C/2026/3796

17.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3796)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Almansa”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Almansa”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö). Dirección General de Alimentación (elintarvikeasioiden pääosasto). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Almansa” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

UUDEN LAJIKKEEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Uusi valkoinen rypälelajike Garnacha Blanca on lisätty tuote-eritelmään.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Almansa”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Almansa

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Kuivat valkoviinit ja roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

VALKOVIINIT

Ei vanhentamista puusäiliössä: värissä ovat hallitsevina keltaiset sävyt, jotka voivat vaihdella haalean vaaleankeltaisesta kohtalaisen keltaiseen, mukaan lukien oljenkeltaisen sävyt, ja siinä voi toisinaan olla myös vihertäviä vivahteita.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: väri voi vaihdella haalean vaaleankeltaisesta erittäin syvään kullankeltaiseen, mukaan lukien oljenkeltaisen sävyt, ja siinä voi toisinaan olla myös vihertäviä vivahteita.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: värissä ovat hallitsevina keltaiset sävyt, jotka voivat vaihdella haalean vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, mukaan lukien oljenkeltaisen sävyt. Myös voimakkaammat tynnyrissä vanhentamiselle tyypilliset kultaiset sävyt ovat mahdollisia.

ROSEEVIINIT

Viinin värisävy on vaaleanpunainen, ja siinä voi olla hennon vaaleanpunaisia, vadelmanpunaisia, mansikanpunaisia tai lohenpunaisia vivahteita.

Tuoksu

VALKOVIINIT

Ei vanhentamista puusäiliössä: puhdaspiirteinen ja voimakas, hedelmäisyys on hallitsevaa.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: puhdaspiirteinen ja tasapainoisen voimakas. Hedelmäisyys on hallitsevaa, mutta sen lisäksi voi esiintyä tynnyrissä vanhentamiselle tyypillisiä puumaisia ja paahteisia aromeja.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: puhdaspiirteinen ja tasapainoisen voimakas. Tynnyrissä vanhentamiselle tyypillinen monitahoinen hedelmäisyys ja puumaisuus ovat hallitsevia. Tuoksuun voi kehittyä asianmukaiselle puusäiliössä vanhentamiselle ominaisia hapettumisen aromeja.

ROSEEVIINIT

Puhdaspiirteinen, kohtalaisen voimakas tai voimakas, hedelmäiset aromit ovat hallitsevia.

Maku

VALKOVIINIT

Ei vanhentamista puusäiliössä: hapokas, raikas ja hedelmäinen.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: hapokas, raikas ja hedelmäinen. Tynnyrissä vanhentamiselle ominaisia kevyen puumaisia ja paahteisia aromeja voi esiintyä.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: hapokas, puhdaspiirteinen, monitahoisia hedelmäisiä ja puumaisia aromeja. Tynnyrissä vanhentamiselle ominaisia paahteisia aromeja voi esiintyä.

ROSEEVIINIT

Hapokas, voimakas ja tasapainoinen. Hedelmäinen ja pehmeä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	11,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	180

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolikuivat, puolimakeat ja makeat valko-, rosee- ja punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vastaa edellä annettuja kuivien valkoviinien, roseeviinien tai punaviinien kuvauksia vanhentamismenetelmä huomioon ottaen.

Tuoksu

Vastaa edellä annettuja kuivien valkoviinien, roseeviinien tai punaviinien kuvauksia vanhentamismenetelmä huomioon ottaen.

Maku

Vastaa edellä annettuja kuivien valkoviinien, roseeviinien tai punaviinien kuvauksia vanhentamismenetelmä huomioon ottaen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9
Vähimmäishappopitoisuus:	3
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	16,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään: 180 mg/l, jos kokonaissokeripitoisuus on yli 5 g/l fruktoosina ja glukoosina ilmaistuna

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Kuiva punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Ei vanhentamista puusäiliössä: väri-intensiteetti voi vaihdella keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Sävyt vaihtelevat punaisesta violettiin, purppuraan ja granaatin-, kirsikan- tai rubiininpunaiseen.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: väri-intensiteetti voi vaihdella keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Sävyt vaihtelevat punaisesta violettiin, purppuraan ja granaatin-, kirsikan- tai rubiininpunaiseen, ja viinissä voi olla myös tiilenpunaisia sävyjä.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: väri-intensiteetti voi vaihdella keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Sävyt vaihtelevat punaisesta violettiin, purppuraan ja granaatin-, kirsikan- tai rubiininpunaiseen, ja viinissä voi olla myös tiilenpunaisia tai oransseja sävyjä.

Tuoksu

Ei vanhentamista puusäiliössä: keskivoimakas tai voimakas, puhtaita ja hedelmäisiä aromeja.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: keskivoimakas tai voimakas, puhtaita ja hedelmäisiä aromeja sekä toisinaan kevyitä paahteisia aromeja.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: keskivoimakas tai voimakas, puhtaita ja monitahoisia aromeja sekä toisinaan puumaisia ja paahteisia aromeja.

Maku

Ei vanhentamista puusäiliössä: keskivoimakas tai voimakas, tasapainoinen ja ryhdikäs.

Vanhennettu puusäiliössä enintään kuusi kuukautta: keskivoimakas tai voimakas, tasapainoinen ja ryhdikäs. Viineissä voi olla myös niille ominaisia puumaisia makuja ja paahteisia vivahteita.

Vanhennettu puusäiliössä yli kuusi kuukautta: keskivoimakas tai voimakas, tasapainoinen ja ryhdikäs. Viineissä voi olla myös niille ominaisia puumaisia makuja ja paahteisia vivahteita, minkä lisäksi niihin voi kehittyä asianmukaiselle tynnyrissä vanhentamiselle ominaisia hapettumisen aromeja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	16,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Laatukuohuviinit (valkoiset ja roseet):

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaahto on hienostunut ja pitkäkestoinen. Valkoisissa kuohuviineissä väri vaihtelee vaaleasta kullanväriseen ja kirkkaaseen, roseekuohuviineissä sävyt vaihtelevat vaaleanpunaisesta tiilenpunaiseen.

Tuoksu

Aromit ovat puhtaita ja hedelmäisiä. Reserva-viinien aromit ovat voimakkaita.

Maku

Viinin suutuntuma on tasapainoinen, ja rakenne on kevyt.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	185

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Kun rypälemehua tai viiniä uutetaan ja erotetaan hedelmämassasta, puristusvoiman on oltava sopiva, jotta varmistetaan, että tuotos on enintään 74 litraa 100 kilogrammasta punaisia rypäleitä ja enintään 70 litraa 100 kilogrammasta valkoisia rypäleitä.

Punaviinien valmistuksessa maseroinnin vähimmäiskeston on oltava 48 tuntia.

Valkoisten ja punaisten rypälelajikkeiden sekoittaminen on kielletty.

Vanhentamisessa käytettävien puusäiliöiden on oltava tammisäiliöitä, joiden tilavuus on tiettyjen perinteisten merkintöjen käyttöä koskevassa voimassa olevassa lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukainen. Vanhentaminen tapahtuu tynnyreissä.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	7 860
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	55
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	6 430
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	47,58
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Säleiköllä tuetut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	11 430
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Säleiköllä tuetut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	80
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Säleiköllä tuetut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Säleiköllä tuetut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	74
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Seuraavat kunnat:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: aluetta rajaa rinnakkaistie AB-402 (joka kulkee Hornasta Venta de Alhamaan); yhdellä puolella rajanaapureina ovat Pétrolan ja Corral Rubion kunnat ja toisella puolella Boneten, Higueruelan ja Hoya Gonzalon kunnat.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Alkuperänimityksen ”Almansa” tuotantoalue sijaitsee siirtymävyöhykkeellä. Viinitarhat sijaitsevat tasankoalueilla, joilla maaperä on läpäisevää, kalkkipitoista ja vähäravinteista. Lisäksi sateita saadaan keskimäärin vähän, alle 250 millimetriä vuodessa. Vähäisten sateiden, maaperän läpäisevyyden ja alhaisen tuotoksen ansiosta tuotetaan viinejä, jotka ovat hyvin aromikkaita ja väriltään hyvin intensiivisiä.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Äärimmäisten lämpötilojen ja hyvin kalkkipitoisen maaperän ansiosta alueella voidaan viljellä hyväksyttyjä lajikkeita, jotka antavat viineille ryhtiä ja tasapainoa. Pienet sademäärät ja auringonvalo vaikuttavat puolestaan viinien luonnolliseen alkoholipitoisuuteen, jolloin voidaan tuottaa viinejä, joiden alkoholipitoisuus on määritelmän mukainen. Kuohuviinien tuotannossa cuvéena käytetään edellisessä kohdassa kuvattuja viinejä, joten näiden yhteyttä koskevaa kuvausta voidaan soveltaa myös kuohuviineihin.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Jotta etiketissä voidaan mainita yksi ainoa lajike, rypäleistä vähintään 85 prosenttia on oltava kyseisen lajikkeen rypäleitä ja lajikkeen on oltava mainittuna viinirekisterissä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMISTA RAJATUN MAANTIETEELLISEN ALUEEN ULKOPUOLELLA KOSKEVA KIELTO

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

SAN-nimityksen asianmukaisen käytön varmistamiseksi kaikki suojatut viinit on lähetettävä pakattuna. Alkuperänimityksellä varustettujen viinien tuotanto ei pääty rypäleen puristemehun jalostamiseen viiniksi alkoholikäymisellä ja täydentävillä prosesseilla, vaan pakkaamisvaiheeseen. Sitä on pidettävä näiden viinien tuotannon viimeisenä vaiheena, koska siihen sisältyy erityisominaisuuksiin mahdollisesti vaikuttavia muita viininvalmistuskäytäntöjä, eli suodatus, stabilointi ja erilaiset korjaavat toimenpiteet.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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