bez stárnutí ve dřevě: Příjemná kyselost, svěží a ovocná chuť.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Příjemná kyselost, svěží a ovocná chuť. Mohou se objevit lehce dřevité a pražené tóny příznačné pro stárnutí v sudech.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Příjemná kyselost, čistá a komplexní aromata, v nichž se snoubí ovoce se dřevem. Mohou se objevit pražené tóny příznačné pro stárnutí v sudech.

RŮŽOVÉ VÍNO

Příjemná kyselost, čistá, vyvážená a jemná chuť po ovoci.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuchá, polosladká a sladká vína – bílá, růžová a červená

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Stejný jako u suchých vín v závislosti na tom, zda jsou bílá, růžová, nebo červená, a na případném procesu stárnutí.

Vůně

Stejná jako u suchých vín v závislosti na tom, zda jsou bílá, růžová, nebo červená, a na případném procesu stárnutí.

Chuť

Stejná jako u suchých vín v závislosti na tom, zda jsou bílá, růžová, nebo červená, a na případném procesu stárnutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	3
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l, je-li celkový obsah cukru vyšší než 5 g/l (fruktóza a glukóza).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bez stárnutí ve dřevě: Barva může být středně až intenzivně sytá s červenými až fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými tóny.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Barva může být středně až intenzivně sytá s červenými až fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými tóny, mohou se vyskytnout i cihlově červené odstíny.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Barva může být středně až intenzivně sytá s červenými až fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými tóny, mohou se vyskytnout i cihlově červené nebo oranžové odstíny.

Vůně

Bez stárnutí ve dřevě: Středně až silně intenzivní vůně s čistými ovocnými aromaty.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Středně až silně intenzivní vůně s čistými ovocnými aromaty, přípustná jsou též lehká aromata pražení.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Středně až silně intenzivní vůně s čistými komplexními aromaty, přípustná jsou též aromata dřeva a pražení.

Chuť

Bez stárnutí ve dřevě: Středně až silně intenzivní chuť, příjemně vyvážená a strukturovaná.

Se stárnutím ve dřevě po dobu nejvýše 6 měsíců: Středně až silně intenzivní chuť, příjemně vyvážená a strukturovaná, mohou se objevit charakteristická aromata dřeva s tóny pražení.

Se stárnutím ve dřevě po dobu delší než 6 měsíců: Středně až silně intenzivní chuť, příjemně vyvážená a strukturovaná, mohou se objevit charakteristická aromata dřeva s tóny pražení a aromata oxidace příznačná pro správný proces zrání v sudu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Jakostní šumivé víno (červené, bílé a růžové)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jemné a vytrvalé perlení, zářivé světlé až zlatavé odstíny u bílých vín, růžové až cihlové odstíny u růžových vín.

Vůně

Čistá ovocná aromata. U vín „Reserva“ jsou aromata intenzivní.

Chuť

Chuťová vyváženost, dobrá pitelnost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	185

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Při extrakci moštu nebo vína a při jeho oddělování od matolin se uplatňuje přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 74 litrů vína na 100 kilogramů modrých hroznů a vyšší než 70 litrů vína na 100 kilogramů bílých hroznů.

Při výrobě červených vín musí minimální doba macerace činit 48 hodin.

Míchání bílých odrůd s modrými není povoleno.

Dřevěné nádoby používané v procesech stárnutí musí být vyrobeny z dubového dřeva a jejich objem musí odpovídat objemovým limitům, které platné právní předpisy stanoví pro používání některých tradičních výrazů. Stárnutí v sudech.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pěstované ve tvaru gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 860
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pěstované ve tvaru gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	55
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy pěstované ve tvaru gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	6 430
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy pěstované ve tvaru gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	47,58
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pěstované na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	11 430
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pěstované na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	80
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína | kategorie | odrůda | druh

Modré odrůdy pěstované na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína | kategorie | odrůda | druh

Modré odrůdy pěstované na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	74
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Obce:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— Chinchilla: oblast ohraničená obslužnou komunikací AB-402 (úsek Horna – Venta de Alhama) a sousedící na jedné straně s obcemi Pétrola a Corral Rubio a na druhé straně s obcemi Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce vína s označením původu Almansa se nachází v přechodné oblasti: vinice se rozprostírají na rovinách, které se vyznačují propustnými vápenatými půdami chudými na živiny. Kromě toho je zde nízký průměrný úhrn srážek (250 mm za rok.) Malý úhrn srážek, propustnost půd a nízké výnosy umožňují získávat vína s velmi intenzivním aromatem a barvou.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Extrémní teploty a silně vápenaté půdy umožňují pěstování povolených odrůd, které dodávají vínům plnost a vyváženost; rovněž sucho a sluneční svit, jakož i přirozený obsah alkoholu umožňují vyrábět vína s vymezenými stupni alkoholu. Pro výrobu šumivých vín se jako základní vína používají vína uvedená v předchozím odstavci, a tudíž to, co bylo uvedeno o jejich souvislosti, platí i pro souvislost šumivých vín.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Aby bylo možné na etiketě uvést konkrétní a jedinou odrůdu, je nutné, aby z této odrůdy pocházelo alespoň 85 % hroznů a aby to bylo uvedeno ve sklepních knihách.

Název požadavku nebo výjimky

ZÁKAZ BALENÍ MIMO VYMEZENOU OBLAST

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Aby bylo zajištěno náležité používání CHOP, musí být všechna chráněná vína expedována v balení. Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny hroznového moštu na víno alkoholovým kvašením a dalšími doplňkovými postupy, ale za závěrečnou fázi výroby těchto vín se musí považovat balení, neboť tento proces provázejí doplňující enologické postupy, např. filtrace, stabilizace a různé další druhy úprav, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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