C/2026/3796

2026 7 17

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3796)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Almansa“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0044-AM07 – 2026 4 27

1. **Produkto pavadinimas**

„Almansa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Almansa“ žymimo produkto specifikacijos dalinį pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį šios produkto specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

NAUJOS VEISLĖS ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukiama nauja baltųjų vynuogių veislė ‘Garnacha Blanca’.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Almansa“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0044-AM07 – 2026 4 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Almansa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 | Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltasis ir rožinis sausas vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

BALTASIS VYNAS

Medinėje taroje nelaikytas vynas: vyrauja geltonos spalvos – nuo šviesesnės iki šiaudų geltonumo ir vidutinio intensyvumo geltonos spalvos – atspalviai, gali būti matoma žalsvų atspalvių.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytas vynas: gali būti nuo šviesesnės geltonos iki šiaudų geltonumo ir intensyvesnės aukso geltonumo spalvos, taip pat su žalsvais atspalviais.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytas vynas: vyrauja geltonos spalvos – nuo šviesesnės iki šiaudų geltonumo ir aukso geltonumo spalvos – atspalviai. Gali būti ryškesnės aukso geltonumo ir intensyvesnės spalvos, kuri būdinga statinėse brandintam vynui.

ROŽINIS VYNAS

Būdingi rožiniai – blyškiai rausvos, aviečių, braškių ar lašišos spalvos – atspalviai.

Aromatas

BALTASIS VYNAS

Medinėje taroje nelaikytam vynui būdingas grynas, pakankamai intensyvus aromatas, kuriame vyrauja vaisių pokvapiai.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas grynas, pakankamai intensyvus aromatas, kuriame vyrauja vaisių pokvapiai, tačiau kartu gali būti juntami statinėse laikytam vynui būdingi medienos ir skrebučių aromatai.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas grynas, pakankamai intensyvus aromatas, kuriame vyrauja statinėse laikytam vynui būdingi daugialypiai (nuo vaisių iki medienos) pokvapiai. Gali būti juntami medinėje taroje tinkamai išlaikytam vynui būdingi per oksidacinį procesą įgyti aromatai.

ROŽINIS VYNAS

Šiam vynui būdingas grynas, vidutiniškai intensyvus arba intensyvus aromatas, kuriame vyrauja vaisių aromatai.

Skonis

BALTASIS VYNAS

Medinėje taroje nelaikytam vynui būdingas malonus rūgštumas ir gaivus, vaisinis skonis.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas malonus rūgštumas ir gaivus, vaisinis skonis. Gali būti juntamas statinėse išlaikytam vynui būdingas švelnus medienos ir skrudėsių skonis.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas malonus rūgštumas ir grynas, daugialypis (vienu metu juntamas vaisių ir medienos) skonis. Gali būti juntamas statinėse išlaikytam vynui būdingas skrudėsių skonis.

ROŽINIS VYNAS

Šis vynas būna maloniai rūgštaus, gryno, subalansuoto, vaisiško ir švelnaus skonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Baltasis, rožinis ir raudonasis pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šiems vynams būdinga tokia pati išvaizda, kaip ir pirmiau aprašytiems atitinkamiems baltiesiems, rožiniams ar raudoniesiems sausiems vynams, ir priklauso nuo jų išlaikymo trukmės.

Aromatas

Šiems vynams būdingas toks pat aromatas, kaip ir pirmiau aprašytiems atitinkamiems baltiesiems, rožiniams ar raudoniesiems sausiems vynams, ir priklauso nuo jų išlaikymo trukmės.

Skonis

Šiems vynams būdingas toks pat skonis, kaip ir pirmiau aprašytiems atitinkamiems baltiesiems, rožiniams ar raudoniesiems sausiems vynams, ir priklauso nuo jų išlaikymo trukmės.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis — 180 mg/l, jei bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu, didesnis kaip 5 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis sausas vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Medinėje taroje nelaikytas vynas būna nuo vidutiniškai sodrios iki sodrios spalvos su įvairiais – nuo raudonų iki violetinių, purpurinių arba granato, vyšnios ar rubino raudonumo – atspalviais.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytas vynas būna nuo vidutiniškai sodrios iki sodrios spalvos su įvairiais – nuo raudonų iki violetinių, purpurinių arba granato, vyšnios ar rubino raudonumo – atspalviais, kuriuose gali būti matomi raudonos čerpių spalvos atspalviai.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytas vynas būna nuo vidutiniškai sodrios iki sodrios spalvos su įvairiais – nuo raudonų iki violetinių, purpurinių arba granato, vyšnios ar rubino raudonumo – atspalviais, kuriuose gali būti matomi raudonos čerpių spalvos arba oranžiniai atspalviai.

Aromatas

Medinėje taroje nelaikytam vynui būdingas vidutiniškai intensyvus arba intensyvus aromatas, kuriame juntami gryni, vaisių aromatai.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas vidutiniškai intensyvus arba intensyvus aromatas, kuriame juntami gryni, vaisių aromatai. Taip pat gali būti juntami švelnūs skrebučių aromatai.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas vidutiniškai intensyvus arba intensyvus, grynas ir daugialypis aromatas, taip pat gali būti juntami medienos ir skrebučių aromatai.

Skonis

Medinėje taroje nelaikytam vynui būdingas vidutiniškai intensyvus arba intensyvus, gerai subalansuotas ir geros struktūros skonis.

Ne ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas vidutiniškai stiprus arba stiprus, gerai subalansuotas ir geros struktūros skonis, kuriame gali būti juntami saviti medienos ir skrebučių poskoniai.

Ilgiau kaip 6 mėnesius medinėje taroje išlaikytam vynui būdingas vidutiniškai stiprus arba stiprus, gerai subalansuotas ir geros struktūros skonis, kuriame gali būti juntami saviti medienos ir skrebučių poskoniai ir statinėje tinkamai brandintam vynui būdingi per oksidacinį procesą įgyti aromatai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis, baltasis ir rožinis rūšinis putojantis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šių vynų burbuliukai būna smulkūs, ilgai išliekantys. Baltieji vynai būna nuo blyškių iki žvilgių auksinių atspalvių, o rožiniai vynai – nuo rožinių iki raudonos čerpių spalvos atspalvių.

Aromatas

Jaučiamas grynas vaisinis aromatas. Rūšies „reserva“ vynų aromatas – stiprus.

Skonis

Vynai būna subalansuoto skonio ir švelnų poskonį užtikrinančios struktūros.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Misa arba vynas spaudžiami ir išspaudos atskiriamos tinkamai presuojant, kad išeiga neviršytų 74 litrų vyno iš 100 kg raudonųjų vynuogių ir 70 litrų vyno iš 100 kg baltųjų vynuogių.

Gaminant raudonuosius vynus maceravimas negali trukti trumpiau nei 48 valandas.

Baltųjų ir raudonųjų veislių vynuoges maišyti draudžiama.

Vynai turi būti brandinami ąžuolinėse talpyklose, o jų talpa turi atitikti galiojančiuose teisės aktuose nurodytas ribines vertes, taikomas nustatytais tradiciniais terminais apibūdinamiems vynams. Vynas laikomas statinėse.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	7 860
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	55
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	6 430
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	47,58
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	11 430
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	80
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	74
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė išsidėsčiusi šių savivaldybių teritorijoje:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— Chinchilla. Šios savivaldybės teritorijoje geografinės vietovės ribas žymi tarnybinis kelias AB-402 (jungiantis Horną ir Venta de Alhamą) ir geografinė vietovė vienoje pusėje ribojasi su Petrolos ir Koral Rubijaus savivaldybėmis, o kitoje – su Bonetės, Higeruelos ir Hoja Gonsalo savivaldybėmis.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Kilmės vietos nuoroda „Almansa“ žymimo vyno gamybos vietovė išsidėsčiusi tarpinio klimato zonoje. Šioje vietovėje vynuogynai auginami lygumose, kurioms būdingi pralaidūs klintiniai, maisto medžiagų stokojantys dirvožemiai ir kuriose iškrinta mažas vidutinis kritulių kiekis (250 mm per metus). Nedidelis kritulių kiekis, dirvožemių laidumas ir nedidelis derlingumas sudaro sąlygas gaminti itin aromatingus ir sodrios spalvos vynus.

Vynuogių produkto kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Vyraujant ekstremalioms temperatūroms klinčių nestokojančiame dirvožemyje galima auginti leidžiamų veislių vynuoges, iš kurių gaminamas sodrus ir subalansuotų savybių vynas. Be to, nedidelis kritulių kiekis ir saulėtumas lemia natūralią alkoholio koncentraciją, todėl galima gaminti nustatytos alkoholio koncentracijos vynus. Putojantiems vynams gaminti kaip kiuvė naudojami ankstesniame punkte nurodyti vynai. Todėl tai, kas parašyta apie jų ryšį su vietove, galioja ir putojantiems vynams.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Norint vartoti vienos konkrečios vynuogių veislės pavadinimą, būtina, kad vynui gaminti būtų naudojama bent 85 % tos veislės vynuogių ir tai būtų užregistruota vyninės žurnaluose.

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

DRAUDIMAS IŠPILSTYTI UŽ NUSTATYTOS VIETOVĖS RIBŲ

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Siekiant užtikrinti tinkamą SKVN vartojimą, visi saugomi vynai turi būti siunčiami jau išpilstyti į butelius. Kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamybos procesas baigiasi ne tada, kai vykstant alkoholinio rūgimo ir kitiems papildomiems procesams iš misos gaunamas vynas. Galutiniu šių vynų gamybos etapu turi būti laikomas išpilstymas, nes per šį procesą taikomi kiti poveikį vyno savybėms ir ypatumams galintys turėti vynininkystės metodai, kaip antai filtravimo, stabilizavimo ir įvairaus pobūdžio koregavimo.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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