C/2026/3796

17.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3796)

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Almansa“

EU-Nr.: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Almansa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung]. Generaldirektion für Ernährung, Untergeneraldirektion Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und agrolebensmittel-technische Labore

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Almansa“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

AUFNAHME EINER NEUEN REBSORTE

Beschreibung

Es wird eine neue weiße Rebsorte aufgenommen, nämlich die Garnacha Blanca.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Almansa“

EU-Nr.: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Name(n)**

„Almansa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Trockene Weiß- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

WEIßWEIN

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Vorherrschend sind gelbe Töne, die von blassgelb bis mitteltongelb und strohgelb reichen und auch grünliche Reflexe aufweisen können.

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Von blassgelb über strohgelb bis intensiv goldgelb, können auch grünliche Reflexe aufweisen.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Vorherrschend sind gelbe Töne, die von blassgelb über strohgelbe Töne bis hin zu goldgelb reichen können. Für die Fassreifung typische intensivere Goldtöne sind ebenfalls zulässig.

ROSÉWEIN

Diese Weine sind rosa getönt und können blassrosa, himbeer-, erdbeer- oder lachsfarbene Reflexe aufweisen.

Geruch

WEIßWEIN

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Rein und von guter Intensität, mit dominanten Fruchtnoten.

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Rein und von guter Intensität mit dominanten Fruchtnoten, zu denen sich jedoch auch die für die Reifung im Fass typischen Holz- und Röstaromen gesellen können.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Rein und von guter Intensität mit der für die Reifung im Fass typischen Komplexität, die sich aus der Kombination von Frucht- und Holzaromen ergibt. Oxidative Aromen, die für einen korrekten Ausbau im Holzfass charakteristisch sind, sind zulässig.

ROSÉWEIN

Rein mit mittlerer bis hoher Intensität, mit dominanten Fruchtnoten.

Geschmack

WEIßWEIN

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Guter Säuregehalt, frischer und fruchtiger Geschmack.

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Guter Säuregehalt, frischer und fruchtiger Geschmack. Es können für die Reifung im Holzfass typische leichte Holz- und Röstaromen auftreten.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Guter Säuregehalt, mit einer sauberen und komplexen Kombination von Frucht- und Holznoten. Es können für die Reifung im Holzfass typische Holz- und Röstaromen auftreten.

ROSÉWEIN

Guter Säuregehalt, ehrlich und ausgewogen. Fruchtig und mild.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockene, liebliche und süße Weiß-, Rosé- und Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Wie oben für trockene Weine beschrieben, je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handelt und je nach Ausbau.

Geruch

Wie oben für trockene Weine beschrieben, je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handelt und je nach Ausbau.

Geschmack

Wie oben für trockene Weine beschrieben, je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handelt und je nach Ausbau.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	3
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Gesamtschwefeldioxid: 180 mg /l bei einem Gesamtzuckergehalt von über 5 g /l, ausgedrückt als Fructose und Glucose.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Trockener Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Die Weine sind von mittlerer bis intensiver Farbe mit roten bis violetten, purpurnen, granatroten, kirschroten oder rubinroten Tönen.

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Die Weine sind von mittlerer bis intensiver Farbe mit roten bis violetten, purpurnen, granatroten, kirschroten oder rubinroten Tönen. Sie können auch gleichzeitig ziegelrote Farbnuancen aufweisen.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Die Weine sind von mittlerer bis intensiver Farbe mit roten bis violetten, purpurnen, granatroten, kirschroten oder rubinroten Tönen. Sie können auch ziegelrote oder orange Farbnuancen aufweisen.

Geruch

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Mittlere bis hohe Intensität mit reinen und fruchtigen Aromen.

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Mittlere bis hohe Intensität mit reinen und fruchtigen Aromen, leichte Röstaromen sind ebenfalls zulässig.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Mittlere bis hoher Intensität mit reinen und komplexen Aromen, wobei auch Holz- und Röstaromen zulässig sind.

Geschmack

Nicht im Holzfass ausgebauter Wein: Mittlere bis hohe Intensität, gute Ausgewogenheit und Struktur

Höchstens 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Bei mittlerer bis hoher Intensität sind sie ausgewogen mit guter Struktur und können im Geschmack typische Holznuancen mit Röstnoten aufweisen.

Mehr als 6 Monate im Holzfass ausgebaut: Bei mittlerer bis hoher Intensität sind sie ausgewogen mit guter Struktur und können die für den korrekten Ausbau im Holzfass typischen oxidativen und Röstnoten aufweisen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumweine (rot, weiß und rosé)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Es handelt sich um Weine mit feiner, nachhaltiger Perlung, bei Weißweinen mit blass- bis goldgelben, leuchtenden Farbtönen, bei Roséweinen mit rosaroten bis ziegelroten Tönen.

Geruch

Sie weisen reine, fruchtige Aromen auf. Die Reserva-Weine zeigen intensive Aromen.

Geschmack

Die Weine sind am Gaumen ausgewogen, mit einer Struktur, die einen leichten Abgang begünstigt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	185

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Für die Extraktion des Mosts oder Weins und die Trestertrennung wird ein angepasster Druck angewandt, sodass der Ertrag nicht mehr als 74 l Wein je 100 kg roter Trauben und nicht mehr als 70 l Wein je 100 kg weißer Trauben beträgt.

Für die Erzeugung von Rotweinen muss die Mazerationsdauer mindestens 48 Stunden betragen.

Weiße und rote Rebsorten dürfen nicht vermischt werden.

Die im Reifungsprozess zum Einsatz kommenden Holzgefäße müssen aus Eichenholz gefertigt sein und ein Fassungsvermögen aufweisen, das den Volumenbeschränkungen entspricht, wie sie in den geltenden Vorschriften für bestimmte traditionelle Angaben vorgesehen sind. Reifung im Barrique.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten in Gobelet-Erziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 860
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten in Gobelet-Erziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	55
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten in Gobelet-Erziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	6 430
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten in Gobelet-Erziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	47,58
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten in Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	11 430
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten in Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten in Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten in Spaliererziehung

Höchstertrag:

Höchstertrag	74
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Folgende Gemeindegebiete:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola

— Chinchilla: Gebiet begrenzt durch die Straße AB-402 (von Horna nach Venta de Alhama), auf der einen Seite angrenzend an die Gemeinden Pétrola und Corral Rubio und auf der anderen Seite an die Gemeinden Bonete, Higueruela und Hoya Gonzalo.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Almansa“ befindet sich in einer klimatischen Übergangszone und die Rebflächen befinden sich auf Ebenen, deren Böden durchlässig, kalkreich und nährstoffarm sind. Darüber hinaus sind die durchschnittlichen Niederschlagsmengen gering und betragen nicht mehr als 250 mm pro Jahr. Die geringen Niederschlagsmengen, die Durchlässigkeit der Böden und die geringen Erträge ermöglichen die Erzeugung von Weinen von sehr starker Farb- und Aromaintensität.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die extremen Temperaturen und der Kalkreichtum des Bodens ermöglichen es, die zugelassenen Sorten anzubauen und den Weinen Fülle und Ausgewogenheit zu verleihen; auch führen die Trockenheit und die Sonneneinstrahlung zu einem natürlichen Alkoholgehalt, der die Erzeugung von Weinen mit dem festgelegten Alkoholgehalt ermöglicht. Zur Erzeugung von Schaumweinen werden in der Cuvée die im vorstehenden Abschnitt genannten Weine verwendet. Daher treffen die dort über den Zusammenhang getroffenen Aussagen auch auf die Schaumweine zu.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für die Angabe einer einzigen, bestimmten Rebsorte ist es erforderlich, dass mindestens 85 % der Trauben von dieser Sorte stammen und dass dies im Kellerbuch erfasst ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

VERBOT DER ABFÜLLUNG AUSSERHALB DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um eine angemessene Verwendung der g.U. zu gewährleisten, müssen alle geschützten Weine abgefüllt versandt werden. Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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