C/2026/3796

17.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3796)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Almansa”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Almansa”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Almansa standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem, ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

DODAVANJE NOVE SORTE

Opis

Dodana je nova bijela sorta Garnacha blanca.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Almansa”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Almansa”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Suha bijela i ružičasta vina:

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

BIJELO VINO

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: prevladavaju žuti tonovi, od najsvjetlijih do srednje žutih, uključujući slamnatožute, a moguće su i zelenkaste nijanse.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: tonovi mogu biti od najsvjetlijih žutih do intenzivnih zlatnožutih, uključujući slamnatožute, a moguće su i zelenkaste nijanse.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: prevladavaju žuti tonovi, od najsvjetlije žutih do zlatnožutih, uključujući slamnatožute. Mogući su i jači, zlatni tonovi tipični za starenje u bačvi.

RUŽIČASTO VINO

Vina imaju ružičaste tonove i mogu imati blijedoružičaste nijanse te nijanse maline, jagode i lososa.

Miris

BIJELO VINO

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: čisto, intenzivno i uz prevladavajuće voćne note.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: čisto, intenzivno. Prevladavaju voćne note, uz koje se mogu osjetiti i arome drva i prepečenca tipične za starenje u bačvi.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: čisto, intenzivno. Prevladavaju složene note od voćnih do drvenastih, koje su tipične za starenje u bačvi. Moguće su i arome oksidativnog razvoja, koje su tipične za pravilno starenje u drvenim bačvama.

RUŽIČASTO VINO

čisto, srednje do vrlo intenzivno, uz prevladavajuće voćne note.

Okus

BIJELO VINO

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: izražena kiselost, svježi i voćni okusi.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: izražena kiselost, svježi i voćni okusi. Mogu se pojaviti lagani okusi drva i prepečenca tipični za starenje u bačvi.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: izražena kiselost, čisti i složeni okusi u kojima se osjete voće i drvo. Mogu se pojaviti okusi prepečenca tipični za starenje u bačvi.

RUŽIČASTO VINO

Izražena kiselost, jaka i uravnotežena. Voćan i lagan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Polusuha, poluslatka i slatka bijela, ružičasta i crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ista kao ona prethodno opisana za suha vina, ovisno o tome jesu li bijela, ružičasta ili crna i ovisno o starenju.

Miris

Ista kao ona prethodno opisana za suha vina, ovisno o tome jesu li bijela, ružičasta ili crna i ovisno o starenju.

Okus

Ista kao ona prethodno opisana za suha vina, ovisno o tome jesu li bijela, ružičasta ili crna i ovisno o starenju.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9
Najmanja ukupna kiselost:	3
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida: 180 mg/l ako je ukupni sadržaj šećera veći od 5 g/l, izraženo kao fruktoza i glukoza

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Suha crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: srednje do vrlo intenzivne boje, s nijansama od crvene do ljubičaste, purpurne, boje granata, trešnje ili rubina.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: srednje do vrlo intenzivne boje, s nijansama od crvene do ljubičaste, purpurne, boje granata, trešnje ili rubina, pa i ciglenih tonova.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: srednje do vrlo intenzivne boje, s nijansama od crvene do ljubičaste, purpurne, boje granata, trešnje ili rubina, pa i ciglenih ili narančastih tonova.

Miris

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: srednje do vrlo intenzivnog mirisa s istančanim i voćnim aromama.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: srednje do vrlo intenzivnog mirisa s istančanim i voćnim aromama, ali i delikatnim aromama prepečenca.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: srednje do vrlo intenzivnog mirisa s istančanim i kompleksnim aromama, ali i aromama drva te prepečenca.

Okus

Vino koje ne stari u drvenim bačvama: srednje do vrlo intenzivnog, dobro uravnoteženog i strukturiranog okusa.

Vino koje u drvenim bačvama stari do šest mjeseci: srednje do vrlo intenzivnog, uravnoteženog i strukturiranog okusa, ta vina mogu imati karakterističan okus po drvu s natruhama prepečenca.

Vino koje u drvenim bačvama stari dulje od šest mjeseci: ta vina srednje do vrlo intenzivnog, uravnoteženog i strukturiranog okusa mogu imati karakterističan okus drva s natruhama prepečenca i okusima oksidativnog razvoja, koji su tipični za pravilno starenje u bačvi.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetna pjenušava vina (crna, bijela i ružičasta)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Imaju sitne i postojane mjehuriće, bijela su vina blijede do zlatne i sjajne nijanse, a ružičasta vina ružičaste nijanse do nijanse boje opeke.

Miris

Arome su čiste i voćne. Vina „Reserva” imaju intenzivne arome.

Okus

Uravnotežena u ustima, sa strukturom koja je lagana na nepcu.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	185

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Pri ekstrakciji mošta ili vina i njihovu odvajanju od komine treba primijeniti odgovarajući pritisak kako bi se osiguralo da prinos ne premašuje 74 litre vina na 100 kilograma crnog grožđa odnosno 70 litara vina na 100 kilograma bijelog grožđa.

Za proizvodnju crnih vina maceracija mora trajati najmanje 48 sati.

Nije dopušteno miješati sorte bijelog i crnog grožđa.

Drveni spremnici za dozrijevanje moraju biti izrađeni od hrastovine, a njihov kapacitet mora biti usklađen s ograničenjima volumena utvrđenima važećim propisima za upotrebu određenih tradicionalnih izraza. Vino dozrijeva u bačvama.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte iz račvastog uzgoja

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 860
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte iz račvastog uzgoja

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	55
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte iz račvastog uzgoja

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	6 430
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte iz račvastog uzgoja

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	47,58
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	11 430
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	80
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	74
Jedinica maksimalnog prinosa:	Hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Sljedeće općine:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— Chinchilla: područje omeđeno sporednom cestom AB-402 (koja vodi od Horne do Venta de Alhame), koje s jedne strane graniči s općinama Pétrola i Corral Rubio, a s druge strane s općinama Bonete, Higueruela i Hoya Gonzalo.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Proizvodno područje oznake podrijetla „Almansa" nalazi se u prijelaznoj klimatskoj zoni. Vinogradi su smješteni na nizinskim područjima s propusnim tlima koja su bogata vapnencem, a siromašna hranjivim tvarima. Prosječna količina padalina je mala, 250 mm godišnje. Mala količina padalina, propusnost tla i slabi prinos omogućuju proizvodnju vina jake arome i intenzivne boje.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Ekstremne temperature i bogatstvo vapnenačkog tla omogućuju uzgoj odobrenih sorti, koje vinu daju zaokruženost i uravnoteženost. Slično tomu, zbog manjka padalina i velikog broja sunčanih sati dobiva se prirodna alkoholna jakost koja omogućuje proizvodnju vina utvrđenih razina alkoholne jakosti. Za proizvodnju pjenušavih vina upotrebljavaju se vina iz prethodnog odjeljka i to kao cuvée, pa se opis njihove povezanosti odnosi i na pjenušava vina.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Za upotrebu naziva utvrđene i jedinstvene sorte vinove loze najmanje 85 % grožđa mora biti dobiveno od te sorte, što se mora upisati u registre vina.

Naslov zahtjeva/odstupanja

ZABRANA PAKIRANJA IZVAN RAZGRANIČENOG PODRUČJA

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

Kako bi se osigurala odgovarajuća upotreba ZOI-ja, sva zaštićena vina moraju se otpremiti zapakirana. Proizvodnja vina s oznakom izvornosti nije gotova nakon postupka pretvorbe mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugih dodatnih postupaka, nego nakon pakiranja. To se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina, s obzirom na to da su uključeni drugi enološki postupci koji bi mogli utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizacija i različite vrste korektivnih mjera.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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