C/2026/3796

17.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3796)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Almansa“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Almansa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Almansa“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

UUE SORDI LISAMINE

Kirjeldus

Lisatud on uus valge sort „Garnacha Blanca“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Almansa“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Almansa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Kuivad valged ja roosad veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

VALGE VEIN

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: ülekaalus on kollased toonid, mis võivad varieeruda kõige kahvatumatest kollastest toonidest keskmise tooniga kollaseni, hõlmates õlgkollaseid varjundeid, ning samas võib esineda ka rohekat helki.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: värvus võib ulatuda kõige kahvatumatest kollastest toonidest kuni intensiivsemate kuldkollaste toonideni, hõlmates õlgkollaseid varjundeid, ning samas võib esineda ka rohekat helki.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: ülekaalus on kollased toonid, mis võivad varieeruda kõige kahvatumatest kollastest kuni kuldkollaste toonideni, hõlmates õlgkollaseid varjundeid. Lubatud on ka vaadis laagerdumisele iseloomulikud kuldsed ja intensiivsed toonid.

ROOSA VEIN

Veinile on iseloomulikud roosad toonid, milles võib esineda kahvatu-, vaarika-, maasika- või lõheroosasid varjundeid.

Lõhn

VALGE VEIN

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: puhta ja mõnusalt intensiivse puuviljase lõhnaga.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: puhta ja mõnusalt intensiivse puuviljase lõhnaga, kuid aimata võib ka vaadis laagerdumisele iseloomulikke puiduseid ja röstimise nüansse.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: puhta ja mõnusa intensiivsusega vein, milles domineerivad vaadis laagerdumisele iseloomulikud puuvilja ja puidu vahelised komplekssed aistingud. Lubatud on oksüdatsioonist tulenevad aroomid, mis on iseloomulikud nõuetekohasele laagerdumisele puitvaadis.

ROOSA VEIN

Puhta, keskmise kuni tugeva intensiivse puuviljase lõhnaga.

Maitse

VALGE VEIN

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: hea happesusega, värske ja puuviljase maitsega.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: hea happesusega, värske ja puuviljase maitsega. Maitses võib aimata vaadis laagerdumisele iseloomulikke kergeid puidu ja röstimise nüansse.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: veinil on hea happesus ning selle maitse on puhas, ühendades puuvilja ja puidu vahelisi komplekssed nüansse. Maitses võib esineda vaadis laagerdumisele iseloomulikke röstimise nüansse.

ROOSA VEIN

Veinil on hea happesus, maitse on puhas ja tasakaalustatud. Puuviljane ja mahe.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Valged, roosad ja punased poolkuivad, poolmagusad ja magusad veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Sama, mida on eespool kirjeldatud kuivade veinide puhul, sõltuvalt sellest, kas tegemist on valgete, roosade või punaste veinidega, ning olenevalt nende laagerdumisastmest.

Lõhn

Sama, mida on eespool kirjeldatud kuivade veinide puhul, sõltuvalt sellest, kas tegemist on valgete, roosade või punaste veinidega, ning olenevalt nende laagerdumisastmest.

Maitse

Sama, mida on eespool kirjeldatud kuivade veinide puhul, sõltuvalt sellest, kas tegemist on valgete, roosade või punaste veinidega, ning olenevalt nende laagerdumisastmest.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Vääveldioksiidi maksimaalne üldsisaldus: 180 mg/l, kui üldsuhkrusisaldus on fruktoosi ja glükoosina väljendatuna üle 5 g/l.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Kuiv punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: veini värvus võib olla keskmise tugevusega kuni väga intensiivne ning varieeruda punastest toonidest lillakateni, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunase varjundini.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: veini värvus võib olla keskmise tugevusega kuni väga intensiivne ning varieeruda punastest toonidest lillakateni, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunase varjundini ja olla telliskivipunaste nüanssidega.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: veini värvus võib olla keskmise tugevusega kuni väga intensiivne ning varieeruda punastest toonidest lillakateni, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunase varjundini ja olla telliskivi- või oranžikaspunaste nüanssidega.

Lõhn

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: keskmise kuni tugeva intensiivsusega, puhta ja puuviljase lõhnaga.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: keskmise kuni tugeva intensiivsusega, puhta ja puuviljase lõhnaga, aimata võib ka kergeid röstimise noote.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: keskmise tugevusega kuni jõulisema puhta ja kompleksse aroomiga, aimata võib puiduseid ja röstimise noote.

Maitse

Vein ei ole laagerdunud puitvaadis: keskmise tugevusega kuni jõulisema maitsega, heas tasakaalus ja hea struktuuriga.

Vein on laagerdunud puitvaadis kuni kuus kuud: keskmise tugevusega kuni jõulisema maitsega, heas tasakaalus ja hea struktuuriga, maitses võib tunda puiduseid ja röstimise nüansse.

Vein on laagerdunud puitvaadis üle kuue kuu: keskmise tugevusega kuni jõulisema maitsega, heas tasakaalus ja hea struktuuriga, maitses võib tunda puiduseid ja röstimise nüansse ning oksüdatsioonist tulenevaid aroome, mis on iseloomulikud nõuetekohasele laagerdumisele vaadis.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Kvaliteetvahuvein (punane, valge ja roosa vein)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Peente püsivate mullidega valgete veinide värvus varieerub kahvatukollasest särava kuldkollaseni, roosasid veine on roosadest tellisepunaste toonideni.

Lõhn

Puhtad ja puuviljased aroomid. „Reserva“ veinid on tugeva lõhnaga.

Maitse

Tasakaalustatud maitsega, maitselt maheda struktuuriga.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Virde või veini ekstraheerimiseks ja pressimisjääkidest eraldamiseks rakendatakse asjakohast rõhku, nii et saagikus oleks kuni 74 liitrit veini 100 kilogrammi punaste viinamarjade kohta ja 70 liitrit veini 100 kilogrammi valgete viinamarjade kohta.

Punaste veinide tootmiseks peab minimaalne leotamisaeg olema 48 tundi.

Valgeid viinamarjasorte ei ole lubatud segada punastega.

Laagerdamisel tuleb kasutada tammevaate, mille maht vastab mahupiirangutele, mis on sätestatud teatavate traditsiooniliste nimetuste kasutamise kohta kehtivates õigusaktides. Vaadis laagerdamine.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mida kasvatatakse *goblet*'-meetodil ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamisega

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	7 860
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mida kasvatatakse *goblet*'-meetodil ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamisega

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	55
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mida kasvatatakse *goblet*'-meetodil ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamisega

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	6 430
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mida kasvatatakse *goblet*'-meetodil ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamisega

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	47,58
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valge viinamarja sortide toestusel kasvavad vormid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	11 430
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valge viinamarja sortide toestusel kasvavad vormid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	80
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punase viinamarja sortide toestusel kasvavad vormid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punase viinamarja sortide toestusel kasvavad vormid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	74
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Järgmised omavalitsusüksused:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: ala, mis piirneb maanteega AB-402 (mis kulgeb Hornast Venta de Alhamani) ning ühest küljest Pétrola ja Corral Rubio omavalitsusüksusega ja teisest küljest Bonete, Higueruela ja Hoya Gonzalo omavalitsusüksusega.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Päritolunimetuse „Almansa“ tootmispiirkond asub üleminekupiirkonnas, kus viinamarjaistandused paiknevad tasandikel, mida iseloomustab vett läbilaskev lubjarikas ja toitainevaene pinnas; lisaks on keskmine sademete hulk väike – 250 mm aastas. Vähene sademete hulk, vett läbilaskev pinnas ning väike saagikus võimaldavad toota rikkaliku lõhna ja väga intensiivse värvusega veine.

Viinamarjasaaduse kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

Suur temperatuuri kõikumine ja lubjarikkad mullad võimaldavad kasvatada lubatud sorte, mis annavad veinidele aroomikuse ja tasakaalu; lisaks tagavad kuivus ja päikesepaiste loomuliku alkoholisisalduse, võimaldades toota kindlaksmääratud alkoholisisaldusega veine. Vahuveinide valmistamisel kasutatakse alusveinina eelmises punktis nimetatud veine, mistõttu kehtib nende seoste kirjelduses öeldu ka vahuveinide kohta.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kindla ja ainsa viinamarjasordi nime kasutamiseks peab vähemalt 85 % viinamarjadest pärinema sellest viinamarjasordist ning see peab olema märgitud veiniregistris.

Nõude/erandi pealkiri

KEELD PAKENDADA VÄLJASPOOL MÄÄRATLETUD PIIRKONDA

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetuse nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb kogu vein enne välja saatmist villida. Päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe viinamarjavirde veiniks muutmisega alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside abil, vaid pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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