C/2026/3796

17.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3796)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Almansa«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Almansa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Mere specifikt indebærer den ikke: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse; en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område; yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

TILFØJELSE AF EN NY SORT

Beskrivelse

Der er tilføjet en ny hvid sort, Garnacha Blanca.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Almansa«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Navn(e)**

»Almansa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Tørre hvid- og rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

HVIDVIN

Ikke lagret på træ: Gule toner dominerer og kan variere fra meget lys gul til middelgul, herunder strågul, og der kan også forekomme grønlige nuancer.

Lagret på træ i højst seks måneder: De kan variere fra meget lys gul til meget intens gyldengul, herunder strågul, og der kan også forekomme grønlige nuancer.

Lagret på træ i mere end seks måneder: Gule toner dominerer og kan variere fra meget lys gul til gyldengul, herunder strågul. Mere intense, gyldne toner, der er typiske for fadlagring, kan også forekomme.

ROSÉVIN

Vinene har rosa toner og kan have sart rosa, hindbær-, jordbær- eller laksefarvede nuancer.

Duft

HVIDVIN

Ikke lagret på træ: ren, med god intensitet og dominerende frugtindtryk.

Lagret på træ i højst seks måneder: ren, med god intensitet. Frugtindtrykkene dominerer, men kan kombineres med træagtige og ristede aromaer, der er typiske for fadlagring.

Lagret på træ i mere end seks måneder: ren, med god intensitet. Komplekse indtryk af samspillet mellem frugt og træ, der er typiske for fadlagring, dominerer. Aromaer af oxidativ udvikling, som er karakteristiske for korrekt lagring på træ, kan forekomme.

ROSÉVIN

Ren, med middel til høj intensitet og dominerende frugtagtige aromaer.

Smag

HVIDVIN

Ikke lagret på træ: god syrlighed og friske, frugtagtige smagsnuancer.

Lagret på træ i højst seks måneder: god syrlighed og friske, frugtagtige smagsnuancer. Lette træagtige og ristede smagsnuancer, der er typiske for fadlagring, kan forekomme.

Lagret på træ i mere end seks måneder: god syrlighed, rene og komplekse smagsnuancer, der er en kombination af frugt og træ. Ristede smagsnuancer, der er typiske for fadlagring, kan forekomme.

ROSÉVIN

God syrlighed, fyldig og afbalanceret. Frugtagtig og blød.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvtørre, halvsøde og søde hvid-, rosé- og rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Som beskrevet ovenfor for tørre vine afhængigt af, om de er hvid-, rosé- eller rødvine, og af deres lagring.

Duft

Som beskrevet ovenfor for tørre vine afhængigt af, om de er hvid-, rosé- eller rødvine, og af deres lagring.

Smag

Som beskrevet ovenfor for tørre vine afhængigt af, om de er hvid-, rosé- eller rødvine, og af deres lagring.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	3
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt totalt svovldioxidindhold: 180 mg/l, hvis det totale sukkerindhold overstiger 5 g/l udtrykt som fruktose plus glukose.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Tør rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ikke lagret på træ: Vinene kan have middel til høj farveintensitet med nuancer fra rød til violet, lilla, granatrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Lagret på træ i højst seks måneder: Vinene kan variere fra middel til høj farveintensitet med nuancer fra rød til violet, lilla, granatrød, kirsebærrød eller rubinrød. De kan også have teglrøde toner.

Lagret på træ i mere end seks måneder: Vinene kan variere fra middel til høj farveintensitet med nuancer fra rød til violet, lilla, granatrød, kirsebærrød eller rubinrød. De kan også have teglrøde eller orange toner.

Duft

Ikke lagret på træ: middel til høj intensitet med rene og frugtagtige aromaer.

Lagret på træ i højst seks måneder: middel til høj intensitet med rene og frugtagtige aromaer, og der kan også forekomme lette ristede aromaer.

Lagret på træ i mere end seks måneder: middel til høj intensitet med rene og komplekse aromaer, og der kan også forekomme træagtige og ristede aromaer.

Smag

Ikke lagret på træ: middel til høj intensitet med god balance og struktur.

Lagret på træ i højst seks måneder: middel til høj intensitet, god balance og velstruktureret, karakteristisk træsmag med ristede nuancer kan forekomme.

Lagret på træ i mere end seks måneder: Disse vine er af middel til høj intensitet, velafbalancerede og velstrukturerede og kan have karakteristiske træagtige smagsnoter med ristede nuancer og noter af oxidativ udvikling, der er karakteristiske for korrekt fadlagring.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin (rødvin, hvidvin og rosévin):

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Fine og vedvarende bobler, lyse til gyldne og klare nuancer for hvidvine, rosa til teglfarvede nuancer for rosévine.

Duft

Rene og frugtagtige aromaer. »Reserva«-vinene har intense aromaer.

Smag

Afbalancerede i munden, med en struktur, der er behagelig i ganen.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	185

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstilling af vinen eller vinene, og relevante restriktioner i forbindelse med fremstillingen*

Vinfremstillingsmetode

—

Type af ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Når mosten eller vinen udvindes og adskilles fra presseresterne, skal det korrekte tryk anvendes for at sikre, at udbyttet ikke overstiger 74 liter vin pr. 100 kg røde druer og 70 liter vin pr. 100 kg hvide druer.

Ved fremstilling af rødvine er minimumsmacerationstiden 48 timer.

Det er ikke tilladt at blande hvide og røde druesorter.

De træbeholdere, der anvendes til lagring, skal være af egetræ og have en kapacitet, der er i overensstemmelse med de volumengrænser, der er fastsat i den gældende lovgivning for anvendelsen af visse traditionelle betegnelser. Lagring på fad.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine / kategori / sort / type

Hvide druesorter beskåret efter gobeletmetoden

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 860
Enhed for maksimalt udbytte:	kilogram druer pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Hvide druesorter beskåret efter gobeletmetoden

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	55
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Røde druesorter beskåret efter gobeletmetoden

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	6 430
Enhed for maksimalt udbytte:	kilogram druer pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Røde druesorter beskåret efter gobeletmetoden

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	47,58
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Hvide druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	11 430
Enhed for maksimalt udbytte:	kilogram druer pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Hvide druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	80
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Røde druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kilogram druer pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

Røde druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	74
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene er fremstillet af**

— 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. **Kort definition af det afgrænsede geografiske område**

Følgende kommuner:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: det område, der afgrænses af servicevejen AB-402 (fra Horna til Venta de Alhama), og som på den ene side grænser op til kommunerne Pétrola og Corral Rubio og på den anden side til kommunerne Bonete, Higueruela og Hoya Gonzalo.

10. **Sammenhæng med det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukt

1. Vin

Sammenfatning af sammenhængen

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« ligger i en klimamæssig overgangszone. Vinmarkerne ligger i lavlandsområder, der er kendetegnet ved permeable, kalkrige og næringsfattige jorde. Den gennemsnitlige nedbørsmængde er lav, nemlig 250 mm/år. Den ringe nedbør, jordens permeabilitet og det lave udbytte muliggør fremstilling af vine med en kraftig aroma og intens farve.

Kategori af vinavlsprodukt

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af sammenhængen

De ekstreme temperaturer og den kalkrige jord muliggør dyrkning af de tilladte sorter, som giver vinene fylde og balance. Ligeledes giver den ringe nedbør og solskinstimerne et naturligt alkoholindhold, som gør det muligt at fremstille vine med det fastsatte alkoholindhold. Ved fremstilling af mousserende vine anvendes de vine, der er omhandlet i foregående afsnit, som cuvée, og beskrivelsen af deres sammenhæng gælder derfor også for mousserende vine.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For at anvende navnet på én bestemt druesort er det nødvendigt, at mindst 85 % af druerne stammer fra denne sort, og at dette er registreret i vinregistrene.

Kravets/undtagelsens betegnelse

FORBUD MOD EMBALLERING UDEN FOR DET AFGRÆNSEDE OMRÅDE

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Emballering inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For at sikre en hensigtsmæssig anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal alle beskyttede vine afsendes emballerede. Fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med omdannelsen af most til vin ved alkoholgæring og andre supplerende processer, men først med emballeringen. Dette skal betragtes som den sidste fase i fremstillingen af disse vine, da den omfatter andre ønologiske fremgangsmåder, som kan påvirke de særlige kendetegn, nemlig: filtrering, stabilisering og forskellige typer af korrigerende foranstaltninger.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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