C/2026/3796

17.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3796)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Almansa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Almansa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Almansa“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

PRIDANIE NOVEJ ODRODY

Opis

Doplnila sa nová biela odroda Garnacha Blanca.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Almansa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Almansa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Suché biele a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

BIELE VÍNO

Bez vyzrievania v dreve: prevažujú žlté tóny, ktoré sa môžu pohybovať od najbledších žltých až po stredne žlté vrátane slamových, pričom sú možné aj zelenkasté odtiene.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: farebné tóny môžu sa pohybovať od najbledších žltých až po najintenzívnejšie zlatisté žlté vrátane slamových, pričom sú možné aj zelenkasté odtiene.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: prevažujú žlté tóny, ktoré sa môžu pohybovať od najbledších žltých až po zlatisté žlté vrátane slamových. Možné sú aj intenzívnejšie zlatisté tóny, typické pre vyzrievanie v sudoch.

RUŽOVÉ VÍNO

Vína majú ružové tóny a môžu mať bledoružové, malinové, jahodové alebo lososové odtiene.

Aróma

BIELE VÍNO

Bez vyzrievania v dreve: čistá, s dobrou intenzitou a prevládajúcimi ovocnými vnemami.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: čistá, s dobrou intenzitou. Prevládajú ovocné vnemy, no môžu sa kombinovať s drevnatými a pečenými arómami, ktoré sú typické pre vyzrievanie v sudoch.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: čistá, s dobrou intenzitou. Prevládajú komplexné chuťové vnemy, ktoré sa pohybujú medzi ovocím a drevom a sú typické pre vyzrievanie v sudoch. Môžu sa objaviť arómy oxidatívneho vývoja, ktoré sú charakteristické pre správne vyzrievanie v dreve.

RUŽOVÉ VÍNO

Čistá so strednou až vysokou intenzitou, v ktorej prevládajú ovocné arómy.

Chuť

BIELE VÍNO

Bez vyzrievania v dreve: dobrá kyslosť, svieže a ovocné príchute.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: dobrá kyslosť, svieže a ovocné príchute. Môžu sa objaviť ľahké drevnaté a pečené arómy, ktoré sú špecifické pre vyzrievanie v sudoch.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: dobrá kyslosť, čisté a komplexné arómy, v ktorých sa spájajú tóny ovocia a dreva. Môžu sa objaviť pečené arómy, ktoré sú špecifické pre vyzrievanie v sudoch.

RUŽOVÉ VÍNO

Dobrá kyslosť, výrazná a vyvážená chuť. Ovocná a hladká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	gramy na liter, vyjadrené ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosuché, polosladké a sladké biele, ružové a červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Rovnaký, ako už bolo opísané v prípade suchých vín, v závislosti od toho, či ide o biele, ružové alebo červené víno, a v závislosti od vyzrievania.

Aróma

Rovnaký, ako už bolo opísané v prípade suchých vín, v závislosti od toho, či ide o biele, ružové alebo červené víno, a v závislosti od vyzrievania.

Chuť

Rovnaký, ako už bolo opísané v prípade suchých vín, v závislosti od toho, či ide o biele, ružové alebo červené víno, a v závislosti od vyzrievania.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	3
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	gramy na liter, vyjadrené ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 180 mg/l, ak celkový obsah cukru presiahne 5 g/l vyjadrený ako fruktóza a glukóza.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Suché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Bez vyzrievania v dreve: tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu farby s nádychmi od červenej po fialovú, purpurovú, granátovú, čerešňovú alebo rubínovú.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu farby s nádychmi od červenej po fialovú, purpurovú, granátovú, čerešňovú alebo rubínovú a môžu sa vyznačovať tehlovočervenými odtieňmi.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu farby s nádychmi od červenej po fialovú, purpurovú, granátovú, čerešňovú alebo rubínovú a môžu sa vyznačovať tehlovočervenými odtieňmi.

Aróma

Bez vyzrievania v dreve: stredná až vysoká intenzita s čistými a ovocnými arómami.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: stredná až vysoká intenzita s čistými arómami a zároveň možné ľahké pečené arómy.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: stredná až vysoká intenzita s čistými a komplexnými arómami a zároveň možné drevnaté a pečené arómy.

Chuť

Bez vyzrievania v dreve: stredná až vysoká intenzita, s dobrou vyváženosťou a štruktúrou.

Vyzrievanie v dreve najviac šesť mesiacov: tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu, dobre vyvážené a štruktúrované príchute s charakteristickými drevnatými príchuťami s pečenými nádychmi.

Vyzrievanie v dreve viac ako šesť mesiacov: tieto vína môžu mať strednú až vysokú intenzitu, dobre vyvážené a štruktúrované príchute s charakteristickými drevnatými arómami s pečenými nádychmi a arómami oxidatívneho vývoja, ktoré sú charakteristické pre správne vyzrievanie v sudoch.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	gramy na liter, vyjadrené ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé vína (červené, biele a ružové)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jemná a vytrvalá pena v prípade bielych vín s lesklými svetlými až zlatistými odtieňmi a v prípade ružových vín s ružovými až tehlovými odtieňmi.

Aróma

Arómy sú čisté a ovocné. Vína „Reserva“ majú intenzívne arómy.

Chuť

Príchuť v ústach je vyvážená s ľahkou štruktúrou na podnebí.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	gramy na liter, vyjadrené ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Pri extrakcii muštu alebo vína a jeho oddelení od matolín sa musí použiť správny tlak, aby výnos nepresiahol 74 litrov vína na 100 kilogramov modrého hrozna a 70 litrov vína na 100 kilogramov bieleho hrozna.

Minimálny čas macerácie pri výrobe červených vín je 48 hodín.

Sceľovanie bieleho vína a modrých odrôd nie je povolené.

Drevené nádoby používané v procese zrenia musia byť vyrobené z dubového dreva a musia mať kapacitu, ktorá je v súlade s objemovými limitmi stanovenými platnými právnymi predpismi na používanie určitých tradičných pojmov. Vyzrievanie v sudoch.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody vedené systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 860
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody vedené systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	55
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody vedené systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	6 430
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody vedené systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	47,58
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	11 430
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	74
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Tieto obce:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: oblasť ohraničená obslužnou cestou AB-402 (prechádzajúcou z obce Horna do Venta de Alhama) a hraničiaca na jednej strane s obcami Pétrola a Corral Rubio a na druhej strane s obcami Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť výroby vína s označením pôvodu „Almansa“ sa nachádza v klimatickom prechodnom pásme. Vinohrady sa nachádzajú na nížinách, ktoré sa vyznačujú priepustnými pôdami bohatými na vápenec a s nízkym obsahom živín. Priemerné zrážky sú nízke – 250 mm/rok. Malý úhrn zrážok, priepustnosť pôd a nízky výnos umožňujú výrobu vín s veľmi intenzívnou arómou a farbou.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Extrémne teploty a pôda bohatá na vápenec umožňujú pestovanie autorizovaných odrôd, ktoré vínam dodávajú telo a rovnováhu. Podobne aj prirodzený obsah alkoholu, ktorý vzniká v dôsledku nedostatku zrážok a dĺžky vystavenia slnečnému svitu, prispieva k výrobe vín so stanovenými úrovňami obsahu alkoholu. Na výrobu šumivých vín sa ako cuvée používajú vína uvedené v predchádzajúcom bode, takže opis ich súvislosti sa vzťahuje aj na šumivé vína.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Aby bolo možné uviesť konkrétnu a jedinečnú odrodu, je nutné, aby aspoň 85 % hrozna pochádzalo z tejto odrody a aby to bolo uvedené v registroch vín.

Predmet požiadavky/výnimky

ZÁKAZ BALENIA MIMO VYMEDZENEJ OBLASTI

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Aby sa zaručilo vhodné využitie CHOP, musia byť všetky chránené vína expedované v balení. Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a ďalšími doplnkovými procesmi; za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie. Balenie sa musí považovať za konečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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