РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 15 юни 2017 година

относно публикуването в *Официален вестник на Европейския съюз* на заявка за изменение на спецификацията на продукт с наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета [Almansa (ЗНП)]

(2017/C 194/06)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Испания е подала заявка за изменение на спецификацията на продукт с наименованието „Almansa“ съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) Комисията разгледа заявката и установи, че условията по членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 са изпълнени.

(3) За да се даде възможност за представяне на декларации за възражение съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, заявката за изменение на спецификацията на продукт с наименованието „Almansa“ следва да се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз,*

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член единствен

Заявката за изменение на спецификацията на продукт с наименованието „Almansa“ (ЗНП) съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се намира в приложението към настоящото решение.

Съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се дава право на възражение по отношение на изменението на спецификацията на продукт, посочено в първа алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуване на настоящото решение в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 15 юни 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Дата на подаване на заявката: 31 август 2015 г.

Заявка за изменение на спецификацията на продукт

1. **Правила, приложими спрямо изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — Изменение, което не е несъществено

2. **Описание и мотиви за изменението**

2.1. *Описание на продукта*

Внесените изменения се дължат на промени на пазара на виното, където потребителят търси все повече вина с ниско алкохолно съдържание и вина от нови винени сортове, които са оптимално приспособени за нашите почви и климат.

Освен това се уточнява действителното алкохолно съдържание на младите бели вина, на вината розе, на младите червени вина и на червените вина „roble“ за полусухите, полусладките и сладките вина, като за тях се посочва минимално алкохолно съдържание от 9 %.

Поради търсенето и конкуренцията на пазара наименованието за произход „Almansa“ разчита на производството на висококачествени пенливи вина, които се насочват към нов пазар и продължават да популяризират наименованието за произход „Almansa“.

Ето защо в тази точка се определят параметрите, които трябва да бъдат спазвани при производството на висококачествени пенливи вина с наименованието за произход „Almansa“.

2.2. *Използвани енологични практики*

За младото бяло вино, младото червено вино, бялото вино, ферментирало в бъчва, и бялото вино „Crianza“ се премахва максималният натиск при пресоване, като се запазва максималният добив на суровина. Добивът на суровина е измереният добив и именно спрямо него се определя границата на натиск, при която трябва да се осъществява пресоването.

За младото розе се премахва границата за продължителност на мацерацията, тъй като при производството на вино не е възможно да се определят с точност минималната и максималната продължителност на мацерацията поради факта, че тя зависи от зрялостта на гроздето, температурата на гроздовата мъст по време на процеса на мацерация и сорта грозде. По този начин ще се избегне твърде изразен цвят и твърде голямо таниново съдържание на вината розе, а освен това те няма да са твърде силни и трудни за реализация на пазара.

Добавя се нов параграф за висококачествените пенливи вина, като се уточнява, че те трябва да се пригодят спрямо изискванията, посочени в буква В от приложение II към Регламент (ЕО) № 606/2009. Тези вина ще се произвеждат от виноматериалите на наименованието за произход „Almansa“. Освен това ще е възможно да се посочи видът ферментация съгласно разпоредбите на член 66, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията.

2.3. *Определение на географския район*

В тази точка се иска изменение на начина, по който е определен географският район, като той следва да се определя въз основа на общини, докато понастоящем това става въз основа на кадастрални поземлени имоти. От 1975 г. (Постановление № 16414 от 19 май 1975 г., с което се регламентира наименованието за произход „Almansa“ и неговият регулаторен съвет) до 2006 г. (Постановление от 1 февруари 2006 г. на Consejería de Agricultura, с което се установяват производствените стандарти и се регламентират други характеристики или технически спецификации на вината с наименованието за произход „Almansa“) географският район се определяше въз основа на общини; през февруари 2006 г. производственият стандарт за тези вина беше изменен и географският район беше определен въз основа на кадастрални поземлени имоти.

Настоящото определяне на географския район е въз основа на площите, засадени с лозя. Този географски район не е непрекъснат, съдържа „островчета“ между посочените в производствения стандарт кадастрални поземлени имоти и не отговаря на традиционния географски район на производство на наименованието за произход „Almansa“ предвид факта, че невключените райони отговарят на условията за производство на наименованието за произход „Almansa“, поради което следва да бъдат включени в спецификацията на продукта. Чрез представеното изменение ще се избегнат бъдещи грешки поради комасация и промени в номенклатурата/номерирането на поземлените имоти в кадастъра.

Поради тази причина се иска определянето на географския район на наименованието за произход „Almansa“ да включва парцелите и частите от лозя, намиращи се в следните общини:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— районът на община Chinchilla, съответстващ на нейния квартал Villar de Chinchilla, ограничен от страничен път AB-402 (от Horna до Venta de Alhama), граничещ от едната страна с общините Pétrola и Corral Rubio, а от другата — с общините Bonete, Higueruela и Hoya Gonzalo.

Всички тези общини представляват хомогенна площ, където почвените и климатичните условия са сравними и имат характеристиките, които се изискват в спецификацията на продукта с наименованието за произход „Almansa“ така, както са посочени в производствения стандарт на тези вина преди 2006 г.

2.4. *Сортове грозде*

Включва се сортът черно грозде „Pinot Noir“ (като вторичен сорт), тъй като той е въведен в географския район от 2000 г. насам и позволява да се получават вина с качеството, което се изисква от наименованието за произход „Almansa“.

2.5. *Връзка*

В тази точка се прецизират съществуващите връзки с географския район по отношение на висококачествените пенливи вина.

Почвените и климатичните условия, местоположението на района, опитът на лозаро-винарите като производители на вина и сортовете на наименованието за произход са благоприятните условия, които дават възможност за производството на грозде, което е с качеството, изисквано за наименованието за произход, и което се използва за производство на висококачествени пенливи вина.

2.6. *Наименования и адреси на контролните органи*

Посочват се името и адресът на контролните органи, функциониращи към момента на представяне на заявката за изменение, и се запазва връзката в интернет, на която е възможно да се направи справка с актуализираните данни на контролните органи за ЗНП „Almansa“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование**

„Almansa“

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Висококачествени пенливи вина

4. **Описание на виното (вината)**

Млади бели вина и млади вина розе, сухи

Белите вина са леки, със средно алкохолно съдържание, постоянен жълт цвят и умерено ароматни.

Вината розе са с цвят, вариращ от ягодово до малиново розово. Те са свежи, леки и със средна киселинност. На вкус са разведряващи и плодови.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	11,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	11,5

Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	180

Млади бели вина и млади вина розе, полусухи, полусладки и сладки

По отношение на външния вид и аромата те приличат на сухите вина от същия сорт.

Що се отнася до вкуса, той е балансиран от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	11,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	10
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	180

Бяло вино, ферментирало в бъчва, и бяло вино „Crianza“

По отношение на външния вид виното е бистро и искрящо, със сламено жълт цвят и/или със златисти оттенъци.

На мирис виното проявява първични аромати, примесени с третични аромати на препеченост, идващи от бъчвата. Виното е средно силно до силно.

На вкус е балансирано, меко и с плодов послевкус с нотки на сурова дървесина.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	11,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	11,5
Минимална обща киселинност:	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	11,7
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	180

Младо червено вино и червено вино „roble“, сухи

Червените вина имат приглушен цвят и блясък в тоналността на виолетовото/тъмночервеното и/или пурпурното. Отличното им ниво на киселинност дава възможност за продължително отлежаване и съхранение. Винata имат много силен аромат и наситен цвят с добра смесица от сортове при средно алкохолно съдържание.

Това са вина с плътно тяло и богат червен цвят, които са балансирани и леко танинови. Винata, отлежавали в дъбови бъчви, имат средна интензивност и ретроназален мирис с леки нюанси на препеченост.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	12
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	12
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	11,7
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	150

Младо червено вино и младо червено вино „Roble“, полусухи, полусладки и сладки.

По отношение на външния вид и аромата те приличат на сухите вина от същия сорт.

Що се отнася до вкуса, той е балансиран от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	12
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	11,7
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	150

Червени вина „Crianza“, „Reserva“ и „Gran reserva“

Цветът е черешово или рубинено червен с възможни керемидени оттенъци. Среден до средно интензивен червен цвят.

Добра смесица от плодови и дъбови аромати или аромати на подправки. Средно високо или високо алкохолно съдържание.

Добре структурирано средно таниново вино, хармоничен и продължителен послевкус. *Максимална летлива киселинност: 15 meq/l за отлежалите вина.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	12
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	12
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	16,7
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	150

Висококачествени пенливи вина

Фини и устойчиви мехурчета, при белите вина — бледи до златисти тонове и блясък, при вината розе — розови до керемидени тонове. Чисти и плодови аромати; във вината „резерва“ ароматите са силни. На вкус са балансирани и пивки.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	11
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	10
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	13,3
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	185

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Основни енологични практики*

Специфична енологична практика

Процесът на алкохолна ферментация трябва да се извършва до пълното изчерпване на ферментируемите захари; подходящата температура за получаване на характерните първични аромати не трябва да превишава 20 °C за белите вина, 25 °C за вината розе и 28 °C за червените вина. Ферментацията може да бъде прекъсната, за да се запазят остатъчните захари, или когато се приготвят от сухи вина — като се използва подсладяване с ректифицирана концентрирана гроздова мъст с произход от района на производство.

Вината ще могат да отлежават, като периодът на отлежаване за вината „Crianza“, „Reserva“ и „Gran reserva“ ще бъде съответно 18, 24 и 36 месеца. Бъчвите ще са дъбови с вместимост 330 литра.

Висококачествените пенливи вина ще трябва да се приспособят към изискванията в приложение II към Регламент (ЕО) № 606/2009.

б) *Максимални добиви*

Сортове за бели вина, произхождащи от лозя с чашовидна формировка на лозите

7 860 kg грозде на хектар

Сортове за бели вина, произхождащи от лозя с чашовидна формировка на лозите

55 hl на хектар

Сортове за червени вина, произхождащи от лозя с чашовидна формировка на лозите

6 430 kg грозде на хектар

Сортове за червени вина, произхождащи от лозя с чашовидна формировка на лозите

45 hl на хектар

Сортове за бели вина, произхождащи от лозя с формировка „шпалир“ на лозите

11 430 kg грозде от хектар

Сортове за бели вина, произхождащи от лозя с формировка „шпалир“ на лозите

80 hl на хектар

Сортове за червени вина, произхождащи от лозя с формировка „шпалир“ на лозите

10 000 kg грозде на хектар

Сортове за червени вина, произхождащи от лозя с формировка „шпалир“ на лозите

70 hl на хектар

6. **Определен район**

Той обхваща парцелите и частите от лозя, намиращи се в следните общини: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola и Chinchilla, район, ограничен от страничен път AB-402 (от Horna до Venta de Alhama), граничещ от едната страна с общините Pétrola и Corral Rubio, а от другата — с общините Bonete, Higueruela и Hoya Gonzalo.

7. **Основни винени сортове грозде**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Описание на връзката (връзките)**

Вино

1) Данни за географския район (природни и човешки фактори)

Географският район, който обхваща наименованието за произход „Almansa“, е високопланинско плато, което граничи на изток чрез прохода Almansa с някогашното Кралство Валенсия. В продължение на векове тази местност е белязала преходът от земите на Левант към Кастилия. Основният критерий за разграничаване на територията, която обхваща наименованието за произход „Almansa“, от земите на Левант е разликата в надморската височина, която от 400 метра (в съседното село Fuente La Higuera) става 700 метра (в Almansa), а разстоянието между двете села е едва 15 km. Климатът е от вида континентален с екстремни условия — зимите са много студени и сухи и се редуват с много горещи лета. Валежите са съсредоточени през пролетта и в края на лятото, а средното им количество не надвишава 250 mm годишно.

По принцип почвата е богата на варовик, като се редуват каменисти райони с тънък почвен слой и по-песъчливи и дълбоки райони. Като цяло тези земи не са особено плодородни и добивът на хектар е слаб.

Всички общини, които влизат в района на наименованието за произход „Almansa“, се намират в границите на провинция Албасете. Районът е изключително селски с основен градски център самият град Алманса, който наброява 26 000 жители, а селското стопанство представлява първостепенният ресурс на региона. Наименованието за произход „Almansa“ е създадено през 1966 г.

2) Данни за качеството или характеристиките на виното, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда.

Полусухият континентален климат на района на производство на наименованието за произход „Almansa“, заедно със слабо плодородната почва, улеснява самоконтрола на производството в лозята, като среднят добив на хектар е 4 500 kg. Този слаб добив от една лоза увеличава плътността на цвета, концентрацията на танини и богатството на аромата на червените вина. По време на етапа на зреене надморската височина води до особено изразена температурна инверсия през нощта. Това явление благоприятства производството на вина с високо качество.

3) Връзка между характеристиките на географския район и качеството на виното

Районът на производство на наименованието за произход „Almansa“ се намира в преходен регион, лозята се намират в равнинни зони, които се характеризират с пропускливи почви, богати на варовик и бедни на хранителни вещества; освен това средното количество валежи е малко и не надвишава 250 mm годишно. Малкото количество валежи, пропускливостта на почвите и ниският добив дават възможност да се получат вина с много силен аромат и наситен цвят.

Висококачествени пенливи вина

1) Данни за географския район (природни и човешки фактори)

Екстремният климат, който се характеризира с много студени и сухи зими и много горещи лета в района на производство, както и средната надморска височина, богатите на варовик почви и традицията в лозаро-винарството, свързана с наименованието за произход „Almansa“, са подходящите условия за производство на грозде с изискуемото качество и идеалните условия за производство на висококачествени пенливи вина.

2) Данни за качеството или характеристиките на виното, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда.

Малкото количество валежи и слабо плодородните почви водят до нисък добив на грозде на хектар, което придава на висококачествените пенливи вина с наименованието за произход „Almansa“ пълнота и балансираност и способства за образуването на фини и устойчиви мехурчета.

3) Връзка между характеристиките на географския район и качеството на виното.

Екстремните температури и богатото съдържание на варовик в почвата дават възможност за отглеждане на разрешените сортове, които придават на вината пълнота и балансираност; освен това сухият климат, слабият добив и слънцегреенето, както и естественото алкохолно съдържание дават възможност за производство на висококачествени пенливи вина с определените алкохолни градуси.

9. **Други основни условия**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да може да се обозначи върху етикета определен уникален сорт лоза, е необходимо най-малко 86 % от гроздето да произхожда от посочения сорт и това да е отбелязано в регистрите за вината.

10. **Връзка към спецификацията на продукта**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf