C/2026/3796

17.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3796)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Almansa“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Almansa“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Almansa“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

VKLJUČITEV NOVE SORTE

Opis

Dodana je bila nova bela sorta garnacha blanca.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Almansa“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0044-AM07 – 27. april 2026

1. **Ime**

„Almansa“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Suho belo vino in vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

BELO VINO

Brez staranja v lesenih sodih: prevladujejo rumeni odtenki, ki so lahko od zelo bledo rumeni do srednje rumeni, vključno s slamnato rumenimi, možni pa so tudi zelenkasti odsevi.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: barve so lahko od zelo bledo rumene do najbolj intenzivne zlato rumene, vključno s slamnato rumeno, možni pa so tudi zelenkasti odsevi.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: prevladujejo rumeni odtenki, ki so lahko od zelo bledo rumeni do zlato rumeni, vključno s slamnato rumenimi. Možni so tudi intenzivnejši zlati odtenki, značilni za zorenje v sodih.

VINO ROSÉ

Vina imajo rožnate odtenke in lahko imajo odseve bledo rožnate barve, barve malin, jagod ali lososa.

Vonj

BELO VINO

Brez staranja v lesenih sodih: čist, precej intenziven, s prevladujočimi sadnimi zaznavami.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: čist in precej intenziven. Prevladujejo sadne zaznave, ki se lahko prepletajo z aromami po lesu in praženem, značilne za staranje v sodih.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: čist in precej intenziven. Prevladujejo kompleksne zaznave sadja in lesa, značilne za staranje v sodih. Možne so arome oksidativnega razvoja, značilne za pravilno staranje v lesenih sodih.

VINO ROSÉ

Čist, srednje do zelo intenziven, s prevladujočimi sadnimi aromami.

Okus

BELO VINO

Brez staranja v lesenih sodih: dobra vsebnost kislin, sveži in sadni okusi.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: dobra vsebnost kislin, sveži in sadni okusi. Lahko se pojavi rahel okus po lesu in praženem, značilen za staranje v sodih.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: dobra vsebnost kislin ter čisti in kompleksni okusi, v katerih se prepletata sadje in les. Lahko se pojavi okus po praženem, značilen za staranje v sodih.

VINO ROSÉ

Dobra vsebnost kislin ter odkrit in uravnotežen okus. Saden in mehak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsuho, polsladko in sladko vino, vino rosé in rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Enako kot je prej opisano za suha vina, odvisno od tega, ali gre za bela, rosé ali rdeča vina, ter od njihovega staranja.

Vonj

Enako kot je prej opisano za suha vina, odvisno od tega, ali gre za bela, rosé ali rdeča vina, ter od njihovega staranja.

Okus

Enako kot je prej opisano za suha vina, odvisno od tega, ali gre za bela, rosé ali rdeča vina, ter od njihovega staranja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida: 180 mg/l, če vsebnost skupnih sladkorjev presega 5 g/l, izraženih kot fruktoza in glukoza.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Suho rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Brez staranja v lesenih sodih: za vina je značilna srednje do zelo intenzivna barva, z odtenki od rdeče do vijolične, škrlatne, granatne, češnjeve ali rubinaste barve.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: za vina je značilna srednje do zelo intenzivna barva, z odtenki od rdeče do vijolične, škrlatne, granatne, češnjeve ali rubinaste barve, lahko z opečnatimi odtenki.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: za vina je značilna srednje do zelo intenzivna barva, z odtenki od rdeče do vijolične, škrlatne, granatne, češnjeve ali rubinaste barve, lahko z opečnatimi ali oranžnimi odtenki.

Vonj

Brez staranja v lesenih sodih: srednje do zelo intenziven, s čistimi in sadnimi aromami.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: srednje do zelo intenzivno vino s čistimi in sadnimi aromami, hkrati dopušča rahle arome po praženem.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: srednje do zelo intenzivno vino s čistimi in kompleksnimi aromami, hkrati dopušča arome po lesu in praženem.

Okus

Brez staranja v lesenih sodih: srednje do zelo intenziven, dobro uravnotežen in strukturiran.

Staranje v lesenih sodih največ šest mesecev: srednje do zelo intenziven, dobro uravnotežen in dobro strukturiran, lahko z značilnim okusom po lesu s pridihom po praženem.

Staranje v lesenih sodih več kot šest mesecev: srednje do zelo intenziven, dobro uravnotežen in dobro strukturiran, lahko z značilnim okusom po lesu s pridihom po praženem in oksidativnem razvoju, ki sta značilna za pravilno zorenje v sodih.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča, bela in rosé kakovostna peneča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Vino ima drobne obstojne mehurčke, bela vina so svetlih do zlatorumenih odtenkov, sijoča, vina rosé so rožnatih do opečnatih odtenkov.

Vonj

Arome so čiste in sadne. Arome vin „reserva“ so intenzivne.

Okus

Vino je v ustih uravnoteženo, s strukturo, ki je blagega okusa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Pri ekstrakciji mošta ali vina in ločevanju od tropa se uporabi ustrezen pritisk, da donos ne preseže 74 litrov vina na 100 kilogramov rdečega grozdja in 70 litrov vina na 100 kilogramov belega grozdja.

Za proizvodnjo rdečih vin je najkrajši čas maceracije 48 ur.

Mešanje belih in rdečih sort vinske trte ni dovoljeno.

Lesene posode, ki se uporabljajo v postopkih staranja, morajo biti izdelane iz hrasta in imeti prostornino, ki ustreza prostorninskim omejitvam, ki jih določa veljavna zakonodaja za uporabo nekaterih tradicionalnih izrazov. Staranje v sodih.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

Največji donos:

Največji donos	7 860
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

Največji donos:

Največji donos	55
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

Največji donos:

Največji donos	6 430
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

Največji donos:

Največji donos	47,58
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte v brajdah

Največji donos:

Največji donos	11 430
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte v brajdah

Največji donos:

Največji donos	80
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte v brajdah

Največji donos:

Največji donos	10 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte v brajdah

Največji donos:

Največji donos	74
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Naslednje občine:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: območje, omejeno s cesto AB-402 (med Horno in Vento de Alhama), ki na eni strani meji na občini Pétrola in Corral Rubio, na drugi pa na občine Bonete, Higueruela in Hoya Gonzalo.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Območje proizvodnje vina z označbo porekla „Almansa“ je v območju podnebnega prehoda. Vinogradi so na planotah, za katere so značilna prepustna tla, bogata z apnencem in revna s hranilnimi snovmi. Količina padavin je majhna in na leto ne preseže 250 mm. Majhna količina padavin, prepustnost tal in manjši donos omogočajo pridobivanje vin z intenzivno aromo in barvo.

Kategorija proizvoda vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Skrajne temperature in tla, bogata z apnencem, omogočajo pridelavo dovoljenih sort vinske sorte, ki dajejo vinu polnost in uravnoteženost. Podobno pomanjkanje padavin in ure sončne svetlobe ustvarjajo delež naravnega alkohola, ki omogoča proizvodnjo vin s predpisanimi deleži alkohola. Za proizvodnjo penečih vin se vina iz prejšnjega odstavka uporabljajo kot osnovno vino, zato opis njihove povezave velja tudi za peneča vina.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Da se lahko vino označi z imenom ene sorte vinske trte, mora vsaj 85 % grozdja izhajati iz navedene sorte, kar mora biti evidentirano v vinskih registrih.

Naslov zahteve/odstopanja

PREPOVED POLNJENJA ZUNAJ RAZMEJENEGA OBMOČJA

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Da bi zagotovili ustrezno uporabo ZOP, se vsa zaščitena vina odpremijo v embalaži. Proizvodnja vin z označbo porekla se ne konča s postopkom predelave mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi, dopolnilnimi postopki, temveč s polnjenjem. To je treba šteti za zadnjo fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne značilnosti, in sicer filtriranje, stabilizacijo in različne vrste korektivnih ukrepov.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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