C/2026/3796

17.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3796)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Almansa”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Almansa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Almansa” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Nosaukums

JAUNAS ŠĶIRNES PIEVIENOŠANA

Apraksts

Pievienota jauna baltogu šķirne “Garnacha Blanca”.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Almansa”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Almansa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Sausais baltvīns un sausais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

BALTVĪNS

Nav izturēts koka mucās: dominē dzelteni toņi, kas var būt no bāli dzelteniem līdz vidēji dzelteniem, ieskaitot salmu dzeltenus, iespējama arī zaļgana nokrāsa.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: var būt no bāli dzeltenas līdz visintensīvākajai zeltaini dzeltenai krāsai, tostarp salmu dzeltenai krāsai, iespējama arī zaļgana nokrāsa.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: dominē dzelteni toņi, kas var būt no bāli dzelteniem līdz zeltaini dzelteniem, ieskaitot salmu dzeltenus. Ir iespējami arī intensīvāki, zeltaini toņi, kas raksturīgi izturēšanai mucās.

SĀRTVĪNS

Vīniem ir sārta nokrāsa, kas var būt bāli sārta, aveņu, zemeņu vai laša nokrāsa.

Aromāts

BALTVĪNS

Nav izturēts koka mucās: tīrs, ar labu intensitāti un dominējošām augļu notīm.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: tīrs, ar labu intensitāti. Pārsvarā jūtams augļu aromāts, taču to var papildināt koksnes un grauzdējuma nianses, kas raksturīgas izturēšanai mucās.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: tīrs, ar labu intensitāti. Dominē sarežģīti augļu un koksnes aromāti, kas raksturīgi izturēšanai mucās. Ir iespējami oksidatīvās attīstības aromāti, kas raksturīgi pareizai izturēšanai koka mucās.

SĀRTVĪNS

Tīrs, vidēji līdz ļoti intensīvs, dominē augļaini aromāti.

Garša

BALTVĪNS

Nav izturēts koka mucās: patīkams skābums, svaiga un augļaina garša.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: patīkams skābums, svaiga un augļaina garša. Var būt jūtamas vieglas koksnes un grauzdējuma nianses, kas raksturīgas izturēšanai mucās.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: labs skābums, tīra un sarežģīta garša, kurā apvienojas augļi un koksne. Var būt grauzdējuma garša, kas raksturīga izturēšanai mucās.

SĀRTVĪNS

Patīkams skābums, spēcīga un līdzsvarota garša. Augļaina un maiga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussausais, pussaldais un saldais baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Tāds pats, kā aprakstīts iepriekš attiecībā uz sausajiem vīniem, atkarībā no tā, vai tie ir baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni, un atkarībā no to izturēšanas.

Aromāts

Tāds pats, kā aprakstīts iepriekš attiecībā uz sausajiem vīniem, atkarībā no tā, vai tie ir baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni, un atkarībā no to izturēšanas.

Garša

Tāda pati, kā aprakstīts iepriekš attiecībā uz sausajiem vīniem, atkarībā no tā, vai tie ir baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni, un atkarībā no to izturēšanas.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l, ja kopējais cukuru saturs, ko izsaka kā fruktozi un glikozi, pārsniedz 5 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sausais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Nav izturēts koka mucās: vīni var būt vidēji līdz izteikti intensīvā krāsā, sarkanos līdz violetos, purpursarkanos, granātsarkanos, ķiršsarkanos vai rubīnsarkanos toņos.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: vīni var būt vidēji līdz izteikti intensīvā krāsā, sarkanos līdz violetos, purpursarkanos, granātsarkanos, ķiršsarkanos vai rubīnsarkanos toņos, var būt redzama arī ķieģelsarkana nokrāsa.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: vīni var būt vidēji līdz izteikti intensīvā krāsā, sarkanos līdz violetos, purpursarkanos, granātsarkanos, ķiršsarkanos vai rubīnsarkanos toņos, var būt redzama arī ķieģelsarkana vai oranža nokrāsa.

Aromāts

Nav izturēts koka mucās: vidēji līdz ļoti intensīvs, ar tīriem un augļainiem aromātiem.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: vīniem piemīt vidēji līdz izteikti intensīva smarža ar tīriem un augļainiem aromātiem, taču vienlaikus sajūtami arī viegli grauzdējuma aromāti.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: vīniem piemīt vidēji līdz izteikti intensīva smarža ar tīriem un kompleksiem aromātiem, taču vienlaikus sajūtami arī koksnes un grauzdējuma aromāti.

Garša

Nav izturēts koka mucās: vidēji līdz ļoti intensīva, ar labu līdzsvaru un struktūru.

Izturēts koka mucās ne ilgāk kā sešus mēnešus: vidēji līdz izteikti intensīva, līdzsvarota un ar labu struktūru, var būt jūtama šiem vīniem raksturīgā koksnes garša ar grauzdējuma niansēm.

Izturēts koka mucās ilgāk par sešiem mēnešiem: vidēji līdz ļoti intensīva, labi līdzsvarota un strukturēta, var būt jūtama šiem vīniem raksturīgā koksnes garša ar grauzdējuma niansēm un oksidatīvas attīstības aromātiem, kas raksturīgi pareizai izturēšanai mucās.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns (sarkanvīns, baltvīns un sārtvīns)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sīki un noturīgi burbulīši, baltvīniem raksturīgi bāli līdz zeltaini spīdīgi toņi, bet sārtvīniem – sārti līdz dakstiņkrāsas toņi.

Aromāts

Tīras un augļainas aromāta nianses. *Reserva* vīniem piemīt intensīvs aromāts.

Garša

Baudot tie ir līdzsvaroti, ar patīkamu struktūru.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Misas vai vīna ekstrahēšanā un atdalīšanā no izspaidām jāizmanto atbilstošs spiediens, lai nodrošinātu, ka iznākums nepārsniedz 74 l vīna no 100 kg sarkanogu šķirņu vīnogu un 70 l vīna no 100 kg baltogu šķirņu vīnogu.

Sarkanvīnu ražošanā minimālais macerācijas ilgums ir 48 stundas.

Baltogu un sarkanogu vīnogu šķirņu maisīšana nav atļauta.

Izturēšanas procesā izmantotajām koka tvertnēm jābūt gatavotām no ozolkoka, un to ietilpībai jāatbilst ierobežojumiem, kuri spēkā esošajos tiesību aktos noteikti tradicionālo apzīmējumu izmantošanas vajadzībām. Vīni tiek izturēti mucās.

7.2. *Maksimālais ražas un vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Kausveida formā audzētas baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	7 860
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Kausveida formā audzētas baltogu šķirnes

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	55
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Kausveida formā audzētas sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	6 430
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Kausveida formā audzētas sarkanogu šķirnes

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	47,58
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnkoki, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	11 430
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnkoki, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	80
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnkoki, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnkoki, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	74
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šādas pašvaldības:

— *Almansa*

— *Alpera*

— *Bonete*

— *Corral Rubio*

— *Higueruela*

— *Hoya Gonzalo*

— *Pétrola*

— *Chinchilla*: teritorija, ko norobežo dienesta ceļš AB-402 (kurš iet no *Horna* līdz *Venta de Alhama*) un kas vienā pusē robežojas ar *Pétrola* un *Corral Rubio* pašvaldību teritoriju, bet otrā pusē – ar *Bonete*, *Higueruela* un *Hoya Gonzalo* pašvaldību teritoriju.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. *Vīns*

Kopsavilkums par saikni

Ar cilmes vietas nosaukumu "Almansa" apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas klimata pārejas zonā. Vīndārzi atrodas līdzenumos, kuriem raksturīgas ūdenscaurlaidīgas augsnes, kas bagātas ar kaļķakmeni, bet nabadzīgas ar barības vielām. Vidējais nokrišņu daudzums ir neliels – 250 mm gadā. Niecīgais nokrišņu daudzums, augšņu caurlaidība un zemās ražas ļauj iegūt vīnus ar ļoti stipru aromātu un spilgtu krāsu.

Vīnkopības produkta kategorija

5. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Kopsavilkums par saikni

Ekstrēmās temperatūras un kaļķakmens bagātīgums augsnēs ļauj audzēt atļauto šķirņu vīnogas, no kurām iegūst pilnmiesīgus un līdzsvarotus vīnus. Tāpat nokrišņu trūkums un lielais saules gaismas stundu skaits nodrošina dabiskā spirta veidošanos, ļaujot iegūt vīnus ar noteiktu spirta saturu. Attiecībā uz dzirkstošo vīnu ražošanu jānorāda, ka tos iegūst no iepriekšējā punktā minētā vīna, tāpēc tā saiknes apraksts attiecināms arī uz dzirkstošajiem vīniem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes nosaukums

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības/atkāpes apraksts

Lai izmantotu vienas konkrētas vīnogu šķirnes nosaukumu, vismaz 85 % vīnogu jābūt iegūtiem no minētās šķirnes un šim faktam jābūt ierakstītam vīna reģistros.

Prasības/atkāpes nosaukums

AIZLIEGUMS IEPAKOT ĀRPUS NOTEIKTĀ APGABALA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Lai nodrošinātu ACVN pienācīgu izmantošanu, visi aizsargātie vīni jātransportē iepakojumā. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu ražošana beidzas nevis ar misas pārveidošanos vīnā (spirta rūgšanas un vēl citu procesu rezultātā), bet gan ar iepakošanu. Tā jāuzskata par šo vīnu ražošanas pēdējo posmu, jo tā ietver citas vīndarības metodes, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažādu veidu korektīvos pasākumus, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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