C/2026/3796

17.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3796)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Almansa”

Referensnummer: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Produktens namn**

”Almansa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, Undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Almansa är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte omfattas av någon av de situationer som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV EN NY DRUVSORT

Beskrivning

Den ny gröna druvsorten ”Garnacha Blanca” har lagts till.

Denna ändring påverkar punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Almansa”

Referensnummer: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. **Namn**

Almansa

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Torra vita viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

VITT VIN

Ingen lagring på ekfat: gula toner dominerar, som kan variera från blekaste gult till medelgult, inklusive halmgult. Grönaktiga nyanser är också möjliga.

Lagring på ekfat i högst sex månader: färgen kan variera från blekaste gult till den mest intensivt gyllengula nyans, inklusive halmgult. Grönaktiga nyanser är också möjliga.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: gula toner dominerar, som kan variera från blekaste gult till gyllengult, inklusive halmgult. Mer intensiva, gyllene toner som är typiska vid lagring i tunna är också möjliga.

ROSÉVIN

Vinerna har rosa toner och kan ha ljust rosa, hallon-, jordgubbs- eller laxfärgade nyanser.

Doft

VITT VIN

Ingen lagring på ekfat: ren, med god intensitet och ett dominerande intryck av fruktighet.

Lagring på ekfat i högst sex månader: ren, med god intensitet. Det dominerande intrycket är fruktighet, som emellertid kan kombineras med ekfatsaromer och rostade aromer typiska för lagring i tunna.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: ren, med god intensitet. Komplexa sensationer mellan frukt och trä, typiska för lagring i tunna, är dominerande. Aromer av oxidativ utveckling som är karakteristiska för korrekt lagring på ekfat är möjliga.

ROSÉVIN

Ren med medelhög till hög intensitet och med övervägande fruktiga aromer.

Smak

VITT VIN

Ingen lagring på ekfat: vinerna har en god syra och friska och fruktiga smaker.

Lagring på ekfat i högst sex månader: vinerna har en god syra och friska och fruktiga smaker. Lätta, vedartade och rostade smaker som är specifika för lagring i tunna kan förekomma.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: god syra, rena och komplexa smaker som kombinerar frukt och trä. Rostade smaker som är specifika för lagring i tunna kan förekomma.

ROSÉVIN

God syra, djärv och balanserad. Fruktig och mjuk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvtorra, halvsöta och söta vita viner, roséviner och röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Samma som beskrivs ovan för torra viner, beroende på om de är vita, rosé eller röda och beroende på deras lagring.

Doft

Samma som beskrivs ovan för torra viner, beroende på om de är vita, rosé eller röda och beroende på deras lagring.

Smak

Samma som beskrivs ovan för torra viner, beroende på om de är vita, rosé eller röda och beroende på deras lagring.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	3
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid: 180 mg/l om den totala sockerhalten överstiger 5 g/l uttryckt som fruktos och glukos.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Torrt rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ingen lagring på ekfat: vinerna kan ha medelhög till hög färgintensitet, med nyanser från rött till violett, purpur, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött.

Lagring på ekfat i högst sex månader: vinerna kan ha medelhög till hög färgintensitet, med nyanser från rött till violett, purpur, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Även tegelröda toner kan förekomma.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: vinerna kan ha medelhög till hög färgintensitet, med nyanser från rött till violett, purpur, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Även tegelröda eller orangea toner kan förekomma.

Doft

Ingen lagring på ekfat: medelhög till hög intensitet med rena och fruktiga aromer.

Lagring på ekfat i högst sex månader: medelhög till hög intensitet med rena och fruktiga aromer, samtidigt som även lätt rostade aromer kan förekomma.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: medelhög till hög intensitet med rena och komplexa aromer, samtidigt som även ekfatsaromer och rostade aromer kan förekomma.

Smak

Ingen lagring på ekfat: medelhög till hög intensitet, med god balans och struktur.

Lagring på ekfat i högst sex månader: dessa viner är välbalanserade och välstrukturerade med medelintensiv till intensiv smak och kan ha karakteristisk smak från ekfat med rostade inslag.

Lagring på ekfat i mer än sex månader: dessa viner är välbalanserade och välstrukturerade med medelintensiv till intensiv smak och kan ha karakteristisk smak från ekfat med rostade inslag och smaker av oxidativ utveckling som är karakteristiska för korrekt lagring i tunna.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsviner (rött vin, vitt vin och rosévin):

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Fina, kvardröjande bubblor. De vita vinerna har svag till gyllengul, klar färg och rosévinerna rosa till tegelröda toner.

Doft

Aromerna är rena och fruktiga. Viner med beteckningen ”Reserva” har intensiva aromer.

Smak

Vinerna är balanserade och lättdruckna.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	185

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

När musten eller vinet extraheras och separeras från pressresterna måste rätt tryck användas för att utvinningsgraden inte ska överstiga 74 liter vin per 100 kg blå druvor eller 70 liter vin per 100 kg gröna druvor.

Vid framställning av röda viner ska macerationstiden vara minst 48 timmar.

Det är inte tillåtet att blanda gröna och blå druvsorter.

De träfat som används till lagringen måste vara av ek och ha en rymd som överensstämmer med de volymgränser som fastställs i gällande lagstiftning för användning av vissa traditionella uttryck. Lagring på fat.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter i gobeletsystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	7 860
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter i gobeletsystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	55
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter i gobeletsystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	6 430
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter i gobeletsystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	47,58
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter i spaljésystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	11 430
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter i spaljésystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	80
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter i spaljésystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter i spaljésystem

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	74
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Området omfattar följande kommuner:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: det område som avgränsas av tillfartsvägen AB-402 (från Horna till Venta de Alhama) och som på ena sidan gränsar till kommunerna Pétrola och Corral Rubio och på andra sidan till kommunerna Bonete, Higueruela och Hoya Gonzalo.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet för ursprungsbeteckningen ”Almansa” ligger i en klimatmässig övergångsregion. Vingårdarna ligger på ett lågland som kännetecknas av genomsläppliga, kalkrika jordar med låga halter av näringsämnen. 250 mm/år. Den sparsamma regnmängden, jordens genomtränglighet och den låga avkastningen gör det möjligt att framställa viner med stark arom och intensiv färg.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsviner

Sammanfattning av sambandet

De extrema temperaturerna och den kalkrika jorden möjliggör odling av de godkända druvsorterna, som ger vinerna fyllighet och balans. På liknande sätt ger bristen på nederbörd och de många soltimmarna upphov till en naturlig alkoholhalt som gör det möjligt att framställa viner med de fastställda alkoholhalterna. Vid framställningen av mousserande viner används de viner som nämns i det föregående stycket som ”cuvée”. Beskrivningen av sambandet för dessa viner gäller därmed även de mousserande vinerna.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

För att namnet på en enda specifik druvsort ska få anges måste minst 85 % av druvorna vara av denna sort och det ska anges i vinregistret.

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRBUD MOT FÖRPACKNING UTANFÖR DET AVGRÄNSADE OMRÅDET

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

För att säkerställa att ursprungsbeteckningen används på rätt sätt måste alla skyddade viner sändas i förpackning. Framställningen av viner med ursprungsbeteckningen avslutas inte med processen att omvandla must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer, utan med förpackningen. Förpackningen måste således ses som slutskedet i framställningen av dessa viner, eftersom den innefattar andra oenologiska metoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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