KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 15. juni 2017

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om ændring af varespecifikationen for en betegnelse inden for vinsektoren, jf. artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 (Almansa (BOB))

(2017/C 194/06)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Spanien har i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 ansøgt om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Almansa«.

(2) Kommissionen har behandlet ansøgningen og konstateret, at de betingelser, der er fastsat i artikel 93 til 96, i artikel 97, stk. 1, samt i artikel 100, 101 og 102 i forordning (EU) nr. 1380/2013 er opfyldt.

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør ansøgningen om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Almansa« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Eneste artikel

Ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er indeholdt i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod ændringen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. juni 2017.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

»ALMANSA«

AOP-ES-A0044-AM03

Dato for indgivelse af ansøgningen: 31. august 2015

Anmodning om ændring af varespecifikationen

1. **Regler, der finder anvendelse for ændringen**

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

2.1. *Beskrivelse af produktet*

Baggrunden for ændringerne er forandringer på vinmarkedet, hvor forbrugerne i stigende grad efterspørger vin med lavt alkoholindhold og vin af nye druesorter til vinfremstilling, som er optimalt tilpasset vores jordbunds- og klimaforhold

Herudover præciseres det faktiske alkoholindhold i unge hvidvine, rosévin, unge rødvine og »Roble«-rødvine for vin, der er halvtør, halvsød og sød, med et alkoholindhold på mindst 9 % for disse typer vin.

På baggrund af efterspørgslen og konkurrencen på markedet bliver der inden for rammerne af oprindelsesbetegnelsen Almansa sat ind på videreudviklingen af mousserende kvalitetsvine for at komme ind på et nyt marked og fortsat fremme oprindelsesbetegnelsen Almansa.

Det er grunden til, at der under dette punkt fastsættes, hvilke parametre, der skal overholdes i forbindelse med udviklingen af mousserende kvalitetsvin med oprindelsesbetegnelsen Almansa.

2.2. *Anvendte ønologiske fremgangsmåder*

For ung hvidvin, ung rødvin, hvidvin gæret på fad (barrique) og »Crianza«-hvidvin udgår det maksimale tryk ved presningen, mens det maksimale høstudbytte opretholdes. Det er udbyttet ved høst, der måles, og det lægges til grund for fastsættelsen af det det maksimale pres, der skal anvendes ved presningen.

For ung rosévin fjernes grænseværdien for varigheden af udblødningen (maceration), eftersom det ved fremstillingen af en vin ikke er muligt at fastsætte en minimums- og maksimumsvarighed af udblødningen, da den afhænger af druens modenhedsgrad, mostens temperatur under udblødningsprocessen og druesorten. Dermed undgås det, at rosévinene får en for udtalt farve og for højt tanninindhold, og at de bliver for bastante og dermed vanskelige at afsætte.

Der tilføjes et nyt afsnit om mousserende vine, hvori det præciseres, at mousserende kvalitetsvin skal opfylde kravene i bilag II, litra C, til forordning (EF) nr. 606/2009. Med disse vine udbredes oprindelsesbetegnelsen Almansa yderligere. Endvidere vil gæringsmetoden kunne anføres i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 66, stk. 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009.

2.3. *Afgrænsning af det geografiske område*

I dette afsnit anmodes om at omskrive afgrænsningen af det geografiske område, således at det fastlægges på grundlag af kommuner i stedet for som hidtil på grundlag af matrikelpolygoner. Fra 1975 (bekendtgørelse 16414 af 19. maj 1975 vedrørende oprindelsesbetegnelsen Almansa og det dertilhørende kontrolorgan) til 2006 (bekendtgørelse af 1. februar 2006, Consejería de Agricultura, om fastlæggelse af produktionsnormer og om forskrifter for andre kendetegn eller tekniske specifikationer for vin med oprindelsesbetegnelsen Almansa) var det geografiske område afgrænset ved kommunerne; i 2006 blev produktionsnormerne for disse vine ændret og det geografiske område fastlagt ved matrikelpolygoner.

Den hidtidige fastlæggelse af de geografiske område er blevet bestemt ud de arealer, der er beplantet med vinstokke. Der er tale om et ikke-kontinuerligt geografisk område med øer mellem de matrikelpolygoner, der er angivet i produktionsnormerne, og som ikke er i overensstemmelse med det historiske produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Almansa, eftersom bestemte områder, der ikke er medtaget, overholder betingelserne for produktion af Almansa og derfor bør opføres i varespecifikationen. Med den anførte ændring undgås fejl fremover som følge af jordsammenlægning og ændringer i klassificeringen/nummereringen af matrikelpolygoner i matrikelbogen.

Derfor anmodes der om, at det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen Almansa fastlægges, således at følgende parceller og vinmarker beliggende i følgende kommuner er omfattet:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— området under kommunen Chinchilla, dvs. området Villar de Chinchilla, der afgrænses af forbindingsvejen AB-402 (fra Horna til Venta de Alhama), og til den ene side grænser op til kommunerne Pétrola og Corral Rubio og til den anden side kommunerne Bonete, Higueruela og Hoya Gonzalo.

Alle disse kommuner udgør tilsammen et homogent område, hvor jordbundsforhold og klimatiske forhold er sammenlignelige og opfylder de krav, der anføres i varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen Almansa, således som de er opført i normen for produktion af disse vine før 2006.

2.4. *Druesorter*

Den sorte druesort »Pinot Noir« (som sekundær sort) medtages, fordi den har været dyrket i det geografiske område siden 2000 og gør det muligt at fremstille vin af den kvalitet, der kræves for oprindelsesbetegnelsen Almansa.

2.5. *Tilknytning*

I dette afsnit præciseres sammenhængen med det geografiske område, for så vidt angår mousserende kvalitetsvin.

Områdets jordbunds- og klimaforhold, beliggenheden, vindyrkernes erfaringer som producenter af vin og oprindelsesbetegnelsens sorter er betingelserne for, at det kan lade sig gøre at producere druer af den kvalitet, der kræves for oprindelsesbetegnelsen, og som anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvin.

2.6. *Kontrolmyndighedernes navn og adresse*

Der oplyses navn og adresse på kontrolmyndighederne på tidspunktet for indgivelsen af ændringsansøgningen, og man opretholder det internetlink, hvor de ajourførte oplysninger om kontrolmyndighederne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Almansa foreligger.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Almansa

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Ung vin, hvid og rosé, tørre

Hvidvinene er lette og moderat aromatiske, med middel alkoholindhold og en kraftig gul farve.

Rosévinene varierer i farve fra jordbær til hindbær. De er friske, lette, med middel syreindhold. I munden er de frugtige og levende.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	11,5
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	11,5

Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	180

Ung vin, hvid og rosé, halvtørre, halvsøde og søde

Med hensyn til deres udseende og aromaer minder de om de tørre vine af samme sort.

Smagen er afbalanceret, hvad angår deres alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	11,5
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	9
Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	180

Hvidvin gæret på fad og »Crianza«-hvidvin

Vinen har et rent, glinsende udseende og er strågul med gyldne toner.

I henseende til duft udviser den en primæraroma og en tertiæraroma med røgede noter, der kan henføres til fadlagringen. Middel til høj intensitet.

Smagen er afbalanceret og mild med en frugtig eftersmag og noter af råtræ.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	11,5
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	11,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	180

Ung rødvin og »Roble«-rødvine, tørre

Rødvinene har en enkel og lysende farve med toner af violet/granatrød og/eller purpur. Deres bedst tænkelige syreindhold muliggør lang modnings- og lagringstid. Vinene er kendetegnet ved en meget kraftig aroma, en høj farveintensitet og en god sammenstikning af middel intensitet.

Der er tale om vine med krop, fyldighed og en bred farvenuance, afbalancerede og med lette tanniner. De vine, der har været lagret i egetræsfade, udviser middel vedvarenhed og en retronasal aroma med røgnoter.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	12
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	12
Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	11,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	150

Ung rødvin og ung »Roble«-rødvin, halvtør, halvsød og sød

Med hensyn til deres udseende og aromaer minder de om de tørre vine af samme sort.

Smagen er afbalanceret, hvad angår deres alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	12
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	9
Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	11,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	150

»Crianza«-, »Reserva« og »Gran reserva«-rødvine

Kirsebær- eller rubinrød, undertiden med toner af teglstensrød. Middelintens eller middel farvenuance.

God sammenstikning af frugtige, træ- og krydderaromaer. Middelhøj eller høj intensitet.

Struktureret vin med et middel indhold af tanniner og en harmonisk og vedvarende eftersmag. *Maksimalt indhold af flygtig syre: 15 meq/l for lagrede vine.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	12
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	12
Mindste totale syreindhold:	4,5 gram pr. liter, udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	150

Mousserende kvalitetsvin

Fine og vedvarende bobler, ved hvidvin fra bleg til gylden og glinsende farve, ved rosévine fra rosa til teglstensrød. Klare og frugtige aromaer, ved Reserva-vine er aromaerne intense. I munden er de afbalancerede og livlige.

Generelle analytiske egenskaber:

Maksimalt totalt alkoholindhold, (i % vol.):	11
Mindste faktiske alkoholindhold (i % vol.):	10
Mindste totale syreindhold:	4 gram pr. liter, udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):	185

5. **Vinfremstillingspraksis**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Alkoholgæringen skal fortsætte indtil hele mængden af det gæringsdygtige sukker er forbruget den temperatur, der er bedst egnet til at frembringe de karakteristiske primære aromaer, må ved hvidvine ikke være over 20 °C, ved rosévine ikke være over 25 °C og ved rødvine ikke være over 28 °C. Gæringsprocessen kan afbrydes for at bevare restsukkeret, eller, hvad angår tørre vine, for at tilføre sødme ved hjælp af rektificeret koncentreret most fra produktionsområdet.

Vinene kan gennemgå en lagringsperiode, som for vinene »Crianza«, »Reserva« og »Gran reserva« er på henholdsvis 18, 24 og 36 måneder. Fadene er af egetræ og kan rumme 330 liter.

Mousserende kvalitetsvine skal være i overensstemmelse med kravene i bilag II i forordning (EF) nr. 606/2009.

b. *Maksimumsudbytter*

Hvidvinssorter fra gobelet-beskæring

7 860 kg druer pr. hektar

Hvidvinssorter fra gobelet-beskæring

55 hl pr. hektar

Rødvinssorter fra gobelet-beskæring

6 430 kg druer pr. hektar

Rødvinssorter fra gobelet-beskæring

45 hl pr. hektar

Hvidvinssorter fra espalier-beskæring

11 430 kg druer pr. hektar

Hvidvinssorter fra espalier-beskæring

80 hl pr. hektar

Rødvinssorter fra espalier-beskæring

10 000 kg druer pr. hektar

Rødvinssorter fra espalier-beskæring

70 hl pr. hektar

6. **Afgrænset område**

Det afgrænsede område omfatter de parceller og vinmarker, der er beliggende i følgende kommuner: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola et Chinchilla, der afgrænses af forbindingsvejen AB-402, (mellem Horna og Venta de Alhama), og til den ene side grænser op til kommunerne Pétrola og Corral Rubio og til den anden side kommunerne Bonete, Higueruela og Hoya Gonzalo.

7. **Primære druesorter**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin

1) Udførlig information om det geografiske område (naturlige og menneskelige faktorer)

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen Almansa er et højplateau, der mod øst afgrænses af den såkaldte Almansa-korridor fra det gamle kongerige Valencia. Dette område markerede i århundreder ovegangen fra området Levante til Kastilien. Det vigtigste karakteristiske kendetegn ved det område, der anvendes til oprindelsesbetegnelsen Almansa, i forhold til området Levante, er højdeforskellen, som går fra 400 meter (i nabolandsbyen Fuente La Higuera) til 700 meter (i Almansa) over havets overflade, selvom disse to byer kun ligger 15 km fra hinanden. Der hersker et ekstremt kontinentalklima med meget kolde og tørre vintre og meget varme somre. Nedbøren falder især om foråret og sidst på sommeren, og den årlige nedbørsmængde ligger ikke over 250 mm.

Jorden er som regel kalkrig med områder, der veksler mellem stenede flader med et tyndt jordlag og andre mere sandede og dybere jorder. Det er som regel ikke særlig frugtbare jorder, så udbyttet pr. hektar er lavt.

De kommuner, der henhører under området for oprindelsesbetegnelsen Almansa, er alle beliggende i provinsen Albacete. Der er fortrinsvis tale om et landdistrikt, hvis største bymæssige bebyggelse er byen Almansa med 26 000 indbyggere, og hvor landbruget er regionens vigtigste ressource. Oprindelsesbetegnelsen Almansa blev til virkelighed i 1966.

2) Information om vinens kvalitet og egenskaber kan først og fremmest eller udelukkende henføres til de geografiske forhold.

Det kontinentale, semiaride klima i produktionsområdet for oprindelsesbetegnelsen Almansa fremmer sammen med den lidet frugtbare jord egenkontrollen af produktionen på vinmarkerne, hvor gennemsnittet pr. hektar er 4 500 kg. Det lave udbytte pr. plante forhøjer farvekoncentrationen, koncentrationen af tanniner og aromarigdommen i rødvin. I løbet af modningsfasen bevirker højdebeliggenheden over havets overflade en meget stærk natlig temperaturinversion. Dette fænomen fremmer produktionen af vine af høj kvalitet.

3) Sammenhæng mellem det geografiske områdes karakteristiske egenskaber og kvaliteten af vinene

Produktionsområdet for oprindelsesbetegnelsen Almansa er beliggende i en overgangsregion, og vinmarkerne ligger på sletter, der er kendetegnet ved gennemtrængelige, kalkrige og næringsstoffattige jorder; derudover er den gennemsnitlige nedbørsmængde ringe og når ikke over 250 mm årligt. Den ringe nedbørsmængde, jordens gennemtrængelighed og det lave udbytte muliggør produktionen af vin med høj aroma- og farveintensitet.

Mousserende kvalitetsvin

1) Udførlig information om det geografiske område (naturlige og menneskelige faktorer)

De ekstreme klimaforhold, som er karakteriseret ved meget kolde og tørre vintre og meget varme somre i produktionsområdet samt den gennemsnitlige højdebeliggenhed, den kalkrige jord og traditionen for dyrkning af oprindelsesbetegnelsen Almansa udgør de rette betingelser for at producere druer af den krævede kvalitet og de optimale betingelser for fremstilling af mousserende kvalitetsvine.

2) Information om vinens kvalitet og egenskaber kan først og fremmest eller udelukkende henføres til de geografiske forhold.

Den ringe nedbørsmængde og de ikke særlig frugtbare jorder giver et lavt drueudbytte pr. hektar, hvilket giver mousserende kvalitetsvin med oprindelsesbetegnelsen Almansa fyldighed og balance og gør, at de producerer vedvarende fine bobler.

3) Sammenhæng mellem det geografiske områdes karakteristiske egenskaber og kvaliteten af vinene

De ekstreme temperaturer og jordens store kalkindhold gør det muligt at dyrke de tilladte sorter og give vinene fyldighed og balance; også det tørre klima, de lave udbytter og antallet af soltimer sammen med et naturligt alkoholindhold gør det muligt at producere mousserende kvalitetsvine med det fastlagte alkoholindhold.

9. **Væsentlige yderligere betingelser**

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

For at benytte angivelsen af en bestemt druesort kræves det, at mindst 86 % af druerne stammer fra denne sort, og at dette indføres i vinregistret.

10. **Link til varespecifikationen for produktet**

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