C/2026/3796

2026.7.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3796)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Almansa”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0044-AM07 – 2026.4.27.

1. **A termék elnevezése**

„Almansa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság az „Almansa” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

ÚJ FAJTA HOZZÁADÁSA

Leírás

A termékleírás kiegészült egy új fehér fajtával, a Garnacha Blancával.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Almansa”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0044-AM07 – 2026.4.27.

1. **Elnevezés(ek)**

„Almansa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével.

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Száraz fehér- és rozéborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

FEHÉRBOR

Fahordós érlelés nélkül: színében a sárga árnyalatok dominálnak, a leghalványabb sárgától a középsárgáig terjedő skálán, beleértve a szalmasárgát is, akár zöldes árnyalatokkal is.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: a halványsárgától a legintenzívebb aranysárgáig terjedő szín, beleértve a szalmasárgát is, zöldes árnyalatok is megjelenhetnek.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: a sárga árnyalatok dominálnak, amelyek a leghalványabb sárgától az aranysárgáig terjedhetnek, beleértve a szalmasárgát is. A hordóban történő érlelésre jellemző intenzívebb, aranyszínű tónusok is előfordulhatnak.

ROZÉBOR

A rozéborok rózsaszín árnyalatúak, esetenként halvány rózsaszín, málnaszínű vagy lazacszínű árnyalatokkal.

Illat

FEHÉRBOR

Fahordós érlelés nélkül: tiszta, jó intenzitású és domináns gyümölcsérzettel.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: tiszta, jó intenzitású. A gyümölcsérzet dominál ugyan, ám a hordós érlelésre jellemző fás és pörkölt aromákkal kombinálódhat.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: tiszta, jó intenzitású. Az összetett gyümölcsös és fás érzetek dominálnak, amelyek a hordós érlelésre jellemzőek. A helyesen végzett fahordós érlelésre jellemző oxidatív érlelési aromák lehetségesek.

ROZÉBOR

Tiszta, közepesen intenzív–intenzív gyümölcsös aromák dominálnak.

Íz

FEHÉRBOR

Fahordós érlelés nélkül: jó savtartalom, friss és gyümölcsös ízek.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: jó savtartalom, friss és gyümölcsös ízek. A hordós érlelésre jellemző könnyű fás és pirított ízjegyek jelenhetnek meg.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: jó savasság, a gyümölcsös és fás jegyeket ötvöző ízek. A hordóban történő érlelésre jellemző pörkölt ízjegyek jelenhetnek meg.

ROZÉBOR

Jó savasság, merész és kiegyensúlyozott. Gyümölcsös és lágy.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félszáraz, félédes és édes fehér-, rozé- és vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Ugyanaz, mint a száraz borok esetében, attól függően, hogy fehér-, rozé- vagy vörösborokról van-e szó, valamint az érlelésüktől függően.

Illat

Ugyanaz, mint a száraz borok esetében, attól függően, hogy fehér-, rozé- vagy vörösborokról van-e szó, valamint az érlelésüktől függően.

Íz

Ugyanaz, mint a száraz borok esetében, attól függően, hogy fehér-, rozé- vagy vörösborokról van-e szó, valamint az érlelésüktől függően.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	3
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális összes kén-dioxid-tartalom: 180 mg/l, ha a fruktózban és glükózban kifejezett teljes cukortartalom meghaladja az 5 g/l-t.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Száraz vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fahordós érlelés nélkül: színintenzitásuk a közepestől a nagy színintenzitásig terjedhet, a vörös és a lila, a bíborvörös, a gránátvörös, a cseresznyepiros vagy a rubinvörös közötti árnyalatokkal.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: színintenzitásuk a közepestől a nagy színintenzitásig terjedhet, a vörös és a lila, a bíborvörös, a gránátvörös, a cseresznyepiros vagy a rubinvörös közötti árnyalatokkal, és téglavörös tónusokat is mutathatnak.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: színintenzitásuk a közepestől a nagy színintenzitásig terjedhet, a vörös és a lila, a bíborvörös, a gránátvörös, a cseresznyepiros vagy a rubinvörös közötti árnyalatokkal, és téglavörös vagy narancssárga tónusokat is mutathatnak.

Illat

Fahordós érlelés nélkül: közepes–nagy intenzitás, tiszta és gyümölcsös aromákkal.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: közepes és nagy intenzitás közötti tiszta és gyümölcsös aromák jellemzik őket, teret engedve a könnyed pörkölt aromáknak is.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: közepes és nagy intenzitás közötti tiszta és összetett aromák jellemzik őket, teret engedve a fás és a pörkölt aromáknak is.

Íz

Fahordós érlelés nélkül: közepes–nagy intenzitás, kiegyensúlyozott, jól strukturált.

Legfeljebb hat hónapig tartó fahordós érleléssel: ezek a közepestől a nagy intenzitásig terjedő, kiegyensúlyozott és jól strukturált borok jellegzetes fás ízeket hordozhatnak pörkölt felhangokkal.

Több mint hat hónapig tartó fahordós érleléssel: ezek a közepestől a nagy intenzitásig terjedő, kiegyensúlyozott és jól strukturált borok jellegzetes fás ízeket hordozhatnak pörkölt felhangokkal, valamint a helyesen végzett hordós érlelésre jellemző oxidációs érlelési ízjegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Minőségi pezsgők (vörös, fehér és rozé)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehérboroknál finom és tartós buborékok, halvány és aranyszínű közötti, illetve fényes árnyalatok, rozéboroknál pedig rózsaszín és cserépszín közötti árnyalatok.

Illat

Tiszta és gyümölcsös aromák. A „Reserva” borok intenzív aromájúak.

Íz

Ízleléskor kiegyensúlyozott és strukturált, könnyed jelleget mutatnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	185

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott különleges borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Különleges borászati eljárás

Leírás

A must vagy bor kinyerése és törkölytől való elválasztása során a megfelelő nyomást kell alkalmazni annak érdekében, hogy a hozam ne haladja meg a 74 liter bor/100 kg kékszőlő, illetve a 70 liter bor/100 kg fehérszőlő mennyiséget.

Vörösborok előállítása esetén a minimális áztatási idő 48 óra.

A fehér és kékszőlő-fajták keverése nem megengedett.

Az érlelési folyamatokhoz használt fa tárolóedényeket tölgyből kell készíteni olyan térfogattal, amely megfelel az egyes hagyományos kifejezések használatára vonatkozóan a hatályos jogszabályokban megállapított mennyiségi korlátoknak. Hordós érlelés.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bakművelésű fehér fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	7 860
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bakművelésű fehér fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	55
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bakművelésű kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	6 430
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bakművelésű kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	47,58
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Lugasművelésű fehér fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	11 430
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Lugasművelésű fehér fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	80
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Lugasművelésű kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Lugasművelésű kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	74
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A következő települések:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— Chinchilla: az AB-402. számú (Horna és Venta de Alhama közötti) bekötőúttal határolt terület, amely egyrészt Pétrola és Corral Rubio településekkel, másrészt Bonete, Higueruela és Hoya Gonzalo településekkel határos.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az „Almansa" eredetmegjelölés termőterülete egy éghajlati átmeneti övezetben található. A szőlőültetvények olyan sík területeken helyezkednek el, amelyeket mészben gazdag és alacsony tápanyagtartalmú áteresztő talajok jellemeznek. Az átlagos csapadékmennyiség alacsony, 250 mm/év. A kevés csapadék, a talaj áteresztőképessége és az alacsony hozam erős aromájú és intenzív színű borok előállítását teszi lehetővé.

A szőlőből készült termékek kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az engedélyezett fajták termesztését lehetővé tevő szélsőséges hőmérsékletek és mészben gazdag talajok testes és kiegyensúlyozott borokat eredményeznek. Ehhez hasonlóan a csapadék hiánya és a napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely lehetővé teszi a meghatározott alkoholtartalommal rendelkező borok előállítását. A pezsgők előállításához az előző bekezdésben említett borokat használják alapborként, így azok kapcsolatának leírása a pezsgők esetében is érvényes.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Egy adott szőlőfajta elnevezésének használatához a szőlő legalább 85 %-ának ebből a szőlőfajtából kell származnia, és azt a borkataszterben is be kell jegyezni.

A követelmény/eltérés címe

A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLETEN KÍVÜLI CSOMAGOLÁS TILALMA

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A követelmény/eltérés leírása

Az OEM megfelelő használatának biztosítása érdekében az oltalom alatt álló összes bort a csomagolásban kell feladni. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ezt a borkészítés utolsó szakaszának kell tekinteni, mivel olyan egyéb borkészítési eljárásokat is magában foglal, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket, nevezetesen a következőket: szűrés, stabilizálás és különféle korrekciós intézkedések.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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