C/2026/3796

17.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3796)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Almansa"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Almansa"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Almansa stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

DODANIE NOWEJ ODMIANY

Opis

Dodano nową białą odmianę Garnacha Blanca.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Almansa"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Almansa"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe i różowe wytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

WINO BIAŁE

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: dominują odcienie żółte, od bladożółtego do średniożółtego, poprzez słomkowożółte, mogą również występować zielonkawe odcienie.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: odcienie od bladożółtych do bardziej intensywnych złotożółtych, poprzez słomkowożółte, mogą również występować zielonkawe odcienie.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: dominują odcienie żółte, od bladożółtego do złotożółtego, poprzez słomkowożółte; możliwe są również złote i intensywne odcienie typowe dla dojrzewania w beczkach.

WINA RÓŻOWE

Mają różowe odcienie i mogą mieć barwę bladoróżową, malinową, truskawkową lub łososiową.

Aromat

WINO BIAŁE

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: czysty bukiet, o prawidłowej intensywności, przeważają nuty owocowe.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: czysty i o dobrej intensywności, dominują nuty owocowe, ale mogą być połączone z aromatami drewna i prażenia typowymi dla dojrzewania w beczkach.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: czysty i o dobrej intensywności, dominują złożone nuty owocowe połączone z aromatami drewna typowe dla dojrzewania w beczkach; dozwolone są aromaty utleniania, które są charakterystyczne dla prawidłowego dojrzewania w drewnianych beczkach.

WINA RÓŻOWE

czysty, o intensywności od średniej do wysokiej, w którym dominują aromaty owocowe.

Smak

WINO BIAŁE

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: wysoka kwasowość, świeży i owocowy smak.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: wysoka kwasowość, świeży i owocowy smak. może pojawić się lekki posmak drewna i prażenia charakterystyczne dla dojrzewania w beczkach.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: wysoka kwasowość, czyste i złożone smaki łączące owoce i drewno. może pojawić się lekki posmak prażenia charakterystyczne dla dojrzewania w beczce.

WINA RÓŻOWE

Wysoka kwasowość, wyraźna i zrównoważona. Smak owocowy i łagodny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe, różowe i czerwone półwytrawne, półsłodkie i słodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Jak opisano powyżej w odniesieniu do win wytrawnych, w zależności od tego, czy są to wina białe, różowe czy czerwone, oraz w zależności od ich dojrzewania.

Aromat

Jak opisano powyżej w odniesieniu do win wytrawnych, w zależności od tego, czy są to wina białe, różowe czy czerwone, oraz w zależności od ich dojrzewania.

Smak

Jak opisano powyżej w odniesieniu do win wytrawnych, w zależności od tego, czy są to wina białe, różowe czy czerwone, oraz w zależności od ich dojrzewania.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	3
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Całkowity dwutlenek siarki maksymalnie: 180 mg/l, jeżeli całkowita zawartość cukru przekracza 5 g/l w przeliczeniu na fruktozę i glukozę.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone wytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: barwa tych win może się wahać od średniej do intensywnej, od tonów czerwonych do fioletowych, purpury, koloru granatów lub wiśni, bądź rubinowych.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: barwa tych win może się wahać od średniej do intensywnej, od tonów czerwonych do fioletowych, purpury, koloru granatów lub wiśni, bądź rubinowych.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: barwa tych win może się wahać od średniej do intensywnej, od tonów czerwonych do fioletowych, purpury, koloru granatów lub wiśni, bądź rubinowych; mogą mieć odcienie ceglastoczerwone lub pomarańczowe.

Aromat

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: aromaty o intensywności od średniej do wysokiej, czyste.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: aromaty o intensywności od średniej do wysokiej, czyste; możliwe są również lekkie aromaty prażenia.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: aromaty o intensywności od średniej do wysokiej, czyste i złożone, ale również z aromatami z drewna i prażenia.

Smak

Bez dojrzewania w drewnianych beczkach: smak o intensywności od średniej do wysokiej, o dobrej równowadze i strukturze.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy: smak o intensywności od średniej do wysokiej, o dobrej równowadze i strukturze, może pojawiać się charakterystyczny smak drewna z posmakiem prażenia.

Dojrzewające w drewnianych beczkach przez okres dłuższy niż 6 miesięcy: smak o intensywności od średniej do wysokiej, o dobrej równowadze i strukturze, może pojawiać się charakterystyczny smak drewna z posmakiem prażenia oraz utleniania typowy dla prawidłowego dojrzewania w beczkach.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące (czerwone, białe i różowe)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W przypadku win białych – odcienie są raczej blade, złotawe i błyszczące, w przypadku win różowych – różowe do ceglanych.

Aromat

Aromat tego wina jest rześki i owocowy. Wino „Reserva” ma intensywny zapach.

Smak

W smaku są wyważone, przyjemne na podniebieniu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	185

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wytłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina ze 100 kilogramów czerwonych winogron i nie więcej niż 70 litrów wina ze 100 kilogramów białych winogron.

W przypadku produkcji win czerwonych minimalny okres maceracji musi wynosić 48 godzin.

Mieszanie odmian winorośli służących do produkcji win białych i czerwonych jest niedozwolone.

Opakowania drewniane stosowane w procesach dojrzewania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określeń tradycyjnych. Dojrzewanie w beczkach.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	7 860
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	55
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	6 430
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	47,58
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 430
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	80
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	10 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	74
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Następujące gminy:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola

— Chinchilla: aż do drogi AB-402 (biegnącej z Horna do Venta de Alhama), graniczący z jednej strony z gminami Pétrola i de Corral Rubio a z drugiej z gminami Bonete, Higueruela i Hoya Gonzalo.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar produkcji win objętych ChNP „Almansa" znajduje się w strefie przejściowej, winnice położone są na nizinach charakteryzujących się przepuszczalnymi glebami bogatymi w wapień i o niskiej zawartości składników odżywczych. Średnie opady są niskie i wynoszą 250 mm rocznie. Niski poziom opadów, przepuszczalność gleby i niska wydajność pozwalają uzyskać wina o bardzo intensywnym zapachu i barwie.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapń umożliwiają uprawę odmian określonych w specyfikacji, co nadaje winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, liczba godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Wina, o których mowa w poprzedniej części, są wykorzystywane jako cuvée do produkcji win musujących, tak więc odniesienie do ich związku odnosi się również do win musujących.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Stosowanie na etykietach określenia odmiany winorośli wymaga, by była to jedna odmiana, by co najmniej 85 % użytych winogron było tej odmiany i by zostało to odnotowane w rejestrze produkcji.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ZAKAZ BUTELKOWANIA POZA WYZNACZONYM OBSZAREM

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

W celu zapewnienia odpowiedniego stosowania ChNP wszystkie wina chronione muszą być wysyłane w opakowaniu. Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się procesem przekształcania moszczu w wino poprzez fermentację alkoholową i inne procesy uzupełniające, lecz raczej na etapie pakowania, co należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ wiąże się to z innymi praktykami enologicznymi, które mogą mieć wpływ na szczególne cechy, a mianowicie filtrowaniem, stabilizacją i różnymi rodzajami środków naprawczych.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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