PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 15. června 2017

o zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie* žádosti o změnu specifikace názvu výrobku v odvětví vína uvedenou v článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 (Almansa (CHOP))

(2017/C 194/06)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 [1], a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Španělsko v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložilo žádost o změnu specifikace názvu „Almansa".

(2) Komise tuto žádost přezkoumala a zjistila, že podmínky stanovené v článcích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v článcích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.

(3) S cílem umožnit předložení námitek v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 by proto měla být v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejněna žádost o změnu specifikace názvu „Almansa",

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Almansa" (CHOP) podle článku 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je uvedena v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se právo vznést námitku proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto rozhodnutí uděluje do dvou měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 15. června 2017.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

[1] Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Datum podání žádosti: 31. srpna 2015

Žádost o změnu specifikace

1. **Pravidla pro změny**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. **Popis a důvody ke změně**

2.1. *Popis produktu*

Změny reagují na vývoj na trhu s vínem, na kterém spotřebitelé stále častěji vyhledávají vína s nízkým obsahem alkoholu a vína z nových odrůd révy, která se optimálním způsobem přizpůsobila místním půdám a podnebí.

Kromě toho se specifikuje skutečný obsah alkoholu v mladých bílých vínech, růžových vínech, mladých červených vínech a červených vínech typu „Roble“ v případě polosuchých, polosladkých a sladkých vín, přičemž v případě těchto druhů vín se uvádí minimální obsah alkoholu 9 %.

S ohledem na poptávku a konkurenci na trhu byla v rámci označení původu Almansa zahájena výroba jakostních šumivých vín, která otevírají nový trh a dále propagují chráněné označení původu Almansa.

Proto se v tomto bodě stanoví parametry, které musí být dodrženy u jakostních šumivých vín s označením původu Almansa.

2.2. *Používané enologické postupy*

V případě mladého bílého vína, mladého červeného vína, bílého vína fermentovaného v dubových sudech a bílého vína typu „Crianza“ se vypouští maximální tlak lisování, přičemž je zachován maximální výnos ze sklizně. Výnos ze sklizně se měří a na jeho základě se stanoví mezní hodnoty tlaku lisování.

V případě mladého růžového vína se vypouští omezení délky trvání macerace, neboť při výrobě vína nelze stanovit minimální a maximální délku trvání macerace, protože délka závisí na stupni zralosti hroznů, teploty moštu během procesu macerace a na odrůdě hroznů. Tak se předejde tomu, aby růžová vína měla příliš výraznou barvu a příliš mnoho taninu, byla velmi robustní a obtížně prodejná.

U jakostních šumivých vín se doplňuje nový odstavec, v němž se uvádí, že jakostní šumivá vína musí splňovat požadavky uvedené v bodě C přílohy II nařízení (ES) č. 606/2009. Označení původu se tak rozšíří o tato vína. Kromě toho bude možné uvádět druh kvašení v souladu s čl. 66 odst. 4 nařízení Komise (ES) č. 607/2009.

2.3. *Vymezení zeměpisné oblasti*

V tomto odstavci se požaduje změnit způsob vymezení zeměpisné oblasti tím, že se vymezí podle obcí, přičemž v současnosti je vymezena podle katastrálních polygonů. Od roku 1975 (výnos č. 16414 ze dne 19. května 1975, kterým se stanoví označení původu Almansa a jeho regulační rada) do roku 2006 (výnos Consejería de Agricultura ze dne 1. února 2006, kterým se stanoví výrobní normy a kterým se upravují další vlastnosti nebo technické specifikace vín s označením původu Almansa) byla zeměpisná oblast vymezena podle obcí. V roce 2006 se výrobní norma těchto vín změnila a zeměpisná oblast se vymezila podle katastrálních polygonů.

Současná definice zeměpisné oblasti byla stanovena podle rozlohy vinic. Tato zeměpisná oblast není spojitá, obsahuje ostrůvky mezi katastrálními polygony uvedenými ve výrobní normě a neodpovídá historické oblasti produkce CHOP Almansa, neboť oblasti, které nejsou zahrnuty, splňují podmínky výroby CHOP Almansa, a proto by měly být zahrnuty ve specifikaci. Navrhovaná změna zabrání v budoucnu chybám při scelování pozemků a při změnách nomenklatury/číslování katastrálních polygonů v katastru nemovitostí.

Z těchto důvodů se požaduje, aby vymezení zeměpisné oblasti chráněného označení původu Almansa obsahovalo pozemky a části vinic, které se nacházejí v těchto obcích:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— území obce Chinchilla odpovídající čtvrti Villar de Chinchilla a ohraničené obslužnou komunikací AB-402 (úsek Horna–Venta de Alhama), které sousedí na jedné straně s obcemi Pétrola a Corral Rubio a na druhé straně s obcemi Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

Všechny tyto obce tvoří homogenní plochu s porovnatelnými půdními a klimatickými podmínkami a vyznačují se vlastnostmi požadovanými ve specifikaci chráněného označení původu Almansa, jak byly stanoveny v normě pro výrobu těchto vín před rokem 2006.

2.4. *Odrůdy révy*

Doplňuje se odrůda modrých hroznů „Pinot Noir“ (jako sekundární odrůda), neboť v zeměpisné oblasti se pěstuje od roku 2000 a umožňuje získávat vína s kvalitou požadovanou v rámci chráněného označení Almansa.

2.5. *Souvislost*

Tento odstavec upřesňuje souvislost se zeměpisnou oblastí, pokud jde o jakostní šumivé víno.

Půdní a klimatické podmínky vymezené oblasti, její lokalizace, zkušenosti pěstitelů révy a výrobců vína jako odrůdy s chráněným označením původu jsou příznivé pro produkci hroznů, které mají kvalitu vyžadovanou pro označení původu a použijí se při výrobě jakostních šumivých vín.

2.6. *Názvy a adresy kontrolních orgánů*

Uvádí se název a adresa kontrolních orgánů v okamžiku podání žádosti o změnu a a ponechává se internetový odkaz, na kterém si lze prohlédnout aktualizované údaje kontrolních orgánů CHOP Almansa.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Almansa

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína**

Mladá vína – bílé a růžové, suchá

Bílá vína jsou lehká, mají střední obsah alkoholu, sytě žlutou barvu a jsou mírně aromatická.

Růžová vína mají barvu od jahodově po malinově růžovou. Jsou čerstvá, lehká, se střední kyselostí. Mají pestrou a ovocnou chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5

Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

Mladá vína – bílé a růžové, polosuchá, polosladká a sladká

Pokud jde o jejich vzhled a vůni, podobají se suchým vínům téže odrůdy.

Pokud jde o chuť, je vyvážená z hlediska obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

Bílé víno kvašené v sudu a bílé víno typu „Crianza“

Pokud jde o vzhled, je čisté a třpytivé a má slámově žlutou barvu, případně se zlatými tóny.

Kromě primárních aromat se vyznačuje terciárními praženými aromaty, která mají původ v sudu. Střední až vysoká intenzita.

Chuť je vyvážená, na jazyku sladká, s ovocnou dochutí a tóny surového dřeva.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

Mladé červené víno a červené víno typu „Roble“, suchá

Červená vína mají běžnou a světlou barvu s fialovými/granátově červenými a/nebo purpurovými odstíny. Jejich vynikající úroveň kyselosti umožňuje prodloužené stárnutí a uchovávání. Tato vína mají velmi intenzivní aroma a barvu a jako celek představují vyvážená vína se střední intenzitou.

Jedná se o vína s tělem, silná, s plnou barvou, vyvážená a mírně třískovitá. Vína zrající v dubových sudech mají střední vytrvalost a intenzivní čichové aroma s praženými tóny.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Mladé červené víno a mladé červené víno typu „Roble" – polosuchá, polosladká a sladká

Pokud jde o jejich vzhled a vůni, podobají se suchým vínům téže odrůdy.

Pokud jde o chuť, je vyvážená z hlediska obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Červená vína „Crianza", „Reserva" a „Gran Reserva"

Mají třešňově červenou nebo rubínovou barvu s případnými cihlovými odstíny. Barva má střední nebo středně vysokou intenzitu.

Harmonické spojení aromat ovoce a sudu nebo kořeněných aromat se středně vysokou nebo vysokou intenzitou.

Strukturované víno se středním obsahem taninů a harmonickou a vytrvalou dochutí. *Maximální obsah těkavých kyselin 15 meq/l u dozrávajících vín.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Jakostní šumivé víno

Nemizící drobné bublinky, v případě bílých vín s lesklými světlými až zlatavými odstíny a v případě růžových vín s růžovými až cihlovými odstíny. Čisté a ovocné aroma, intenzivní v případě vín „Reserva". Vyvážená, příjemná, lehká a čerstvá chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Zvláštní enologické postupy

Proces alkoholového kvašení musí probíhat až do úplného vyčerpání zkvasitelných cukrů; vhodná teplota pro získání typických primárních aromat nesmí překročit 20 °C v případě bílých vín, 25 °C u růžových vín a 28 °C u červených vín. Kvašení může být přerušeno v zájmu zachování zbytkového cukru, nebo se v případě suchých vín využije slazení rektifikovaným moštovým koncentrátem, který pochází z oblasti výroby.

Vína mohou projít procesem zrání, které v případě vín typu „Crianza" trvá 18 měsíců, v případě vín typu „Reserva" 24 měsíců a v případě vín typu „Gran Reserva" 36 měsíců. Sudy jsou z dubového dřeva o objemu 330 litrů.

Jakostní šumivá vína musí splňovat požadavky přílohy II nařízení (ES) č. 606/2009.

b. *Maximální výnosy*

Odrůdy bílých vín pocházející z révy střižené ve tvaru poháru

7 860 kg hroznů na hektar

Odrůdy bílých vín pocházející z révy střižené ve tvaru poháru

55 hektolitrů na hektar

Odrůdy červených vín pocházející z révy střižené ve tvaru poháru

6 430 kg hroznů na hektar

Odrůdy červených vín pocházející z révy střižené ve tvaru poháru

45 hektolitrů na hektar

Odrůdy bílých vín pocházející z révy střižené ve tvaru špalíru

11 430 kg hroznů na hektar

Odrůdy bílých vín pocházející z révy střižené ve tvaru špalíru

80 hektolitrů na hektar

Odrůdy červených vín pocházející z révy střižené ve tvaru špalíru

10 000 kg hroznů na hektar

Odrůdy červených vín pocházející z révy střižené ve tvaru špalíru

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená oblast**

Zahrnuje pozemky a částí vinic, které se nacházejí v těchto obcích: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola a Chinchilla, oblast ohraničená obslužnou komunikací AB-402 (úsek Horna–Venta de Alhama), které sousedí na jedné straně s obcemi Pétrola a Corral Rubio a na druhé stane s obcemi Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Popis souvislostí**

Víno

1. Podrobné informace o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory)

Zeměpisná oblast označení původu Almansa je náhorní plošina, na východě hraničící s bývalým Valencijským královstvím prostřednictvím koridoru Almansa. Toto místo po dlouhá staletí označovalo přechod území španělské Levanty směrem ke Kastilii. Hlavním znakem, kterým se území označení původu Almansa odlišuje od území oblasti španělské Levanty, je rozdíl v nadmořské výšce, která kolísá od 400 metrů (v sousední obci Fuente La Higuera) po 700 metrů (v obci Almansa) nad hladinou moře, přičemž obě obce jsou od sebe vzdáleny pouze 15 km. Podnebí je extrémně kontinentální s velmi chladnými a suchými zimami, které se střídají s horkými léty. Srážky se soustředí na jaře a na konci léta, průměrné srážky nepřekročí 250 mm ročně.

Půda je obecně bohatá na vápenec a střídají se zde skalnaté oblasti s mělkým substrátem a oblasti s větší hloubkou půdy a větším podílem písku. Obecně jde o málo úrodné půdy s nízkým výnosem na hektar.

Obce, které tvoří oblast označení původu Almansa, se všechny nacházejí v provincii Albacete. Jde převážně o venkovskou oblast, jejíž hlavní městskou aglomerací je město Almansa s 26 000 obyvateli, přičemž zemědělství představuje hlavní hospodářský zdroj tohoto regionu. Označení původu Almansa bylo vytvořeno v roce 1966.

2. Informace o jakosti nebo vlastnostech vína způsobených především nebo výlučně zeměpisným prostředím

Polosuché kontinentální klima oblasti produkce vína s označením původu Almansa spolu s málo úrodnou půdou usnadňují autokontrolu produkce ve vinicích s průměrným výnosem 4 500 kg na hektar. Tento nízký výnos na jeden kořen zvyšuje barevnou koncentraci, koncentraci taninů a aromatickou bohatost červených vín. Díky vyšší nadmořské výšce se během zrání vyskytují výrazné noční teplotní inverze. Tento jev podporuje produkci vysoce kvalitních vín.

3. Příčinná souvislost mezi charakteristikami dané zeměpisné oblasti a jakostí vína

Oblast produkce vína s označením původu Almansa se nachází v přechodné oblasti: vinice se nacházejí na rovinách, které se vyznačují propustnými půdami bohatými na vápenec a chudými na živiny. Kromě toho je zde nízký průměrný úhrn srážek, nejvýše 250 mm za rok. Malý úhrn srážek, propustnost půd a nízký výnos umožňují získávat vína s velmi intenzivním aroma a barvou.

Jakostní šumivé víno

1. Podrobné informace o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory)

Extrémní podnebí v oblasti produkce, vyznačující se velmi chladnými a suchými zimami a horkými léty, jakož i průměrná nadmořská výška, půdy bohaté na vápenec a vinařská tradice označení původu Almansa představují vhodné podmínky pro produkci hroznů s požadovanou kvalitou a ideální podmínky pro výrobu jakostních šumivých vín.

2. Informace o jakosti nebo vlastnostech vína způsobených především nebo výlučně zeměpisným prostředím

Malý úhrn srážek a málo úrodné půdy způsobují nízký hektarový výnos hroznů, což dodává jakostním šumivým vínům s označením původu Almansa plnost a vyváženost a umožňuje tvorbu jemných a nemizících bublinek.

3. Příčinná souvislost mezi charakteristikami dané zeměpisné oblasti a jakostí vína

Extrémní teploty a půdy bohaté na vápenec umožňují pěstování povolených odrůd, které dodávají vínům plnost a vyváženost; rovněž sucho, nízký výnos a sluneční svit, jakož i přirozený obsah alkoholu umožňují vyrábět jakostní šumivá vína s vymezenými stupni alkoholu.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

V rámci vnitrostátních právních předpisů

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Aby bylo možné uvést konkrétní a jedinečnou odrůdu, je nutné, aby alespoň 86 % hroznů pocházelo z této odrůdy a aby to bylo uvedeno v registrech vín.

10. **Odkaz na specifikaci produktu**

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