Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3796

17.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3796)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Almansa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Almansa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Almansa» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Περιγραφή

Προστίθεται μια νέα λευκή ποικιλία, η Garnacha Blanca.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Almansa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0044-AM07 — 27.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Almansa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί και ερυθρωποί ξηροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: κυριαρχούν οι κίτρινες αποχρώσεις, οι οποίες μπορεί να κυμαίνονται από το πιο απαλό κίτρινο έως μέτριο κίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αχυροκίτρινων αποχρώσεων, ενώ είναι επίσης πιθανές οι πρασινωπές αποχρώσεις.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: μπορεί να κυμαίνονται από το πιο απαλό κίτρινο έως το εντονότερο χρυσοκίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αχυροκίτρινων αποχρώσεων, ενώ είναι επίσης δυνατές οι πρασινωπές αποχρώσεις.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: κυριαρχούν οι κίτρινες αποχρώσεις, οι οποίες μπορεί να κυμαίνονται από το πιο απαλό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αχυροκίτρινων αποχρώσεων. Είναι επίσης πιθανοί εντονότεροι χρυσαφένιοι τόνοι χαρακτηριστικοί της παλαίωσης σε βαρέλι.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Οι οίνοι έχουν ρόδινους τόνους και μπορεί να έχουν αποχρώσεις σμέουρου, φράουλας, απαλές ρόδινες ή σομόν αποχρώσεις.

Άρωμα

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: καθαρό, με καλή ένταση και κυρίαρχη αίσθηση φρούτων.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: φρουτώδες με καλή ένταση. Κυριαρχεί το φρουτώδες άρωμα, το οποίο ωστόσο συνδυάζεται συχνά με αρώματα ξύλου και φρυγμένου, που είναι χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: φρουτώδες με καλή ένταση. Κυριαρχούν σύνθετα αρώματα μεταξύ φρούτων και ξύλου, χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι. Είναι πιθανό να υπάρχουν αρώματα της διαδικασίας οξείδωσης που είναι χαρακτηριστικά της ορθής παλαίωσης στο ξύλο.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Διαυγείς με μέτρια έως υψηλή ένταση και με κυρίαρχα φρουτώδη αρώματα.

Γεύση

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: καλή οξύτητα, δροσερή και φρουτώδης γεύση.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: καλή οξύτητα, δροσερή και φρουτώδης γεύση. Μπορεί να εμφανιστούν ελαφρές νότες ξύλου και φρυγμένου που προσιδιάζουν στην παλαίωση σε βαρέλι.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: καλή οξύτητα, καθαρές και σύνθετες γεύσεις που συνδυάζουν φρούτα και ξύλο. Μπορεί να εμφανιστούν γεύσεις φρυγμένου που προσιδιάζουν στην παλαίωση σε βαρέλι.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Καλή οξύτητα, έντονοι και ισορροπημένοι. Φρουτώδεις και απαλοί.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Όπως περιγράφεται ανωτέρω για τους ξηρούς οίνους, ανάλογα με το αν είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί και ανάλογα με την παλαίωσή τους.

Άρωμα

Όπως περιγράφεται ανωτέρω για τους ξηρούς οίνους, ανάλογα με το αν είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί και ανάλογα με την παλαίωσή τους.

Γεύση

Όπως περιγράφεται ανωτέρω για τους ξηρούς οίνους, ανάλογα με το αν είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί και ανάλογα με την παλαίωσή τους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

*Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου: 180 mg/l, εάν η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, εκφραζόμενη σε φρουκτόζη συν γλυκόζη.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός ξηρός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: το χρώμα των οίνων μπορεί να κυμαίνεται από μέτριας έως υψηλής έντασης με αποχρώσεις που κυμαίνονται από κόκκινο έως ιώδες, πορφυρό, βαθυκόκκινο, κερασί ή ρουμπινί.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: το χρώμα των οίνων μπορεί να κυμαίνεται από μέτριας έως υψηλής έντασης με αποχρώσεις που κυμαίνονται από κόκκινο έως ιώδες, πορφυρό, βαθυκόκκινο, κερασί ή ρουμπινί και μπορεί να εμφανίσει κεραμιδί τόνους.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: το χρώμα των οίνων μπορεί να κυμαίνεται από μέτριας έως υψηλής έντασης με αποχρώσεις που κυμαίνονται από κόκκινο έως ιώδες, πορφυρό, βαθυκόκκινο, κερασί ή ρουμπινί και μπορεί να εμφανίσει κεραμιδί τόνους.

Άρωμα

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: μέτρια έως υψηλή ένταση με καθαρά και φρουτώδη αρώματα.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: το άρωμα των οίνων είναι μέτριας έως υψηλής έντασης, καθαρό και φρουτώδες, ενώ παράλληλα διακρίνονται και ελαφρά αρώματα φρυγμένου.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: το άρωμά του είναι καθαρό, μέτριας έως υψηλής έντασης, αλλά διακρίνονται και αρώματα ξύλου και φρυγμένου.

Γεύση

Χωρίς παλαίωση σε ξύλο: μέτριας έως υψηλής έντασης, με καλή ισορροπία και δομή.

Παλαίωση σε ξύλο επί έξι μήνες κατ' ανώτατο όριο: μέτριας έως υψηλής έντασης γεύση, ισορροπημένη και μεστή, συχνά διακρίνεται η χαρακτηριστική γεύση του ξύλου με νότες φρυγμένου.

Παλαίωση σε ξύλο για περισσότερο από έξι μήνες: μέτριας έως υψηλής έντασης, ισορροπημένη και καλά δομημένη, οι οίνοι αυτοί μπορεί να παρουσιάζουν χαρακτηριστικές ξυλώδεις γεύσεις με νότες φρυγμένου και γεύσεις οξείδωσης που είναι χαρακτηριστικές της ορθής παλαίωσης σε βαρέλι.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας (ερυθροί, λευκοί και ερυθρωποί)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας, ωχροκίτρινες έως χρυσοκίτρινες ανταύγειες για τους λευκούς, ρόδινες έως κεραμιδί για τους ερυθρωπούς οίνους.

Άρωμα

Αρώματα καθαρά και φρουτώδη. Οι οίνοι «Reserva» έχουν έντονο άρωμα.

Γεύση

Ισορροπημένοι στο στόμα, με ευχάριστη και ελαφριά δομή.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Για την αφαίρεση του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα πρέπει να ασκείται κατάλληλη πίεση, ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα ερυθρών σταφυλιών και τα 70 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα λευκών σταφυλιών.

Για την παρασκευή ερυθρών οίνων ο ελάχιστος χρόνος ζύμωσης ανέρχεται σε 48 ώρες.

Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Οι ξύλινοι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στις διαδικασίες παλαίωσης πρέπει να είναι δρύινοι και να έχουν χωρητικότητα ανάλογη των ποσοτικών ορίων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για τη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων παραδοσιακών ενδείξεων. Παλαίωση σε βαρέλια.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	7 860
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	55
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	6 430
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	47,58
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	11 430
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	80
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	74
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Οι ακόλουθοι δήμοι:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: περιοχή που οριοθετείται από την παράπλευρη οδό AB-402 (συνδέει την κοινότητα Horna με την κοινότητα Venta de Alhama) και συνορεύει, αφενός, με τους δήμους Pétrola και Corral Rubio και, αφετέρου, με τους δήμους Bonete, Higueruela και Hoya Gonzalo.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» βρίσκεται σε ζώνη κλιματικής μετάβασης. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε πεδινές περιοχές, οι οποίες χαρακτηρίζονται τόσο από τα διαπερατά τους εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά, όσο και από το μικρό ύψος των βροχοπτώσεων (250 mm/έτος). Οι περιορισμένες βροχοπτώσεις, η διαπερατότητα των εδαφών και η χαμηλή απόδοση έχουν ως αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι με πολύ έντονα αρώματα και χρώματα.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Οι ακραίες θερμοκρασίες και τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη καθιστούν δυνατή την καλλιέργεια των εγκεκριμένων ποικιλιών, οι οποίες προσδίδουν στους οίνους ευρύτητα και ισορροπία. Ομοίως, η ξηρασία και η ηλιοφάνεια δίνουν φυσικό αλκοολικό τίτλο που καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με τα καθορισμένα επίπεδα αλκοολικού τίτλου. Για την παρασκευή των αφρωδών οίνων χρησιμοποιούνται, ως οίνος βάσης, οι οίνοι της προηγούμενης παραγράφου· ως εκ τούτου, ό,τι ισχύει για τον δεσμό των οίνων της προηγούμενης παραγράφου ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης της μίας συγκεκριμένης και μοναδικής ποικιλίας αμπέλου, είναι απαραίτητο να προέρχεται από την εν λόγω ποικιλία τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών και το συγκεκριμένο στοιχείο να έχει καταγραφεί στο αμπελοοινικό μητρώο.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Προκειμένου να διασφαλίζεται η κατάλληλη χρήση της ΠΟΠ, όλοι οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να αποστέλλονται συσκευασμένοι. Η παραγωγή των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και με τις λοιπές συμπληρωματικές διαδικασίες, αλλά με τη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινολογικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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